

BAB I

PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Kebutuhan manusia untuk dapat bertahan hidup salah satunya adalah pangan. Menurut Peraturan Pemerintah RI nomor 28 tahun 2004, pengertian pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air baik yang diolah maupun yang tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman untuk konsumsi manusia termasuk bahan tambahan pangan bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan atau pembuatan makanan atau minuman. Pangan yang berguna untuk kelangsungan hidup manusia adalah pangan yang sehat. Pangan yang sehat adalah makanan olahan segar atau minimal padat secara alami dalam nutrisi, bila dikonsumsi secukupnya dan dikombinasikan dengan makanan lain dapat menopang pertumbuhan, memperbaiki dan memelihara proses vital, meningkatkan umur panjang, mengurangi penyakit, dan menguatkan dan menjaga tubuh dan fungsinya tanpa mengandung bahan yang beracun dan tidak terkontaminasi bakteri di waktu yang bersamaan (*Access to Healthy Foods Coalition, Washington State, 2010*).

Foodborne disease disebut juga sebagai penyakit akibat keracunan makanan. *Salmonella* merupakan salah satu bakteri penyebab *foodborne disease* tersering yang umumnya terjadi pada anak-anak. Penyakit yang sering disebabkan oleh bakteri *Salmonella* adalah Salmonellosis dengan gejala utama yaitu diare. (*California Department of Public Health Division of Communicable Disease Control, 2015*). Kejadian *foodborne disease* paling sering ditemukan pada makanan jajanan yang kurang terjaga higienitasnya (*Foodborne illness, 2015*)

Anak usia sekolah merupakan kelompok umur yang sangat rawan terhadap masalah keracunan makanan. Sekolah dasar menjadi tempat dengan angka kejadian KLB keracunan makanan yang tinggi dari tahun ke tahun. Menurut BPOM RI sekolah dasar menyumbang 18,75% dari total kasus KLB keracunan makanan tahun 2011 (Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan, 2011). Di Indonesia tingkat pencemaran mikroba pada Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) umumnya masih tinggi. Data pengawasan PJAS pada tahun 2008-2010

menunjukkan bahwa 40-44% PJAS tidak memenuhi syarat, antara lain karena mengandung bahan kimia berbahaya, bahan tambahan pangan melebihi batas aman dan adanya cemaran mikrobiologi (Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan, 2011).

Salah satu makanan jajanan yang paling digemari anak-anak Sekolah Dasar adalah telur goreng (Koeswandono, 2016). Telur goreng adalah salah satu makanan yang mengandung kadar protein yang cukup tinggi. Bakteri akan tumbuh subur pada makanan dengan kandungan protein yang tinggi dibandingkan dengan makanan dengan kandungan utama berupa karbohidrat. *Salmonella* adalah salah satu bakteri yang senang tumbuh pada makanan hewani (*California Department of Public Health, Division of Communicable Diseases Control*, 2015).

Di Indonesia jumlah kasus Salmonellosis mencapai 1.213 kasus pada tahun 2015 (Riset Kesehatan Dasar, 2015). Di Provinsi DKI Jakarta dari sekitar 10.5 juta penduduk Jakarta, diperkirakan 162 ribu di antaranya menderita Salmonellosis (Riset Kesehatan Dasar, 2015). Sepertiga kasus Salmonellosis di Provinsi DKI Jakarta berada di wilayah kota Jakarta Timur. Kota Jakarta Timur memiliki 10 kecamatan. Diantara 10 kecamatan ini, yang memiliki angka kejadian Salmonellosis tertinggi adalah kecamatan Jatinegara (Kementerian Kesehatan, Pemerintah RI, 2012).

Tingginya kasus Salmonellosis di wilayah Jakarta Timur, khususnya Jatinegara disebabkan karena kebersihan lingkungan yang buruk dan angka kemiskinan yang tinggi (Riset Kesehatan Dasar, 2015). Data Salmonellosis ini cenderung meningkat dari tahun ke tahun. Hal ini menimbulkan pemikiran adanya kemungkinan telah terjadinya resistensi antibiotik untuk pengobatan terhadap bakteri *Salmonella* ini. Ada beberapa antibiotik pilihan utama mengobati Salmonellosis, antara lain: Ciprofloxacin, Amoxicillin, Chloramphenicol, Cefixime, Azithromycin, dan Ceftriaxone. Amoxicillin, Chloramphenicol, dan Cefixime adalah tiga antibiotik yang aman untuk dikonsumsi anak-anak. Selain itu, murah dan mudahnya akses mendapatkan Amoxicillin di tengah masyarakat juga menjadi salah satu faktor risiko terjadinya resistensi. Sedangkan, Ceftriaxone dan Chloramphenicol adalah antibiotik yang menjadi pilihan utama dalam menatalaksana Salmonellosis, hal ini yang mendasari peneliti untuk melakukan uji

resistensi pada tiga antibiotik ini terhadap bakteri *Salmonella* yang ditemukan pada penelitian ini.

Berdasarkan data yang tertera di atas, peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul Uji Bakteriologi dan Resistensi Antibiotik Amoxicillin, Chloramphenicol, dan Ceftriaxone, Terhadap Bakteri *Salmonella* pada Makanan Jajanan Telur Goreng di Sekolah Dasar Wilayah Kota Jakarta Timur Periode November – Desember 2017.

I.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

- a. Apakah makanan telur goreng di beberapa Sekolah Dasar wilayah kecamatan Jatinegara mengandung bakteri *Salmonella*?
- b. Apakah antibiotik Amoxicillin resisten terhadap bakteri *Salmonella* yang terkandung dalam makanan telur goreng di beberapa Sekolah Dasar di wilayah kecamatan Jatinegara?
- c. Apakah antibiotik Chloramphenicol resisten terhadap bakteri *Salmonella* yang terkandung dalam makanan telur goreng di beberapa Sekolah Dasar di wilayah kecamatan Jatinegara?
- d. Apakah antibiotik Ceftriaxone resisten terhadap bakteri *Salmonella* yang terkandung dalam makanan telur goreng di beberapa Sekolah Dasar di wilayah kecamatan Jatinegara?

I.3 Tujuan Penelitian

I.3.1 Tujuan Umum

Untuk melakukan uji bakteriologi dan uji resistensi antibiotik Amoxicillin, Chloramphenicol dan Ceftriaxone terhadap bakteri *Salmonella* yang terdapat pada makanan jajanan telur goreng di beberapa Sekolah Dasar wilayah kecamatan Jatinegara.

I.3.2 Tujuan Khusus

- a. Untuk mengidentifikasi bakteri *Salmonella* pada makanan telur goreng di beberapa Sekolah Dasar di wilayah kecamatan Jatinegara.

- b. Untuk mengetahui jumlah bakteri *Salmonella* yang terdapat pada makanan telur goreng di beberapa Sekolah Dasar di wilayah kecamatan Jatinegara.
- c. Untuk mengetahui resistensi antibiotik Amoxicillin terhadap bakteri *Salmonella* yang terkandung dalam makanan telur goreng di beberapa Sekolah Dasar wilayah kecamatan Jatinegara.
- d. Untuk mengetahui resistensi antibiotik Chloramphenicol terhadap bakteri *Salmonella* yang terkandung dalam makanan telur goreng di beberapa Sekolah Dasar wilayah kecamatan Jatinegara.
- e. Untuk mengetahui resistensi antibiotik Ceftriaxone terhadap bakteri *Salmonella* yang terkandung dalam makanan telur goreng di beberapa Sekolah Dasar wilayah kecamatan Jatinegara.

I.4 Manfaat Penelitian

I.4.1 Manfaat Teoritis

Secara akademis penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai informasi ilmiah tentang mikrobiologi pangan dalam menambah ilmu pengetahuan tentang uji bakteriologi dan uji resistensi antibiotik Amoxicillin, Chloramphenicol dan Ceftriaxone terhadap bakteri *Salmonella* yang mungkin terkandung di dalam makanan jajanan telur goreng.

I.4.2 Manfaat Praktis

Penelitian yang saya lakukan ini diharapkan dapat memberikan beberapa manfaat, antara lain untuk :

- a. Bagi pedagang sebagai sumber informasi mengenai cara pengelolaan makanan jajanan yang memenuhi syarat keamanan makanan sehingga para pedagang dapat memahami dan berperilaku sesuai ketentuan keamanan makanan dalam mengelola makanan jajanan yang tertuang dalam Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 28 tahun 2004 tentang keamanan, mutu dan gizi pangan.
- b. Bagi pihak sekolah sebagai sumber informasi tentang tingkat keamanan dan pemenuhan prinsip *higiene* sanitasi pada makanan jajanan yang diujakan di sekitar wilayah sekolahnya.

- c. Bagi Dinas Kesehatan sebagai sumber data tentang tingkat keamanan makanan jajanan dan tingkat pemenuhan prinsip *higiene* sanitasi pengelolaan makanan para penjaja makanan jajanan di sekolah-sekolah dasar.
- d. Bagi peneliti untuk menambah pengetahuan, pemahaman serta penerapan nyata ilmu mikrobiologi kedokteran khususnya mikrobiologi pangan tentang Uji Bakteriologi dan Resistensi antibiotik Amoxicillin, Kloramfenikol, dan Seftriakson terhadap bakteri *Salmonella* pada makanan jajanan telur goreng di sekolah-sekolah dasar.
- e. Bagi Fakultas Kedokteran Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jakarta dapat menambah kepustakaan di bidang mikrobiologi dan meningkatkan pengetahuan civitas akademika universitas mengenai pengaruh resistensi antibiotik Amoxicillin, Chloramphenicol, dan Ceftriaxone terhadap kejadian timbulnya bakteri *Salmonella*

