

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pangan yaitu segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati atau air, baik yang diolah maupun tidak diolah, digunakan untuk makanan atau minuman yang akan dikonsumsi manusia. Pengolahan pangan siap saji harus menerapkan prinsip hygiene sanitasi pangan yaitu proses pemilihan bahan makanan sampai penyajian pangan matang siap saji (Juhaina, 2021).

Kebersihan makanan yang kurang mencukupi bisa mengakibatkan penyakit ataupun gangguan kesehatan sampai kematian. Kebersihan makanan dibutuhkan guna menentukan keamanan makanan, bahwa makanan tersebut tidak terkontaminasi mulai dari pembuatan sampai makanan jadi. Makanan bisa terkontaminasi dititik mana saja sepanjang persiapan bahan pokok, pengolahan, penyimpanan, penyaluran, pemindahan, dan penyajian. Kontaminasi bisa mengakibatkan makanan itu sebagai media untuk suatu penyakit. Penyakit yang disebabkan dari makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan (*food-borne disease*) (Suryani D, 2019).

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI No 751 tahun 2003 hygiene sanitasi makanan yaitu upaya mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapan pengolahan makanan yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Kepmenkes, 2003). *World Health Organization* (WHO) menyebutnya sebagai penyakit

bawaan pangan (*food borne diseases*) yaitu penyakit yang menular ataupun keracunan yang diakibatkan dari mikroba ataupun agen yang masuk ke dalam tubuh lewat makanan yang dikonsumsi. WHO mengeluarkan pernyataan 1 dari 10 orang di seluruh dunia jatuh sakit sebab penyakit bawaan makanan ataupun keracunan makanan, yang mengakibatkan 420.000 kematian dan 33 juta tahun kehidupan sehat hilang setiap tahun. Bahkan di Amerika Serikat, diperkirakan ada 48 juta kasus penyakit bawaan makanan setiap tahun (WHO, 2022).

Mikroba patogen dapat menyebarkan penyakit melalui makanan, oleh karena itu makanan harus ditangani dengan baik menggunakan enam prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman untuk meningkatkan mutu dan keamanan makanan. Enam prinsip hygiene sanitasi harus selalu digunakan menjadi pedoman dalam tahap memilih bahan makanan, menyimpan bahan makanan, mengolah, menyimpan makanan jadi, serta pengangkutan dan penyajian makanan. Keracunan makanan dapat terjadi apabila proses pengolahan makanan tidak mematuhi pedoman sanitasi makanan dan minuman yang sudah ditetapkan (Azzahroh, F, N., Gunawan, A.T and Triyanto, 2021).

Pengolahan makanan yang tidak diimbangi dengan peningkatan hygiene dan sanitasi pengolahan makanan akan mengakibatkan risiko terjadinya gangguan kesehatan seperti penyakit bawaan makanan dan kejadian luar biasa atau keracunan makanan. Penyakit bawaan makanan merupakan salah satu permasalahan kesehatan masyarakat yang paling

banyak ditemukan di zaman modern ini (Ruwahdini, 2022). Jenis bakteri yang ada dalam makanan dan dapat menyebabkan *food borne disease* adalah *Staphylococcus aureus*, *Salmonella typhi* dan *Eschericia coli*. Pangan yang hasil pengujian terdapat bakteri *Eschericia coli* menunjukkan bertanda bahwa praktik sanitasi yang kurang baik, *E.coli* dapat berpindah dari tangan ke mulut dengan perpindahan pasif melalui makanan atau minuman (Kurniadi *et al.*, 2013).

Faktor- faktor yang mempengaruhi terjadinya kontaminasi *Eschericia coli* pada pangan diantaranya yaitu praktik pengolahan pangan dan hygiene sanitasi. Menurut WHO (2016) menyatakan bahwa hygiene sanitasi makanan merupakan salah satu faktor utama yang dapat menentukan kualitas makanan, karena hygiene sanitasi yang menjadi peran utama dalam pengolahan makanan. Penjamah yang memiliki praktik *personal hygiene* dan sanitasi lingkungan yang buruk dapat menurunkan kualitas makanan. Turunnya kualitas makanan dapat dipengaruhi dari beberapa faktor mulai dari penjamah makanan, lingkungan penjualan atau sanitasi tempat dan kebersihan penjamah (pedagang) (Ruwahdini, 2022). Sanitasi lingkungan pengolahan makanan di Indonesia masih menjadi masalah yang cukup mengambil perhatian, sanitasi tersebut meliputi sumber air bersih, kebersihan lingkungan dan pengelolaan sampah. Sanitasi yang baik menjadi elemen penting dalam menunjang kesehatan manusia sehingga jika keadaan sanitasi buruk akan berdampak negatif pada aspek kehidupan, mulai dari menurunnya kualitas lingkungan

masyarakat, tercemarnya sumber air hingga meningkatkan jumlah kejadian diare dan memicu timbul penyakit lainnya (Permenkes, 2023).

Terdapat 1,7 miliar kasus diare yang terjadi di dunia setiap tahunnya, di Indonesia diperkirakan terdapat sekitar 200-400 kejadian Diare dari 1000 penduduk setiap tahunnya, dengan demikian dapat diperkirakan ada lebih 60 juta kejadian diare setiap tahunnya. Prevalensi diare di Indonesia menurut karakteristik berdasarkan Riskesdas tercatat sebanyak 18.225 (9%) anak dengan diare golongan < 1 tahun, 73.188 (11,5%) anak dengan diare golongan umur 1-4 tahun, 182.338 (6,2%) anak dengan golongan umur 5-14 tahun, dan sebanyak 165.644 (6,7%) anak dengan diare golongan umur 15-24 tahun. Di Provinsi Jawa Barat kasus diare ditemukan sebanyak 1.009.374 (75,80%) (Dinas Provinsi Jawa Barat, 2019). Kota Tasikmalaya merupakan salah satu kota yang berada di Provinsi Jawa Barat. Penemuan kasus diare di Kota Tasikmalaya terjadi kenaikan dari tahun 2020 sebanyak 9.884 menjadi 10.802 orang pada tahun 2022, dan 2023 sebanyak 17.339 kasus data diperoleh dari Dinas Kesehatan Kota Tasikmalaya (BPS, 2024).

Banyak faktor risiko yang diduga terjadinya penyakit diare. sanitasi lingkungan yang kurang baik, persediaan air yang tidak memenuhi persyaratan, dan kurangnya pengetahuan. Hal ini sejalan dengan penelitian Kadir., *et al* (2021) yang menyebutkan bahwa ada hubungan antara keberadaan bakteri *E.coli* pada air dengan kejadian diare. Selain faktor lingkungan, diare juga dapat disebabkan oleh faktor perilaku, yaitu

perilaku dalam pengolahan makanan, mencuci alat makan dan minum, dan perilaku cuci tangan pakai sabun. Hasil penelitian yang dilakukan di warung nasi sekitar Terminal Borobudur Magelang menyimpulkan bahwa dari 31 sampel makanan terdapat 16 sampel positif (51,6%) mengandung *E.coli*. Hal ini membuktikan bahwa terdapat hubungan antara hygiene sanitasi dengan kontaminasi *E.coli* pada makanan (Kurniasih & D, 2015). Penelitian serupa yang dilakukan oleh Delila (2023) tentang hubungan hygiene sanitasi dengan keberadaan bakteri *E.coli* pada makanan kantin terminal Cilacap tahun 2023 menyimpulkan bahwa hasil penelitian terhadap bakteri *E.coli* dari 11 sampel terdapat 4 sampel yang tidak memenuhi syarat (36,4%), sanitasi tempat kantin yang tidak memenuhi syarat (54,5%), Hasil analisis bivariat menunjukkan ada hubungan antara praktik pengolahan pangan dengan *E.coli*.

Pasar adalah salah satu Tempat-Tempat Umum (TTU) yang mempunyai risiko sebagai tempat terjadinya kontaminasi penularan penyakit melalui media salah satunya adalah makanan, makanan merupakan transmisi penyumbang penyakit diare, yang menular melalui makanan dengan perantara tangan yang kotor atau terkontaminasi bakteri, maka dari itu aspek hygiene sanitasi makanan menjadi aspek yang sangat penting untuk diperhatikan. Pasar Cikurubuk merupakan salah satu pasar tradisional terbesar yang ada di Tasikmalaya sekaligus terbesar se-Priangan Timur, tempat yang terdapat banyak aktifitas manusia salah satunya adalah sebagai proses kegiatan jual beli barang ataupun jasa.

Warung makan adalah salah satu tempat penyediaan makanan yang cukup banyak mendapat kunjungan dari konsumen terutama pengunjung pada pasar tradisional untuk memperoleh/menikmati aneka ragam makanan yang diinginkan. Salah satu permasalahan yang ada di Pasar Cikurubuk ini adalah belum terwujudnya kebersihan lingkungan pasar secara optimal. Sejalan dengan hasil Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) yang dilakukan oleh puskesmas setempat yang menunjukkan bahwa Pasar Cikurubuk belum memenuhi syarat pasar sehat dengan presentase skor 50% dan hanya 13 dari 32 kriteria utama minimal yang terpenuhi. Pada hasil IKL tersebut juga disebutkan bahwa kondisi pasar Cikurubuk belum terbebas dari risiko keberadaan vektor pembawa penyakit (Laporan IKL Pasar Cikurubuk, 2020).

Hasil studi pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti yaitu pengamatan terhadap pasar Cikurubuk terdapat 32 warung nasi, yang menjual makanan nasi campur/nasi rames dengan berbagai lauk pauk yang berbeda-beda. Warung nasi harus memenuhi higiene sanitasi yang baik agar tidak mempengaruhi makanan yang disajikan. Terlihat dari studi pendahuluan terhadap 3 sebesar (100%) warung nasi yang masih belum memperhatikan praktik pengolahan pangan dengan baik, dan hygiene sanitasi. Kondisi tersebut mempengaruhi kontaminasi pada makanan dengan keberadaan bakteri di warung nasi yang terletak di pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya.

Berdasarkan uraian tersebut peneliti juga melakukan pengujian awal tentang keberadaan *E.coli*. Hasil pemeriksaan *Escherichia coli* yang dilakukan oleh peneliti saat survei awal pendahuluan pada makanan sayur menghasilkan bahwa terdapat cemaran *Escherichia coli* pada makanan yang dijual yaitu pada sampel pertama 13 MPN/100 ML, sampel kedua 23 MPN/100 ML dan sampel ketiga 2400 MPN/100 ML. mengacu kepada Peraturan Menteri Kesehatan RI No 2 tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan yang mensyaratkan bahwa angka bakteri *Escherichia coli* pada pangan adalah < 3.6 MPN/gr atau $< 1,1$ CFU/g.r sampel makanan sehingga disimpulkan bahwa sampel makanan nasi campur tidak memenuhi syarat.

Berdasarkan hal di atas diketahui bahwa perlu dilakukan analisis terkait hygiene, sanitasi dan lingkungan dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada makanan warung nasi di Pasar Cikurubuk, Kota Tasikmalaya. Penelitian ini menjadi penting karena hygiene, sanitasi dan keberadaan bakteri *Escherichia coli* dapat berdampak pada kesehatan masyarakat yang mengonsumsinya.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, rumusan masalah pada penelitian ini yaitu “**Adakah Hubungan Higiene dan Sanitasi Makanan dengan keberadaan Bakteri *Escherichia coli* di warung nasi Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya**”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis hubungan higiene dan sanitasi makanan dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli*.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis tentang hubungan antara praktik pengolahan pangan dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli*.
- b. Menganalisis tentang hubungan antara hygiene sanitasi dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli*.

D. Ruang Lingkup Penelitian

1. Lingkup Masalah

Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis penerapan higiene, sanitasi, dan keberadaan *Escherichia coli* pada makanan di warung nasi pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya.

2. Lingkup Metode

Jenis Metode ini merupakan penelitian Observasional analitik dengan metode survei dan pemeriksaan laboratorium dengan pendekatan *cross sectional*.

3. Lingkup Keilmuan

Penelitian ini termaksud ke dalam Ilmu Kesehatan Masyarakat khususnya peminatan Kesehatan Lingkungan.

4. Lingkup Tempat

Penelitian ini dilakukan di warung nasi yang berada di ruko AI, AII, BII Cikurubuk Kota Tasikmalaya.

5. Lingkup Sasaran.

Sasaran Penelitian ini adalah pelaku usaha warung nasi di Pasar Cikurubuk.

6. Lingkup Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni- Juli 2024.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan keilmuan khususnya dalam pengetahuan peneliti dan penerapan teori yang telah dipelajari dalam perkuliahan.

2. Bagi pedagang warung nasi

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan dalam perbaikan terkait higiene dan sanitasi pembuatan makanan di warung nasi pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya

3. Bagi Fakultas Ilmu Kesehatan

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi dan masukan bagi pengembangan penulisan dan penelitian karya ilmiah dibidang Kesehatan lingkungan.

4. Bagi Dinas Kesehatan

Penelitian ini sebagai informasi untuk Dinas Kesehatan dalam mengoptimalkan pemantauan baku mutu cemaran *E.coli* khususnya pada makanan yang dijual di warung nasi atau warung-warung kecil.

5. Penelitian Lain

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi untuk melakukan penelitian selanjutnya.