

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan diperlukan untuk kehidupan karena makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi kehidupan manusia (Mansauda, 2014). Makanan yang sehat dan aman merupakan salah satu faktor yang penting untuk meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Kualitas makanan baik secara bakteriologis, kimiawi maupun fisik, harus selalu dipertahankan agar masyarakat dapat terhindar dari penyakit/gangguan kesehatan akibat makanan. Makanan sangat penting untuk kelangsungan pembangunan, sehingga pemerintah sangat memperhatikan masalah penyediaan pangan (Yunaenah, 2009). Makanan sering terkontaminasi oleh kontaminan kimia dan kontaminan mikrobiologi. Bakteri golongan *Coliform* yaitu *Escherichia coli* adalah kontaminan mikrobiologi yang paling sering dijumpai pada makanan (Mansauda, 2014). Makanan yang tercemar tidak hanya menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit bawaan makanan seperti diare, *cholera*, disentri, *thypus* dan keracunan makanan, tetapi juga dapat mempengaruhi pertumbuhan fisik dan intelegensia masyarakat sehingga dapat mengakibatkan kemerosotan kualitas sumber daya manusia yang berdampak kepada pembangunan (Yunaenah, 2009). Makanan jajanan berperan penting terhadap pemenuhan gizi, tapi makanan jajanan juga berisiko menimbulkan masalah kesehatan (Depkes RI, 2005).

Bakteri merupakan penyebab kontaminasi terbanyak pada makanan. Menurut Wagustina (2013), pengetahuan yang rendah atau ketidaktahuan tentang hal-hal yang seharusnya diketahui oleh tenaga penjamah makanan menyebabkan perilaku yang salah mengenai *hygiene* dan sanitasi. Penelitian Ferdias (2011) menyatakan bahwa ada hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan keberadaan *Escherichia coli* pada sambal yang digunakan sebagai pelengkap makanan. Kontaminasi bakteri pada makanan disebabkan perilaku penjamah makanan yang kurang memperhatikan *hygiene* sanitasi dalam penanganan makanan seperti pemilihan, penyimpanan, pengangkutan, pengolahan maupun penyajiannya adalah penyebab (Yahya, 2013). Kontaminasi mikroorganisme pada

makanan tersebut disebabkan dari tidak mempraktikkan *hygiene* perorangan dengan benar seperti mencuci tangan, mencuci alat masakan dan menggunakan celemek (Arisman, 2009).

Penelitian yang dilakukan oleh Agustina (2009) mengenai *hygiene* sanitasi pada pedagang makanan jajanan tradisional di lingkungan sekolah dasar bahwa 47,8% responden *hygiene* perorangannya tidak baik, 65,2% memiliki sanitasi yang tidak baik dari peralatan yang digunakan oleh pedagang. Penelitian Puspita (2013) bahwa *hygiene* sanitasi penjamah makanan dan cemaran *Escherichia coli* pada makanan gado-gado di kota Manado terdapat 35,5% penjamah makanan melakukan praktik *hygiene* sanitasi kurang baik. Hasil penelitian Hidayat (2010) terdapat hubungan antara perilaku penjamah makanan mengenai *hygiene* sanitasi makanan dengan keberadaan *Escherichia coli* pada nasi rames. Menurut Meikawati (2010) pada Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang diperoleh perilaku tenaga penjamah makanan yang tidak higienis, diantaranya tidak memakai penutup mulut 100%, tidak memakai penutup kepala 70%, menggaruk-garuk anggota badan selama proses penyajian dan pengolahan makanan 35%, memakai perhiasan (cincin) saat menangani makanan 35% dan merokok 15%, tidak pakai celemek 50%. *Escherichia coli* adalah bakteri yang sering digunakan sebagai indikator untuk menilai pelaksanaan sanitasi makanan dan dapat menjadi indikator untuk mengetahui praktek *hygiene* perorangan (Setyorini, 2013). Batas maksimum cemaran *Escherichia coli* pada saus dan produk sejenis (saus tomat, saus cabe dan saus non emulsi lainnya): APM *Escherichia coli* < 3 APM/g (SNI 7388:2009).

Penelitian sekolah di Nigeria menemukan bahwa *hygiene* pengelolaan alat masak dan makan yang buruk sebesar 60,9% (Afolaranmi, 2015). Penelitian lingkungan kampus di Nigeria menemukan bahwa sedikit sekali penjual makanan memanaskan kembali sisa makanan matang sebelum disajikan (Okojie, 2005). Penelitian yang pernah dilakukan di kantin Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia (FKM-UI) Depok menemukan bahwa makanan dengan bahan pelengkap sambal adalah makanan yang paling berisiko terkontaminasi *Escherichia coli* (90,15%) (Eryando, 2014). Hasil penelitian BPOM (2012),

terhadap 4.808 sampel pangan jajanan anak sekolah ditemukan 3,10% sampel tercemar *Escherichia coli*.

Setiyorini (2013) meneliti bahwa 77,8% praktek *hygiene* penjual rujak kurang baik, dikarenakan dari semua rujaknya positif mengandung *Escherichia coli*. Hasil penelitian Wijonarko & Poppy (2007), dari 30 pedagang makanan jajanan di kawasan wisata Baturraden hampir semua makanan positif mengandung *Escherichia coli*. Rerata kandungan *Escherichia coli* pada makanan yang dijual adalah 3.700/g. Penelitian yang dilakukan di Jakarta Selatan memperoleh hasil kontaminasi *Escherichia coli* pada tiga jenis tempat penyajian makanan rata-rata adalah kontaminasi bahan makanan 40,0%, kontaminasi air 12,9%, kontaminasi makanan matang 7,5%, kontaminasi pewadahan makanan 16,9%, kontaminasi tangan 12,5%, dan kontaminasi makanan disajikan 12,2% (Djaja, 2003).

Penelitian Susanna (2010) yang bertujuan mengetahui tingkatan kontaminasi *Escherichia coli* pada makanan dan minuman yang dijajakan di kantin sebuah kampus menunjukkan bahwa hampir semua kelompok makanan terkontaminasi bakteri *Escherichia coli* dan makanan yang menggunakan sambal sebagai bahan pelengkap adalah makanan yang paling tinggi terkontaminasi *Escherichia coli* (90,15%).

Menurut BPOM (2012), Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan yang terjadi sebanyak 3.235 orang sakit dan 19 orang meninggal dunia dan disebabkan makanan jajanan sebesar 27,38%. Menurut Profil Kesehatan Indonesia (2013), angka kematian akibat diare sebesar 1,08%.

Dari hasil penelitian-penelitian masih banyak ditemukan bakteri *Escherichia coli*, begitu juga dengan adanya kasus keracunan makanan dan penyakit diare serta adanya kasus kematian akibat keracunan makanan, hal ini merupakan indikator kurang baiknya sistem pengelolaan makanan jajanan. Ada beberapa alasan peneliti memilih sambal pecel ayam di kantin Universitas Esa Unggul sebagai sampel penelitian, yaitu jumlah konsumen konsumsi pecel ayam di kantin Universitas Esa Unggul cukup banyak dan sambal adalah bahan pelengkap menu pecel ayam yang mudah terkontaminasi dibandingkan pelengkap lainnya seperti lalapan. Nurjanah (2006) meneliti ada cemaran pada bahan pangan ayam, sambal dan mentimun. Pada ketimun terdapat 3,7 log MPN/g dan pada

sambal 4,1 log MPN/g. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa cemaran bakteri pada sambal lebih tinggi dibandingkan bahan pelengkap pecel ayamnya yang lain seperti ayam dan lalapan. Penelitian mengenai pemeriksaan *Escherichia coli* pada sambal pecel ayam di kantin Universitas Esa Unggul belum pernah dilakukan. Berdasarkan survei awal, penjamah makanan di Kantin Universitas Esa Unggul belum sesuai dengan standar. Tahap persiapan dan pengolahan belum memperhatikan aspek *personal hygiene* dan penjamah makanan masih banyak yang belum menggunakan penutup rambut, clemek dan sepatu kerja.

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk menganalisa hubungan pengetahuan dan perilaku *personal hygiene* penjamah dengan cemaran *Escherichia coli* pada sambal pecel ayam di kantin Universitas Esa Unggul.

B. Identifikasi Masalah

Penelitian yang pernah dilakukan di kantin Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia (FKM-UI) Depok menemukan bahwa makanan dengan sambal adalah makanan yang paling berisiko terkontaminasi *Escherichia coli* (90,15%) (Eryando, 2014). Hasil penelitian Nurjanah (2006), *Escherichia coli* pada sambal terdapat 4,1 log MPN/g. Pada penelitian ini juga dapat dilihat bahwa pekerja menjadi sumber pencemar.

Berdasarkan hasil penelitian Ferdias (2011) ada hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan keberadaan *Escherichia coli* pada sambal di Warung Penyet Sekaran Kecamatan Gunungpati Kota Semarang. Pengetahuan dan perilaku penjamah makanan yang masih kurang baik akan menyebabkan mudahnya terjadi kontaminasi bakteri khususnya bakteri *Escherichia coli* pada makanan yang dihasilkan terutama sambal hasil olahan sendiri yang digunakan sebagai pelengkap makanan. Selain itu, penjamah makanan yang masih jarang menggunakan penutup kepala, celemek, serta sering ditemukan berbicara pada saat mengolah makanan dan di depan makanan yang dijual sehingga belum memenuhi persyaratan Nomor 1096/MenKes/PER/VI/2011 (Depkes, 2011).

Menurut penelitian Djarismawati (2004) tingkat kontaminasi bakteri makanan yang disajikan di tempat pengolahan makanan (TPM) masih tinggi

sebesar 64%. Selain itu, kejadian luar biasa (KLB) diare yang masih tinggi sebesar 116.075 kasus dan keracunan makanan sebesar 31.919 kasus.

Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dilakukan suatu penelitian untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan perilaku penjamah dengan kontaminasi *Escherichia coli* pada sambal pecel ayam di kantin Universitas Esa Unggul.

C. Pembatasan Masalah

Karena keterbatasan waktu, tenaga dan biaya, maka pada penelitian ini hanya untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan perilaku *personal hygiene* penjamah dengan cemaran *Escherichia coli* pada sambal pecel ayam di kantin Universitas Esa Unggul.

D. Perumusan Masalah

Perumusan masalah pada penelitian ini adalah apakah ada hubungan antara pengetahuan dan perilaku penjamah dengan cemaran *Escherichia coli* pada jajanan pecel ayam di kantin Universitas Esa Unggul dan apakah kandungan tersebut sudah memenuhi Standar Nasional Indonesia Indonesia (SNI) 7388-2009.

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan perilaku *personal hygiene* penjamah dengan cemaran *Escherichia coli* pada sambal pecel ayam di kantin Universitas Esa Unggul.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi karakteristik penjamah makanan berdasarkan jenis kelamin dan tingkat pendidikan
- b. Mengidentifikasi tingkat pengetahuan *personal hygiene* penjamah makanan pada sambal pecel ayam di kantin Universitas Esa Unggul
- c. Mengidentifikasi perilaku *personal hygiene* penjamah makanan pada sambal pecel ayam di kantin Universitas Esa Unggul
- d. Mengidentifikasi cemaran *Escherichia coli* pada sambal pecel ayam di kantin Universitas Esa Unggul

- e. Menganalisis hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan cemaran *Escherichia coli* pada sambal pecel ayam di kantin Universitas Esa Unggul
- f. Menganalisis hubungan perilaku penjamah makanan dengan cemaran *Escherichia coli* pada sambal pecel ayam di kantin Universitas Esa Unggul.

F. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti
 - a. Mendapat wawasan yang lebih luas mengenai *hygiene* dan sanitasi makanan baik dari segi teori maupun praktek.
 - b. Menerapkan pengetahuan dan ilmu yang pernah didapat selama masa perkuliahan di Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Program Studi Ilmu Gizi Universitas Esa Unggul.
2. Bagi Kantin
 - a. Dapat memberikan informasi kepada para tenaga penjamah makanan tentang pentingnya pengetahuan dan tindakan yang baik tentang keamanan pangan agar tercipta makanan yang berkualitas, baik dari segi aspek gizi maupun keamanan pangan.
 - b. Dapat memberikan masukan kepada pengelola kantin tentang pentingnya keamanan pangan untuk kualitas produk yang maksimal.
3. Bagi Konsumen

Sebagai bahan pertimbangan bagi para konsumen agar lebih teliti dalam mengkonsumsi makanan jajanan.
4. Bagi Fakultas Ilmu Kesehatan

Sebagai bahan masukan dan dokumen data ilmiah yang bermanfaat dalam pengembangan ilmu serta dapat digunakan dan bahan perbandingan penelitian selanjutnya terutama untuk peneliti serupa di daerah lain.