

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

World Health Organization atau WHO (2006), mendefinisikan *foodborne disease* sebagai istilah umum untuk menggambarkan penyakit yang disebabkan oleh makanan dan minuman yang terkontaminasi. *Foodborne disease* bersifat infeksi atau racun, yang disebabkan oleh agen yang masuk ke dalam tubuh melalui makanan yang dicerna. Kejadian *foodborne disease* tetap menjadi masalah utama dalam kesehatan masyarakat baik di negara maju maupun negara berkembang. Penyakit akibat keracunan makanan merupakan penyebab utama sakit dan kematian di negara-negara berkembang, bahkan di negara maju, diperkirakan 1/3 dari populasi terinfeksi penyakit bawaan makanan.

Negara berkembang diserang oleh beragam jenis penyakit bawaan makanan. Kejadian ini juga mencakup pemakaian air minum dan air untuk menyiapkan makanan. Perlu diperhatikan bahwa peranan air dalam makanan pada penularan penyakit diare tidak dapat diabaikan karena air merupakan unsur yang ada dalam makanan maupun minuman, dan juga digunakan untuk mencuci tangan, bahan makanan, serta peralatan untuk memasak atau makan. Jika air terkontaminasi dan *higiene* yang baik tidak dipraktikkan, makanan yang dihasilkan kemungkinan besar juga terkontaminasi (WHO, 2002).

Air merupakan materi esensial di dalam kehidupan. Tidak ada satupun makhluk hidup di dunia ini yang tidak membutuhkan air. Air merupakan suatu sarana utama untuk meningkatkan derajat kesehatan masyarakat, karena air adalah salah satu media dari berbagai macam penularan penyakit (Zulaikha, 2005).

Air dapat dijumpai dalam berbagai bentuk, baik dalam bentuk cair maupun dalam bentuk padat yaitu berupa es batu. Es batu dianggap dapat memperpanjang umur simpan suatu produk pangan karena berkaitan dengan rendahnya suhu es batu sehingga dapat menghambat pertumbuhan mikroba. Proses pembekuan tidak membinasakan bakteri, banyak bakteri yang dapat bertahan hidup pada suhu yang rendah ini juga jangka waktu yang relatif panjang dan telah diketahui menjadi penyebab terjadinya penyakit pada sistem pencernaan. Timbulnya penyakit yang berhubungan dengan konsumsi es dapat dihubungkan antara lain dengan kurang diperhatikannya faktor kebersihan dan sanitasi dalam penanganan es batu (Farida, 2002).

Bakteri *coliform* adalah golongan bakteri indikator keberadaan bakteri patogenik lain karena jumlah koloninya pasti berkorelasi positif dengan keberadaan bakteri patogen, dan hal ini bisa dijadikan indikator yang paling banyak digunakan untuk menunjukkan adanya masalah sanitasi. Keberadaan bakteri pada *coliform* pada air dan makanan dianggap memiliki korelasi tinggi ditemukannya bakteri patogen pada pangan yang akan menimbulkan penyakit seperti diare ringan sampai berat atau keracunan (Isnawati, 2012)

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Siti Thomas Zulaikha tahun (2005) dan penelitian Kurniawan (2006) terlihat bahwa penjamah masih kurang memperhatikan higiene sanitasi. Hasil penelitian Siti Thomas Zulaikha tahun 2005 menemukan 62,5% jamu gendong mengandung mikroba dengan rata-rata jumlah kuman 604,25 koloni dan 52,5% positif *Escherichia coli*, sedangkan hasil penelitian Kurniawan (2006) yang dilakukan terhadap 30 sampel es jeruk, 93,3%

sampel ditemukan bakteri *coliform* yaitu 53,3% sampel mengandung *Escherichia coli* dan 40% sampel mengandung *salmonella sp.*

Bakteri merupakan penyebab kontaminasi terbanyak pada makanan dan minuman. Menurut Wagustina (2003) pengetahuan yang rendah atau ketidaktahuan tentang hal-hal yang seharusnya diketahui oleh tenaga penjamah makanan menyebabkan perilaku yang salah mengenai higiene dan sanitasi.

Kantin universitas Esa Unggul memiliki peranan penting untuk memenuhi kebutuhan mahasiswa dan konsumen lainnya, karena pada umumnya makanan dan minuman yang di jual di kantin mempunyai variasi yang sangat beragam, dengan harga relatif murah dan mudah dijangkau oleh mahasiswa maupun konsumen lainnya.

Universitas Esa Unggul memiliki 15 kantin dan terdapat 14 kantin diantaranya yang menyediakan makanan dan minuman, setiap kantin rata-rata menjual minuman yang penyajiannya menggunakan es batu yang merupakan produk pelengkap yang disajikan bersama minuman dingin dan dianggap aman untuk dikonsumsi, es batu yang digunakan pada masing-masing kantin didapat dari penjual es batu yang sama, tapi keamanannya dari es batu yang digunakan dalam minuman dingin terutama es teh belum bisa dipastikan terbebas dari cemaran bakteri, ditambah lagi faktor pendukung lainnya yang berhubungan adalah perilaku *higiene* perorangan dari penjamah makanan dikantin yang juga berkontribusi terhadap keberadaan bakteri pada minuman yang disajikan pada konsumen.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dikantin Universitas Esa Unggul jakarta barat guna untuk

mengetahui hubungan higiene penjamah makanan dengan cemaran *coliform* dalam es teh manis di kantin Universitas Esa unggul.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka muncul permasalahan apakah perihal higiene dari penjamah makanan menjadi salah satu faktor adanya bakteri *coliform* yang ada pada es batu, air yang digunakan dalam pembuatan es teh manis dan teh manis. Keamanan minuman es teh manis di area kantin Universitas Esa Unggul yang di duga belum bebas dari bakteri *coliform*.

Kurangnya informasi tentang pola hidup bersih dan sehat saat menjamah makanan dan minuman. Sebagian besar penjamah makanan kurang mengetahui higiene personal. Misalnya tidak menggunakan penutup kepala saat sedang membuat makanan dan minuman, berbicara saat sedang bekerja dan di depan makanan dan minuman, menutup mulut dengan tangan pada saat batuk, tidak menggaruk-garuk, tidak merokok saat menjamah makanan dan minuman.

C. Batasan Masalah

Pada penelitian ini hanya melihat keberadaan bakteri *coliform* dan jumlahnya pada sampel es teh manis dan sampel control yaitu es batu dan air yang digunakan dalam pembuatan es teh manis yang dijual diarea kampus Universitas Esa Unggul.

D. Rumusan Masalah

Apakah higiene dari penjamah makanan menjadi salah satu faktor cemaran *coliform* pada es batu, air yang digunakan dalam pembuatan es teh manis dan teh manis.

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk melihat gambaran higiene penjamah makanan dengan cemaran *coliform* dalam es teh manis di kantin Esa unggul.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui karakteristik dari penjamah di kantin Universitas Esa Unggul.
- b. Untuk mengetahui hubungan higiene penjamah dengan cemaran *coliform* dalam es teh manis di kantin Universitas Esa Unggul
- c. Untuk mengetahui keberadaan *coliform* pada minuman es teh manis di area kantin Universitas Esa Unggul.

F. Manfaat Penelitian

1. Bagi kantin

Sebagai masukan informasi kepada pengelola kantin dan konsumen tentang aman tidaknya produk minuman dingin khususnya es teh manis yang dikonsumsi yang ada di kantin dan standar higiene penjamah makanan di kantin Universitas Esa Unggul.

2. Bagi Peneliti

- a. Mendapat wawasan yang lebih luas mengenai higiene penjamah makanan dengan cemaran *coliform* 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 sebagai salah satu program pengabdian masyarakat dari peneliti.

3. Bagi FIKES Universitas Esa Unggul

Hasil penelitian ini diharapkan menambah referensi, sumber informasi bagi pendidikan, serta dapat dijadikan data pembandingan bagi penelitian yang berkaitan dengan hubungan higiene penjamah makanan dengan cemaran *coliform* dalam es teh manis dan minuman dingin jenis lainnya.

4. Bagi Konsumen

Sebagai bahan pertimbangan bagi para konsumen agar lebih teliti dalam pemilihan minuman.