

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang Masalah**

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia setiap saat yang harus dikelola dengan baik dan benar supaya dapat bermanfaat bagi tubuh manusia itu sendiri (Widyastuti & Almira, 2019). Berdasarkan tempat pengolahan makanan, salah satu bagian dari jenis makanan adalah makanan jajanan (*street food*). Makanan jajanan merupakan hasil produk dari pengolahan makanan yang biasanya berada dekat atau bahkan berada pada pedagang kaki lima yang di dekat kantor, sekolah atau tempat keramaian lainnya (Istiani & Agustiani, 2021).

Masalah kesehatan yang erat kaitannya dengan konsumsi pangan atau penyediaan pangan yang tidak higienis yaitu penyakit diare, gastrointerinal dan keracunan makanan (Setyorini, 2014). Berdasarkan laporan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), pada tahun 2022 di Indonesia terdapat 72 kasus kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan. Kasus tersebut meningkat sebesar 44% dari tahun sebelumnya yaitu sebanyak 50 kasus. Pada tahun 2022, Jawa Barat termasuk kedalam lima provinsi kasus kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan terbanyak di Indonesia dengan jumlah 4 (empat) kasus.

Selain keracunan pangan, masalah kesehatan yang timbul dari kontaminasi makanan yaitu terjadinya diare. Diare merupakan salah satu penyakit infeksi saluran pencernaan yang menjadi masalah kesehatan di dunia termasuk Indonesia. Menurut *World Health Organization* (WHO) dan *United Nations Children's Fund* (UNICEF), terjadi sekitar 2 milyar kasus diare dan 1,9 juta anak balita meninggal karena diare di seluruh dunia setiap tahun. Dari semua kematian tersebut, 78%

terjadi di negara berkembang terutama wilayah Afrika dan Asia Tenggara. Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) tahun 2018 menyebutkan prevalensi diare di Indonesia untuk semua kelompok umur sebesar 8%. (Kementerian Kesehatan RI, 2020). Prevalensi diare di Provinsi Jawa Barat pada tahun 2022 masih terhitung banyak sebanyak 1.367.256 kasus diare atau sekitar 1,01% dari jumlah penduduk Jawa Barat. Pada tahun 2023, di Kota Tasikmalaya, penyakit diare termasuk kedalam sepuluh penyakit tertinggi dengan jumlah kasus sebanyak 12.623 kasus (Dinkes Kota Tasikmalaya, 2023).

Pangan tidak hanya harus bergizi, enak dan menarik, namun harus bebas dari pencemar atau zat berbahaya misalnya bahan kimia, mikroorganisme, dan kontaminan lainnya (Fithria, Yasnani, & Alhajar, 2022). Mikroorganisme yang menjadi indikator pencemaran pada air, makanan atau minuman pada umumnya yaitu bakteri *Escherichia coli* (*E. coli*), serta bakteri lainnya dari kelompok *Coliform* (Sandika & Mulasari, 2019). Pada umumnya *E. coli* secara normal tumbuh pada alat pencernaan manusia dan hewan. Namun apabila keberadaannya di luar tubuh manusia, hal tersebut menjadi salah satu indikator buruknya sanitasi. Keberadaan *Escherichia coli* dalam air atau makanan memiliki korelasi tinggi dengan ditemukannya bibit penyakit (patogen) pada pangan (Kurniadi, Saam, & Afandi, 2013). Menurut Permenkes RI No. 2 Tahun 2023, baku mutu *Escherichia coli* pada air minum dan makanan yaitu 0 MPN/100 ml. Penyebab timbulnya masalah kesehatan yang diakibatkan oleh makanan dapat berasal dari adanya bakteri *Escherichia coli* yang terdapat dalam sumber air atau makanan dan dikatakan sebagai indikator kontaminasi kotoran manusia atau hewan.

Keberadaan bakteri seperti *Escherichia coli* pada pangan tidak hanya berasal langsung dari kontaminasi pangan dari kotoran manusia atau hewan, tetapi dapat berasal dari kondisi higiene sanitasi penyediaan pangan yang kurang baik dari penjamah makanan. Makanan atau minuman yang sudah terkontaminasi oleh *E. coli* dapat menimbulkan penyakit seperti diare yang parah dan berdarah serta kram perut yang sangat sakit tanpa banyak demam. *E. coli* dapat masuk ke dalam tubuh manusia baik melalui konsumsi pangan seperti daging mentah, susu, maupun dari cemaran fekal pada air dan pangan. Kontaminasi mikrobiologi pada minuman dapat terjadi pada setiap tahap proses produksi hingga minuman dikonsumsi. Kontaminasi dapat diakibatkan oleh kontaminasi lingkungan, termasuk kontaminasi air, tanah atau udara (Rahmayani & Simatupang, 2019). Faktor yang menyebabkan adanya mikroba pada minuman, yaitu penanganan yang tidak sesuai syarat kebersihan, lingkungan, perilaku pengelolaan makanan, alat-alat pengolahan, ruang pengolahan, dan bahan baku (Porotu'o et al., 2015).

Hasil penelitian yang dilakukan Sandika dan Mulasari (2019) memperoleh hasil terdapat hubungan antara perilaku penjamah minuman, kondisi sanitasi air, serta kondisi sanitasi alat dengan keberadaan bakteri *E.coli* pada minuman *milkshake* di wilayah Kelurahan Warungboto Kota Yogyakarta. Selain itu, hasil penelitian Fithria, Yusnani, Alhajar (2022) menunjukkan terdapat hubungan higiene penjamah minuman olahan dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada minuman olahan di Kendari Beach Kota Kendari tahun 2022. Bakteri *E.coli* melalui tinja manusia dan hewan, tertular ke dalam makanan dapat disebabkan karena perilaku penjamah makanan yang tidak higienis, pencucian peralatan yang

tidak bersih, kesehatan para pengolah dan penjamah makanan serta penggunaan air pencuci yang mengandung *E.coli* (Istiani & Agustiani, 2021).

Pedagang makanan jajanan termasuk jenis minuman seringkali memiliki hygiene sanitasi yang rendah. Ada beberapa faktor yang mempengaruhi penerapan hygiene sanitasi makanan. Sesuai dengan teori Lawrence Green (Notoatmodjo, 2003), perilaku akan dipengaruhi oleh faktor predisposisi (*predisposing factor*) antara lain pendidikan dan pengetahuan. Faktor berikutnya yaitu faktor pendukung (*enabling factor*) dan faktor terakhir yaitu faktor pendorong (*reinforcing factor*) antara lain pelatihan dan masa kerja. Hasil penelitian (Agoestin & Wati, 2013) menunjukkan bahwa ada hubungan antara pengetahuan dengan praktik sanitasi pedagang makanan di sekitar wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen. Selain itu penelitian yang dilakukan oleh (Selviana, Nanny, & Zainal, 2023) mendapatkan hasil bahwa masa kerja memiliki hubungan yang signifikan dengan personal hygiene pedagang makanan kaki lima.

Minuman termasuk ke dalam pangan yang merupakan kebutuhan utama yang sudah seharusnya terpenuhi setiap hari. Oleh karenanya para pedagang kaki lima sudah banyak ditemukan dengan menjual jajanan jenis minuman untuk memenuhi kebutuhan tersebut (Nurjanah *et.al.* 2021). Salah satu lingkungan yang padat dengan adanya jajanan minuman adalah lingkungan kampus. Mahasiswa adalah salah satu kalangan yang sering mengkonsumsi makanan jajanan. Dengan meningkatnya kebutuhan mahasiswa terhadap makanan yang disediakan di luar rumah atau tempat kos, maka makanan jajanan yang dijual di lingkungan kampus sangat penting. Penjual harus menyediakan makanan yang terjamin kesehatannya

serta menjaga sanitasi dan higienis. Namun pada dasarnya makanan jajanan beresiko terkontaminasi mikroba karena umumnya dijual dalam keadaan terbuka, sehingga mikroba yang ada di udara sekitar dapat mengkontaminasi makanan (Dewi & Irma, 2023). Jajanan minuman merupakan jajanan yang berpotensi dan berisiko tinggi terkontaminasi mikroba karena disajikan dalam keadaan sederhana dan sumber air yang belum jelas sanitasinya. Hasil survei awal yang dilakukan peneliti mengenai kandungan *E. coli* pada jajanan minuman di Sekitar Kampus Universitas Siliwangi dengan mengambil 4 (empat) sampel jajanan minuman, semua sampel mengandung bakteri *Escherichia coli*.

Berdasarkan uraian dan hasil survei awal tersebut, peneliti bermaksud untuk melakukan penelitian mengenai hubungan penerapan higiene penjamah makanan dan sanitasi dengan keberadaan *Escherichia coli* pada jajanan minuman di sekitar Kampus Universitas Siliwangi tahun 2024.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, rumusan masalah pada penelitian ini yaitu **“apakah ada hubungan antara penerapan higiene dan sanitasi makanan dengan keberadaan *Escherichia coli* pada jajanan minuman di sekitar Kampus Universitas Siliwangi tahun 2024?”**.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Menganalisis hubungan antara penerapan higiene dan sanitasi makanan dengan keberadaan *Escherichia coli* pada jajanan minuman di sekitar Kampus Universitas Siliwangi tahun 2024.

## 2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis hubungan antara tingkat pendidikan pedagang dengan penerapan higiene penjamah makanan pada pedagang minuman di sekitar Kampus Universitas Siliwangi tahun 2024.
- b. Menganalisis hubungan antara masa kerja pedagang dengan penerapan higiene penjamah makanan pada pedagang minuman di sekitar Kampus Universitas Siliwangi tahun 2024.
- c. Menganalisis hubungan antara pengetahuan pedagang dengan penerapan higiene penjamah makanan pada pedagang minuman di sekitar Kampus Universitas Siliwangi tahun 2024.
- d. Menganalisis hubungan antara penerapan higiene penjamah makanan dengan keberadaan *Escherichia coli* pada jajanan minuman di sekitar Kampus Universitas Siliwangi tahun 2024.
- e. Menganalisis hubungan sanitasi air dengan keberadaan *Escherichia coli* pada jajanan minuman di sekitar Kampus Universitas Siliwangi tahun 2024.
- f. Menganalisis hubungan sanitasi peralatan dengan keberadaan *Escherichia coli* pada jajanan minuman di sekitar Kampus Universitas Siliwangi tahun 2024.
- g. Menganalisis hubungan sanitasi tempat penjualan minuman dengan keberadaan *Escherichia coli* pada jajanan minuman di sekitar Kampus Universitas Siliwangi tahun 2024.

## **D. Ruang Lingkup Penelitian**

### 1. Lingkup Masalah

Penelitian ini dibatasi pada analisis penerapan higiene sanitasi makanan dengan keberadaan *Escherichia coli* pada jajanan minuman di sekitar Kampus Universitas Siliwangi tahun 2024.

### 2. Lingkup Metode

Jenis penelitian ini merupakan penelitian analitik observasional dengan pendekatan *cross sectional*.

### 3. Lingkup Keilmuan

Penelitian ini termasuk ke dalam lingkup keilmuan kesehatan masyarakat khususnya peminatan kesehatan lingkungan.

### 4. Lingkup Tempat

Penelitian ini dilaksanakan di sekitar Kampus Universitas Siliwangi Kota Tasikmalaya dengan radius 500 meter, dengan batas sebelah utara sampai perempatan Jalan BKR dengan Jalan Asrama Nyantong, batas arah selatan sampai perempatan Jalan Peta dan Jalan Batara, batas arah timur sampai sekitar Kantor Dinas Tenaga Kerja, dan batas arah barat sampai SPBU Pertamina Siliwangi.

### 5. Lingkup Sasaran

Sasaran penelitian ini adalah pedagang jajanan minuman di sekitar Kampus Universitas Siliwangi Kota Tasikmalaya.

### 6. Lingkup Waktu

Penelitian ini dilakukan pada bulan Februari-Mei 2024.

## **E. Manfaat Penelitian**

### 1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan peneliti dan keterampilan peneliti dalam menerapkan teori yang dipelajari dalam perkuliahan.

### 2. Bagi Pedagang Makanan Jajanan

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan dan perbaikan mengenai higiene dan sanitasi pengelolaan jajanan minuman di sekitar Kampus Universitas Siliwangi.

### 3. Bagi Fakultas Ilmu Kesehatan

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan bagi pengembangan penulisan dan penelitian karya ilmiah khususnya di bidang kesehatan lingkungan.

### 4. Bagi Peneliti Lain

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi untuk melakukan penelitian selanjutnya.