

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan sebagai kebutuhan pokok harus mengandung nutrisi agar dapat memenuhi fungsinya dan aman untuk dikonsumsi karena makanan yang tidak aman dapat menyebabkan gangguan kesehatan (Diana, Triyanta and Wartini, 2020). Selain mengandung nutrisi yang dibutuhkan tubuh, makanan juga dapat menjadi media transmisi penyakit yang terjadi akibat adanya kontaminasi bahaya biologis, kimia, dan fisik. Kontaminasi makanan dapat terjadi pada setiap tahap dalam proses penanganan makanan mulai dari produksi makanan hingga konsumsi (*farm to fork*) yang dapat diakibatkan oleh pencemaran lingkungan, termasuk pencemaran air, tanah atau udara (Afrah and Djaja, 2020).

Kontaminan yang paling sering dijumpai pada makanan adalah bakteri *Escherichia coli*. Bakteri *Escherichia coli* merupakan bakteri yang digunakan sebagai indikator keberadaan cemaran dari kotoran dan kondisi sanitasi yang kurang baik pada air, makanan, susu, dan produk susu olahan. Penularan bakteri *Escherichia coli* ke dalam makanan dapat terjadi melalui tinja manusia dan hewan, yang disebabkan oleh praktek penjamah makanan yang kurang higienis, pencucian peralatan yang tidak bersih, kesehatan para pengolah dan penjamah makanan, serta penggunaan air pencuci yang mengandung bakteri *Escherichia coli* (Istiani and Agustiani, 2021).

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Kesehatan Lingkungan, kandungan kuman *Escherichia coli* pada makanan yaitu <3,46 MPN/gr atau <1,1 CFU/gr. Sedangkan kadar maksimum parameter mikrobiologi *Escherichia coli* pada air minum yaitu 0 CFU/100ml. Keberadaan bakteri *Escherichia coli* dalam makanan dan minuman menunjukkan indikasi rendahnya tingkat higiene dan sanitasi. Produk pangan yang tercemar oleh bakteri *Escherichia coli* jika dikonsumsi oleh manusia dapat menyebabkan diare (Istiani and Agustiani, 2021).

Diare adalah gangguan pada proses buang air besar yang ditandai dengan frekuensi lebih dari 3 kali sehari dan konsistensi tinja yang cair, dapat disertai darah atau lendir. Di negara industri, sebanyak 30% dari populasi terkena penyakit yang disebabkan oleh makanan (Apriliyanti L P, 2018). Menurut data *World Health Organization* (WHO) kasus kejadian diare di dunia pada tahun 2017 sebanyak 1,7 miliar kasus penyakit diare yang terjadi pada anak-anak dengan jumlah kematian sebanyak 525.000 setiap tahunnya. (Fikry Iqbal, 2022).

Berdasarkan data Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas, 2018) diketahui prevalensi diare pada anak di Indonesia dengan golongan umur 5-14 tahun sebanyak 182.338 (6,2%) (Dinkes Provinsi Jawa Barat, 2019). Berdasarkan data Dinas Kesehatan Kota Tasikmalaya, terdapat kenaikan kasus diare secara signifikan dimana pada tahun 2021 ditemukan sebanyak 9.123 kasus, tahun 2022 sebanyak 10.691 kasus, dan tahun 2023 sebanyak 17.339 kasus. Kecamatan Purbaratu memiliki kasus diare kedua terbanyak di Kota

Tasikmalaya berdasarkan rekapitulasi dari bulan Januari hingga Desember tahun 2023 sebanyak 1.232 kasus. Berdasarkan rekapitulasi dari bulan Januari hingga Desember tahun 2023 Kelurahan Sukanegara memiliki kasus diare 27 kasus dan Kelurahan Sukajaya memiliki kasus diare 19 kasus pada usia anak Sekolah Dasar (usia 6-13 tahun).

Anak-anak merupakan kelompok yang berisiko tinggi tertular penyakit melalui makanan serta sering menjadi korban penyakit bawaan makanan akibat mengkonsumsi makanan yang disiapkan dari rumah sendiri, kantin sekolah, maupun penjaja kaki lima. Di lingkungan sekolah terdapat berbagai makanan jajanan baik yang disediakan oleh kantin sekolah maupun pedagang kaki lima yang tidak menetap dan umumnya rutin dikonsumsi oleh anak sekolah (Istiani, dan Evi Agustiani, 2021).

Makanan jajanan adalah makanan yang diolah oleh penjamah makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/ restoran, dan hotel (Permenkes RI, 2023). Kebersihan makanan diperlukan untuk memastikan keamanan makanan mulai dari produksi hingga dikonsumsi. Makanan dan minuman jajanan di sekolah memiliki potensi untuk menimbulkan penyakit apabila tidak higienis (Rahmayani and Simatupang, 2019). Akibat yang paling umum dari kontaminasi makanan jajanan yang tidak aman adalah diare (Syafriyani and Djaja, 2020).

Kebersihan makanan yang kurang memadai dapat mengakibatkan gangguan kesehatan bahkan kematian. Upaya hygiene sanitasi bertujuan untuk

mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Rahmayani and Simatupang, 2019). Pedagang kaki lima berisiko 3,5 kali lipat terhadap kontaminasi makanan dibandingkan dengan usaha jasa boga, restoran, dan rumah makan. Kontaminasi makanan pada pedagang kaki lima dapat terjadi karena sanitasi dapur pengolahan makanan dan tempat penyajian makanan yang belum memenuhi persyaratan kesehatan yang berlaku (Hera Hijriani, Aat Agustin, 2020).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Istiani and Agustiani (2021), melalui pemeriksaan bakteri *Escherichia coli* pada makanan jajanan di Sekolah Dasar Kelurahan Sempur Kota Bogor menunjukkan bahwa dari 27 sampel makanan jajanan, 18 sampel (66,7%) diantaranya positif *Escherichia coli*. Penyebab kontaminasi bakteri *Escherichia coli* pada makanan jajanan karena faktor higiene penjamah makanan, sanitasi penyajian makanan, dan sanitasi sarana penjaja yang kurang baik.

Berdasarkan penelitian Syafriyani and Djaja (2020), higiene sanitasi peralatan kurang baik dapat meningkatkan risiko 10,571 kali lebih besar untuk terjadinya kontaminasi *Escherichia coli* pada makanan jajanan di Sekolah Dasar (OR = 10,571, 95% CI 1,996 – 55,993). Peralatan dapat menjadi sarana kontaminasi dari tangan penjamah maupun secara langsung akibat dari pencucian peralatan yang kurang bersih. Selain itu, kondisi sarana penjaja yang kurang baik dapat meningkatkan risiko 19,688 kali lebih terjadinya kontaminasi

Escherichia coli pada makanan jajanan di Sekolah Dasar (OR=19,688, 95% CI 2,296 – 168,843).

Menurut penelitian Nisa (2019), pada jajanan SD di Kecamatan Nggrogot bahwa faktor yang paling dominan menyebabkan adanya bakteri *Escherichia coli* pada makanan yaitu faktor personal higiene. Menurut penelitian Istiani and Agustiani (2021), higiene penjamah yang kurang baik meningkatkan risiko 17,500 kali lebih terjadi kontaminasi *Escherichia coli* dibandingkan dengan higiene penjamah yang baik. Menurut penelitian Istiani and Agustiani (2021), penyimpanan makanan yang kurang memenuhi syarat kesehatan memiliki risiko 9,100 kali lebih besar menyebabkan adanya bakteri *Escherichia coli* dibandingkan dengan penyimpanan makanan yang memenuhi syarat.

Data Dinas Kesehatan Kota Tasikmalaya tahun 2023 mengenai Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) menunjukkan makanan jajanan yang belum memenuhi syarat di Kecamatan Purbaratu yaitu 94,3%. Kelurahan Sukanagara dan Kelurahan Sukajaya merupakan salah satu kelurahan yang ada di Kecamatan Purbaratu. Kelurahan Sukanagara memiliki dua Sekolah Dasar yaitu Sekolah Dasar Negeri 1 Angkasa dan Sekolah Dasar Negeri Saripin, sedangkan Kelurahan Sukajaya memiliki 1 sekolah dasar yaitu Sekolah Dasar Negeri Pasir Jaya.

Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti kepada 1 pedagang di SDN 1 Angkasa, 1 pedagang di SDN Saripin, dan 1 pedagang di SDN Pasir Jaya pada 3 sampel makanan jajanan yaitu bakso, usus goreng, dan cilok menunjukkan 1 sampel positif bakteri *Escherichia coli* yaitu pada makanan

jajanan bakso dengan hasil pengujian 240 MPN/1000ML. Berdasarkan wawancara dan observasi yang telah dilakukan kepada pedagang makanan jajanan menunjukkan bahwa masih terdapat masalah terkait higiene dan sanitasi yang kurang baik, sehingga dapat menyebabkan mikroorganisme pada makanan jajanan. Hal ini ditandai dengan pedagang tidak mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan, menggunakan perhiasan ketik mengolah pangan, tidak menggunakan alat bantu mengambil pangan, dan tidak adanya fasilitas toilet untuk pedagang.

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, penulis bermaksud untuk melakukan penelitian mengenai gambaran higiene sanitasi pedagang dan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada minuman dan makanan jajanan di lingkungan Sekolah Dasar Kelurahan Sukanagara yaitu di Sekolah Dasar Negeri 1 Angkasa dan Sekolah Dasar Negeri Saripin dan Kelurahan Sukajaya di Sekolah Dasar Negeri Pasir Jaya Kota Tasikmalaya. Penelitian ini menjadi penting karena higiene, sanitasi, dan keberadaan bakteri *Escherichia coli* dapat berdampak pada kesehatan masyarakat yang mengonsumsinya.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya, rumusan masalah pada penelitian ini yaitu “bagaimana gambaran penerapan higiene sanitasi pedagang dan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada minuman dan makanan jajanan di Lingkungan Sekolah Dasar Kelurahan Sukanagara dan Kelurahan Sukajaya, Kota Tasikmalaya?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran penerapan higiene sanitasi pedagang dan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada minuman dan makanan jajanan di Lingkungan Sekolah Dasar Kelurahan Sukanagara dan Kelurahan Sukajaya Kota Tasikmalaya.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan higiene pedagang pada pedagang minuman dan makanan jajanan di Lingkungan Sekolah Dasar Kelurahan Sukanagara dan Kelurahan Sukajaya, Kota Tasikmalaya.
- b. Mendeskripsikan sanitasi peralatan pada pedagang minuman dan makanan jajanan di Lingkungan Sekolah Dasar Kelurahan Sukanagara dan Kelurahan Sukajaya, Kota Tasikmalaya.
- c. Mendeskripsikan sanitasi penyimpanan makanan pada pedagang minuman dan makanan jajanan di Lingkungan Sekolah Dasar Kelurahan Sukanagara dan Kelurahan Sukajaya, Kota Tasikmalaya.
- d. Mendeskripsikan sanitasi tempat pada pedagang minuman dan makanan jajanan di Lingkungan Sekolah Dasar Kelurahan Sukanagara dan Kelurahan Sukajaya, Kota Tasikmalaya.
- e. Mendeskripsikan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada minuman dan makanan jajanan di Lingkungan Sekolah Dasar Kelurahan Sukanagara dan Kelurahan Sukajaya, Kota Tasikmalaya.

D. Ruang Lingkup Penelitian

1. Lingkup Masalah

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui gambaran penerapan higiene sanitasi pedagang dan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada minuman dan makanan jajanan di Sekolah Dasar Kelurahan Sukanagara dan Kelurahan Sukajaya Kota Tasikmalaya.

2. Lingkup Metode

Penelitian ini merupakan jenis penelitian kuantitatif dengan metode deskriptif observasional melalui pendekatan *cross sectional*.

3. Lingkup Keilmuan

Penelitian ini merupakan bagian dari Ilmu Kesehatan Masyarakat dalam lingkup bidang Kesehatan Lingkungan.

4. Lingkup Tempat

Penelitian ini dilaksanakan di Sekolah Dasar Kecamatan Sukanagara Kota Tasikmalaya yaitu Sekolah Dasar Negeri 1 Angkasa dan Sekolah Dasar Negeri Saripin, dan Sekolah Dasar Sukajaya yaitu Sekolah Dasar Negeri Pasir Jaya.

5. Lingkup Sasaran

Sasaran penelitian ini adalah pedagang minuman dan makanan jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Sukanagara Kota Tasikmalaya yaitu Sekolah Dasar Negeri 1 Angkasa dan Sekolah Dasar Negeri Saripin, dan Sekolah Dasar Sukajaya yaitu Sekolah Dasar Negeri Pasir Jaya.

6. Lingkup Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret - September 2024.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan acuan untuk memperluas wawasan tentang gambaran penerapan higiene sanitasi pedagang dan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada minuman dan makanan jajanan di lingkungan Sekolah Dasar Kelurahan Sukanagara dan Kelurahan Sukajaya, Kota Tasikmalaya.

2. Bagi Program Studi Kesehatan Masyarakat

Sebagai referensi dan penerapan ilmu selama proses belajar mengajar di bangku kuliah serta dapat mengembangkan ilmu pengetahuan kesehatan lingkungan tentang gambaran penerapan higiene sanitasi pedagang dan keberadaan *Escherichia coli* pada minuman dan makanan jajanan di lingkungan Sekolah Dasar Kelurahan Sukanagara dan Kelurahan Sukajaya, Kota Tasikmalaya.

3. Bagi Instansi Kesehatan

Hasil penelitian ini diharapkan sebagai bahan masukan dan informasi tambahan tentang gambaran penerapan higiene sanitasi dan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada minuman dan makanan jajanan di lingkungan Sekolah Dasar Kelurahan Sukanagara dan Kelurahan Sukajaya serta dapat mempererat hubungan kerjasama antara instansi

kesehatan dan Universitas Siliwangi dan Puskesmas Sukanagara Kota Tasikmalaya.

4. Bagi Sekolah Dasar

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan bahan masukan dan informasi kepada pihak sekolah terkait gambaran penerapan higiene sanitasi dan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada minuman dan makanan jajanan di lingkungan Sekolah Dasar Kelurahan Sukanagara dan Kelurahan Sukajaya sehingga pihak sekolah dapat lebih selektif dalam memilih pedagang yang berjualan di sekitar Sekolah.

5. Bagi Pedagang

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan masukan kepada pedagang agar lebih memperhatikan higiene dan sanitasi makanan jajanan untuk menjaga keamanan makanan yang dijualnya agar makanan tersebut aman bagi konsumennya.