

BAB I

PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Akses terhadap makanan yang aman masih menjadi suatu tantangan bagi penduduk di negara-negara Asia Tenggara. Makanan dapat dikatakan aman bila terbebas dari cemaran biologi, kimia, dan fisik yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Di Indonesia sendiri hal ini masih merupakan masalah penting dan perlu diberikan perhatian khusus dalam program pengawasan pangan (Sudarsono 2013, hlm.2).

Masalah keamanan makanan yang sangat perlu diperhatikan adalah keracunan makanan, yang dapat disebabkan oleh kontaminasi mikroba sebagai prevalensi tertinggi. Pada tahun 2007 prevalensi kasus kejadian luar biasa (KLB) keracunan makanan yang disebabkan kontaminasi mikroba sebesar 16% kasus, meningkat setiap tahunnya dan tertinggi pada tahun 2009 sebesar 40% kasus. Keracunan makanan juga dapat disebabkan oleh makanan jajanan, pada tahun 2006 ditemukan sebanyak 9.46% kasus, meningkat setiap tahunnya dan tertinggi pada tahun 2009 sebanyak 19,13% kasus (Riskesdas 2013, hlm.34).

Faktor-faktor yang membuat makanan jajanan dapat menimbulkan keracunan makanan adalah makanan mentah, makanan yang kurang matang dan kontaminasi silang. Kontaminasi silang adalah apabila makanan yang sudah dimasak, bersentuhan dengan bahan mentah atau peralatan yang telah terkontaminasi. Maka dari itu, pemasakan/pemanasan makanan dengan baik dan penanganan makanan secara higienis dapat mencegah keracunan makanan (Terang 2009, hlm.5).

Ditemukannya cemaran mikroba menandakan tidak amannya makanan tersebut dan meningkatkan risiko terdapatnya bakteri-bakteri patogen. Berdasarkan data Badan Pemeriksa Obat dan Makanan Republik Indonesia (2012, hal.23) banyaknya sampel yang tidak memenuhi persyaratan keamanan dan atau mutu pangan dikarenakan

tercemar *Escherichia coli*. Bakteri ini merupakan salah satu flora normal yang ada dalam saluran pencernaan manusia, *E. coli* menjadi patogen jika jumlahnya dalam saluran pencernaan meningkat. *E. coli* sering dijadikan indikator kebersihan pangan, karena bakteri ini merupakan indikasi awal adanya cemaran-cemaran bakteri lain yang dapat menyebabkan penyakit diare (Sholikhah 2013, hlm.2).

Pada tahun 2013, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia melaporkan prevalensi kasus diare di Indonesia sekitar 358-810 per 100.000 penduduk dengan 64% terjadi pada usia 3-19 tahun. Jakarta menduduki peringkat pertama penyakit diare di Pulau Jawa sebanyak 8%. Nilai itu sama pada tahun 2007 dan tidak jauh berbeda pada tahun berikutnya. Akan tetapi pada tahun 2007, peringkat pertama diduduki oleh Jawa Barat 10,2% disusul Jawa Tengah 9,2%. Jakarta Timur merupakan daerah pertama di DKI Jakarta dengan prevalensi kasus diare terbanyak (Risikesdas 2013, hlm.58).

Kelurahan Cililitan merupakan salah satu pemukiman di Jakarta Timur yang memiliki karakteristik pemukiman yang kumuh dan mempunyai aspek sanitasi dan drainase yang kurang baik. Di sekitar Cililitan terdapat mall PGC (pusat grosir Cililitan), pasar buah, terminal bus, pasar tradisional jambul, berbatasan dengan sungai Ciliwung dan merupakan persimpangan jalan besar serta merupakan daerah yang rawan banjir. Karena kepadatan ini, banyak terdapat makanan jajanan misalnya sop buah.

Sop buah merupakan jenis makanan jajanan yang sangat digemari di masyarakat. Harga yang relatif murah dan keberadaannya yang mudah didapat membuat banyak orang tertarik mengkonsumsinya. Pada umumnya pedagang sop buah menjajakan dagangannya secara terbuka di pinggir-pinggir jalan, pasar tradisional, dan juga sekolah-sekolah. Kristofel (2008, hlm.8) mengatakan Proses pengolahan sop buah tanpa dilakukan pemasakan/pemanasan atau makanan mentah yang dapat menyebabkan berbagai macam gangguan kesehatan seperti keracunan makanan, Bahan dasar sop buah adalah buah-buahan segar yang mempunyai kandungan zat gizi tinggi, ditambah es batu, susu cair, dan sari gula secukupnya, dimana merupakan media yang baik dalam pertumbuhan *E. coli*. agar tidak terjadi kontaminasi *E. coli*, harus memenuhi persyaratan Higiene Sanitasi pengolahan makanan, penyajian makanan,

tempat pengelolaan makanan dan penjamah makanan. Akan tetapi hal tersebut belum dapat dipenuhi oleh kebanyakan pedagang. Sudarsono (2013, hlm.55) menyatakan ditemukan kontaminasi *E. coli* pada 19 (59,4%) dari 32 sampel makanan jajanan batagor di Sekolah Dasar Wilayah Kecamatan Cilandak. Henny (2015, hlm.41) menyatakan ditemukan kontaminasi *E. coli* pada 24 (96%) dari 25 sampel makanan jajanan bakso di Sekolah Dasar Kelurahan Kapuk Jakarta Barat. Parthipan (2013, hlm.49) menyatakan 9 dari 15 pedagang sop buah yang dijual di Jalan DR. Mansur Medan terkontaminasi *E. coli*. Sinaga (2011, hlm.44) terdapat 6 dari 11 pedagang sop buah tidak memenuhi syarat Higiene Sanitasi pengolahan makanan dan penjamah makanan.

Berdasarkan penelitian sebelumnya, data dari Kemenkes dan Riskesdas di atas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* pada makanan jajanan sop buah di Kelurahan Cililitan Kecamatan Kramat Jati Jakarta Timur Bulan April 2016.

I.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut dapat dirumuskan permasalahan yaitu :

- a. Berapakah rata-rata jumlah bakteri *E. coli* pada sop buah yang dijual di wilayah Kelurahan Cililitan Jakarta Timur April 2016?
- b. Apakah jumlah bakteri *E. coli* yang terdapat pada sop buah yang dijual di Kelurahan Cililitan melebihi batas maksimum angka kecukupan mikroba yang ditentukan?
- c. Bagaimanakah karakteristik sop buah yang terkontaminasi Bakteri *E. coli* berdasarkan Higiene Sanitasi pengolahan makanan?
- d. Bagaimanakah karakteristik sop buah yang terkontaminasi Bakteri *E. coli* berdasarkan Higiene Sanitasi penyajian makanan?
- e. Bagaimanakah karakteristik sop buah yang terkontaminasi Bakteri *E. coli* berdasarkan Higiene Sanitasi tempat pengelolaan makanan?
- f. Bagaimanakah karakteristik sop buah yang terkontaminasi Bakteri *E. coli* berdasarkan Higiene Sanitasi penjamah makanan?

I.3 Tujuan Penelitian

I.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* pada makanan jajanan sop buah di Kelurahan Cililitan Kecamatan Kramat Jati Jakarta Timur Bulan April 2016.

I.3.2 Tujuan Khusus

- a. Menghitung jumlah bakteri yang terdapat pada sop buah yang dijual di Kelurahan Cililitan Kecamatan Kramat Jati Jakarta Timur April 2016 dengan metode *Most Probable Number* (MPN).
- b. Mengetahui karakteristik sop buah yang terkontaminasi Bakteri *E. coli* berdasarkan Higiene Sanitasi pengolahan makanan.
- c. Mengetahui karakteristik sop buah yang terkontaminasi Bakteri *E. coli* berdasarkan Higiene Sanitasi penyajian makanan.
- d. Mengetahui karakteristik sop buah yang terkontaminasi Bakteri *E. coli* berdasarkan Higiene Sanitasi tempat pengelolaan makanan.
- e. Mengetahui karakteristik sop buah yang terkontaminasi Bakteri *E. coli* berdasarkan Higiene Sanitasi penjamah makanan.

I.4 Manfaat Penelitian

I.4.1 Manfaat Teoritis

- a. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi dan masukan bagi perkembangan ilmu Kesehatan Higiene Sanitasi makanan jajanan untuk mengetahui bagaimana perkembangan pengetahuan pedagang makanan jajanan terhadap Higiene Sanitasi makanan.
- b. Penelitian ini dapat menambah sumber literatur dan referensi tentang penelitian yang ada di perpustakaan Fakultas Kedokteran UPN “Veteran” Jakarta.
- c. Bagi Peneliti, Penelitian ini dapat bermanfaat untuk menambah pengetahuan khususnya di bidang kesehatan dan mikrobiologi.

I.4.2 Manfaat Praktis

- a. Memberikan informasi tata cara pengolahan makanan, penyajian makanan, tempat pengelolaan makanan dan penjamah makanan yang memenuhi syarat Higiene dan Sanitasi makanan jajanan sop buah agar terhindar dari cemaran Bakteri *E. coli*.

