

BAB I

PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Penyakit bawaan makanan adalah penyakit akibat mengkonsumsi makanan atau minuman yang terkontaminasi. Penyakit ini masih menjadi isu kesehatan global dengan morbiditas dan mortalitas yang cukup tinggi. Setiap tahun sebanyak 600 juta kasus atau 1 dari 10 orang di dunia sakit akibat mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi dengan kematian sebanyak 420.000 jiwa (WHO 2015).

Tingginya mortalitas dan morbiditas akibat penyakit bawaan makanan tersebut disebabkan oleh diare yang merupakan salah satu gejalanya. Diare menjadi masalah global dengan jumlah tertinggi, salah satunya di negara Asia Tenggara dengan prevalensi lebih dari 150 juta kasus dan 175.000 kasus kematian per tahun (WHO 2015). Salah satu negara Asia yang tingkat insiden diarenya masih tinggi adalah Indonesia, yaitu sebanyak 3,5% (Riskesdas 2013). DKI Jakarta masih menjadi daerah dengan insiden diare tertinggi di Kecamatan Cakung, Jakarta Timur dengan total 8.775 kasus dan cakupan tertinggi di Kelurahan Penggilingan sebanyak 1.709 kasus dari rentang bulan Januari-Desember 2015 (Dinkes DKI 2015).

Diare sering disebabkan oleh makan makanan yang tercemar bakteri. Salah satu bakteri yang umum menyebabkan diare adalah *E. coli* (Arlita 2014, hlm.1). *E. coli* merupakan salah satu bakteri *Coliform*. Bakteri *Coliform* merupakan bakteri indikator *hygiene* sanitasi pada makanan, apabila jumlahnya melebihi batas yang ditentukan menandakan adanya kuman patogen, sehingga makanan tidak memenuhi syarat kesehatan untuk dikonsumsi.

Hygiene merupakan usaha manusia dalam memelihara dan melindungi kesehatan (Brownell dalam Sihite 2003, hlm.3). Sedangkan, sanitasi merupakan cara pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat (Azwar 2004, hlm.4). *Hygiene* sanitasi makanan merupakan usaha mengatur faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat menyebabkan penyakit atau gangguan kesehatan.

Hygiene sanitasi makanan meliputi enam hal, yaitu pemilihan bahan baku, penyimpanannya, proses pengolahan makanan, penyimpanan makanan matang, pengangkutan makanan dan penyajian (Depkes RI 2003, hlm.2-21). Kontaminasi bakteri dapat terjadi apabila pedagang atau pengolah makanan tidak memperhatikan faktor higienitas, sehingga makanan tidak memenuhi syarat kesehatan (Falamy et.al 2012, hlm.3).

Makanan adalah substansi yang dibutuhkan oleh manusia. Jenis makanan yang disukai oleh mayoritas masyarakat Indonesia adalah makanan pedas (Mohede 2014, hlm.2). Makanan pedas berkaitan dengan penambahan bumbu penyedap yaitu sambal. Sambal merupakan bumbu penyedap bercita rasa pedas yang paling banyak digunakan (Kampunu 2014, hlm.5). Pernyataan ini diperkuat dengan penelitian Pratama (2013, hlm.89) dimana dari 183 orang yang diteliti, sebanyak 116 orang sering mengonsumsi sambal.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), sambal adalah makanan penyedap yang dibuat dari cabai, garam, dan sebagainya yang ditumbuk, dihaluskan, dan sebagainya. Cabai sebagai bahan baku utama sambal memiliki zat *Capsaicinoids* yang menstimulus hormon *endorphin* yang memberi efek nikmat. Oleh karena itu, tak heran sambal dianggap sebagai penggugah selera makan dan digunakan sebagai pelengkap makanan.

Salah satu makanan yang digemari oleh masyarakat Indonesia dengan sambal sebagai pelengkapnya adalah mie ayam-bakso. Meskipun sering digunakan, namun proses pembuatannya yang bersifat tradisional yang biasa dilakukan oleh penjual mie ayam-bakso membuat sambal berisiko tercemar oleh mikroorganisme (Anggraeni 2013, hlm.1). Selain itu, penyajian yang buruk pada sambal terutama yang disajikan oleh pedagang mie ayam-bakso pinggir jalan, seperti wadah sambal cabai dibiarkan terbuka atau pemakaian sambal yang sudah lama, menyebabkan sambal berisiko terkontaminasi bakteri (Haryanti 2013, hlm.1).

Berdasarkan penelitian Susanna et.al (2011, hlm.68) menyatakan bahwa makanan dengan sambal adalah kelompok yang tinggi terkontaminasi bakteri *E. coli* dengan persentase sebesar 90,15% dibandingkan kelompok makanan lain, dengan kontaminasi *E. coli* pada sambal sebesar 33%. Sedangkan, menurut

penelitian Mohede (2014, hlm.68) didapatkan bahwa sambal yang disajikan di pedagang makanan di daerah Universitas Dian Nuswantoro mengandung bakteri *E. coli* dan *Salmonella thypi* yang berbahaya untuk dikonsumsi sehingga dapat mengganggu kesehatan.

Menurut penelitian Haryanti (2013, hlm.59) pada sambal cabai penjual bakso di daerah Klipang, Kedungmundu, Semarang mengandung bakteri *Coliform* antara lain *E. coli*, *Enterobacter sp*, *Klebsiella*, *Pseudomonas aeruginosa*, dan *Proteus*.

Berdasarkan hal di atas maka penulis ingin melakukan penelitian untuk mengetahui tingkat pemenuhan *hygiene* sanitasi makanan, jumlah kontaminasi bakteri *Coliform* pada sambal, dan hubungan keduanya pada kelompok pedagang mie ayam-bakso di kelurahan Penggilingan, Jakarta Timur.

I.2 Rumusan Masalah

Sambal berisiko terkontaminasi bakteri. Salah satu bakteri yang dapat mencemari adalah bakteri *Coliform*. Jumlah bakteri *Coliform* yang melebihi batas keamanan makanan (1×10^2 koloni/gram) mengindikasikan cemaran kuman patogen. Kontaminasi bakteri dapat terjadi apabila tidak terpenuhinya faktor-faktor higienitas. Oleh karena itu, perlu diteliti faktor *hygiene* sanitasi makanan yang berhubungan dengan kontaminasi bakteri *Coliform* pada sambal.

I.3 Tujuan Penelitian

I.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui faktor *hygiene* sanitasi makanan yang berhubungan dengan kontaminasi bakteri *Coliform* pada sambal cabai mie ayam-bakso di kelurahan Penggilingan, Jakarta Timur.

I.3.2 Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pemenuhan higienitas pada kelompok pedagang mie ayam-bakso di kelurahan Penggilingan, Jakarta Timur.
- b. Mengetahui kontaminasi bakteri *Coliform* pada sambal cabai pedagang mie ayam-bakso di Kelurahan Penggilingan.

- c. Mengetahui jumlah kontaminasi bakteri *Coliform* dan kaitannya dengan kualitas mikrobiologis sambal.

I.4 Manfaat Penelitian

I.4.1 Manfaat Teoritis

Diharapkan dapat memberikan referensi ilmiah mengenai tingkat cemaran bakteri pada bahan makanan terutama pada sambal.

I.4.2 Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat untuk subjek sebagai berikut:

- a. Bagi Penjual Mie ayam-bakso
Diharapkan dari hasil penelitian ini para pedagang, khususnya pedagang penjual mie ayam-bakso mendapat informasi tambahan tentang pengolahan dan penyajian sambal yang benar dan memberi informasi tentang kualitas sambal yang baik.
- b. Bagi Dinas Kesehatan
Diharapkan penelitian ini dapat menjadi sumber informasi mengenai tingkat keamanan makanan dan tingkat pemenuhan *hygiene* sanitasi makanan pada para pedagang mie-ayam bakso.
- c. Bagi UPN "Veteran" Jakarta
Diharapkan hasil penelitian ini dapat memperkaya kepustakaan yang telah ada dan sebagai bekal penelitian dimasa mendatang.
- d. Bagi Peneliti
Diharapkan hasil penelitian ini dapat menambah pengetahuan tentang mikrobiologi, khususnya bagaimana mengetahui tingkat cemaran mikroba pada bahan pangan.