

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia dimana makanan yang dibutuhkan harus memenuhi syarat kesehatan serta kebersihan makanan tersebut menjadi faktor yang tidak kalah penting untuk diperhatikan oleh masyarakat. Hal tersebut dimaksudkan untuk menghindari adanya efek samping yang ditimbulkan dari beragam makanan seperti terjadinya kontaminasi, penyalahgunaan bahan makanan, dan keracunan makanan.^{1,2}

Saat ini banyak terjadi penyakit melalui makanan yang disebut *Food Borne Disease* atau penyakit bawaan makanan yang ditandai dengan banyaknya kejadian diare. Data dari Dinas Kesehatan Kota Semarang pada tahun 2015 menunjukkan kasus diare sebanyak 39.893 kasus, dengan jumlah kasus terbanyak pada kelompok umur > 5 tahun sebanyak 28.986 kasus (72%) dan terendah pada kelompok umur <1 tahun sejumlah 3.152 kasus (7%).³

Kontaminasi makanan yang paling utama berasal dari penjamah makanan, peralatan, sampah, serangga, faktor lingkungan, udara dan air. Seluruh sumber tersebut yang menyebabkan kontaminasi makanan terbesar yaitu dari penjamah makanan itu sendiri karena penjamah makanan dari kesehatan dan kebersihan dalam pengolahan makanan berpengaruh cukup besar pada mutu produk yang dihasilkan.⁴

Penyakit-penyakit yang ditularkan dari makanan disebabkan karena belum baiknya penerapan *hygiene* makanan dan sanitasi lingkungan dan 90% kasus keracunan pangan disebabkan oleh mikroba.⁵ Penyakit yang ditularkan dari makanan cukup besar yang dilihat dari masih tingginya penyakit infeksi seperti typhus, kolera dan sebagainya.⁶

Menurut *World Health Organization* (WHO), pada tahun 2010, penyakit yang ditularkan melalui makanan ada sekitar 582 juta kasus dari 22 penyakit

bawaan makanan berbeda pada makanan dan 351.000 menyebabkan kematian. Agen penyakit bawaan makanan yang bertanggung jawab atas sebagian besar kematian adalah *Salmonella Typhi* (52.000 kematian), *Escherichia Coli* (37.000) dan norovirus (35.000).⁷ Wilayah Afrika mencatat beban penyakit tertinggi untuk penyakit bawaan makanan, diikuti oleh Asia Tenggara. Lebih dari 40% orang yang menderita penyakit bawaan makanan yang disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi adalah anak-anak berusia di bawah lima tahun.⁷

Laporan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2015 mencatat adanya Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan yaitu sebanyak 61 kejadian/kasus yang berasal dari 34 propinsi. Data yang didapatkan adalah masakan rumah tangga sebanyak 25 kejadian (40,98%), pangan jajanan sebanyak 14 kejadian (22,95%), pangan jasa boga sebanyak 13 kejadian (21,31%), dan pangan olahan sebanyak 9 kejadian (14,75%) (BPOM RI, 2015). Kejadian tersebut disebabkan oleh mikroba confirm yaitu *Bacillus cereus* sebanyak 1 (1,64%) dan mikroba *suspect* diantaranya *Escherichia coli*, *Salmonella sp.* dan *Staphylococcus aureus* sebanyak 26 (42,62%).⁸

Penelitian sebelumnya di Kota Manado pada makanan bakso tusuk dengan hasil sebanyak 17 dari 20 sampel bakso tusuk mengandung *Escherichia Coli* dan sebanyak 9 dari 20 bakso tusuk mengandung *Salmonella*.⁹

Faktor-faktor yang mengakibatkan terjadinya kontaminasi pada makanan yaitu *personal hygiene* yang buruk dalam mengolah makanan, penyimpanan makanan dalam suhu tidak baik, dan pemanasan yang kurang memadai untuk mengurangi bakteri.¹⁰ Perilaku penjamah makanan yang kurang dalam memperhatikan *personal hygiene* seperti tidak mencuci tangan, cara mencuci alat masakan, menggunakan celemek dan penutup kepala. Sanitasi lingkungan yang tidak baik juga dapat menyebabkan adanya kontaminasi bakteri pada makanan seperti kurangnya penanganan sampah yang tidak tertutup dan tidak kedap air, pembuangan air limbah yang terdapat genangan air atau saluran limbah tidak lancar serta berbau, dan tidak tersedianya air bersih yang mencukupi.¹¹

Hasil penelitian sebelumnya menyatakan bahwa ada hubungan *personal hygiene* penjamah makanan dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* 58,5%, penjamah makanan tidak memakai tutup kepala saat bekerja sebanyak 66,2%, penjamah tidak memperhatikan kebersihan peralatan sebelum digunakan (mencuci peralatan) sebanyak 64,6%, hal ini dapat menjadi sumber kontaminasi bakteri dan menyebabkan perpindahan bakteri dari tangan ke makanan secara langsung.¹²

Hasil penelitian sebelumnya juga menyatakan bahwa 47,8% sampel makanan nasi jinggo mengandung bakteri *Escherichia Coli* disebabkan karena sanitasi rumah makan atau lingkungan yang masih sangat rendah, kontak langsung bahan makanan dengan tangan penjamah makanan sehingga memberikan kesempatan bakteri untuk mencemari makanan tersebut.¹³

Dari hasil studi pendahuluan di Kelurahan Sambiroto salah satu yang potensial untuk terkontaminasi bakteri adalah pecel lele dikarenakan kondisi sanitasi lingkungan kurang baik yaitu setiap pedagang memiliki tempat sampah namun tidak tertutup, kondisi lingkungan sangat lembab, cara mencuci piring dan gelas hanya dalam satu ember sehingga tidak dibilas dan untuk personal hygiene penjamah saat melakukan pelayanan tidak menggunakan celeme dan penutup kepala dan jarang untuk mencuci tangan.

Penyajian makanan pecel lele dilengkapi dengan lalapan yang terdiri dari mentimun, kol, dan daun kemangi yang diletakan pada meja tanpa alas atau kantong plastik kresek warna hitam dan mengambilnya menggunakan tangan sehingga beresiko untuk terjadi kontaminasi makanan.

Berdasarkan latar belakang di atas maka perlu untuk melakukan penelitian tentang Hubungan Personal Higiene dan Sanitasi Lingkungan dengan Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* pada Makanan Lalapan Pecel Lele (Studi Pedagang Kaki Lima di Kelurahan Sambiroto, Semarang).

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas yang menjadi permasalahan dalam penelitian ini adalah “Adakah Hubungan *Personal Hygiene* dan Sanitasi Lingkungan dengan Kontaminasi bakteri *Escherichia Coli* dan *Salmonella* pada Makanan Lalapan Pecel Lele (Studi Pedagang Kaki Lima di Kelurahan Sambiroto Semarang) ?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui hubungan antara *Personal Hygiene* dan Sanitasi Lingkungan dengan kontaminasi bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* pada makanan lalapan pecel lele di Kelurahan Sambiroto Semarang.

2. Tujuan khusus

- a. Mendeskripsikan *personal hygiene* pedagang pecel lele di Kelurahan Sambiroto Semarang.
- b. Mendiskripsikan sanitasi lingkungan tempat berjualan pedaganag pecel lele di Kelurahan Sambiroto Semarang.
- c. Mengidentifikasi bakteri *Escherichia coli* pada lalapan pecel lele di Kelurahan Sambiroto Semarang.
- d. Mengidentifikasi bakteri *Salmonella* pada lalapan pecel lele di Kelurahan Sambiroto Semarang.
- e. Menganalisis hubungan antara *personal hygiene* dengan kontaminan bakteri *Escherichia coli* lalapan pecel lele di Kelurahan Sambiroto Semarang.
- f. Menganalisis hubungan antara sanitasi lingkungan dengan kontaminan bakteri *Escherichia coli* lalapan pecel lele di Kelurahan Sambiroto Semarang.

- g. Menganalisis hubungan antara *personal hygiene* dengan kontaminan bakteri *Salmonella* pada lalapan pecel lele di Kelurahan Sambiroto Semarang.
- h. Menganalisis hubungan antara sanitasi lingkungan dengan kontaminan bakteri *Salmonella* pada lalapan pecel lele di Kelurahan Sambiroto Semarang.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi tentang keamanan makanan khususnya keberadaan bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* pada makanan lalapan pecel lele dan membantu meningkatkan kesadaran pedagang pecel lele dalam pentingnya kebersihan *personal hygiene* dan sanitasi lingkungan tempat berjualan di Kelurahan Sambiroto Semarang.

2. Manfaat Teoritis dan Metodologis

- a. Penelitian ini diharapkan dapat menjadikan tambahan referensi, tambahan pengalaman dilapangan secara langsung dan ilmu pengetahuan di dunia pendidikan khususnya Universitas Muhammadiyah Semarang.
- b. Sebagai tambahan ilmu kesehatan lingkungan tentang hubungan *personal hygiene* dan sanitasi lingkungan dengan kontaminan bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* pada makanan lalapan pecel lele di pedagang kaki lima sehingga dapat digunakan sebagai referensi untuk peneliti selanjutnya

E. Keaslian Penelitian

Table 1.1 Keaslian Penelitian.

No	Peneliti	Judul	Jenis Penelitian	Varibel bebas dan terikat	Hasil
1.	Endah Setyorini (2013) ¹⁴	Hubungan Praktek Higiene Pedagang Dengan Keberadaan <i>Escherichia Coli</i> Pada Rujak Yang Di Jual Di Sekitar	<i>Explanatory Research</i>	V.B.:Praktek hygiene pedagang V. T : Keberadaan E.coli pada rujak	Ada hubungan antara praktek higiene pedagang dengan keberadaan <i>Eschericia Coli</i> pada rujak yang di jual di sekitar kampus

No	Peneliti	Judul	Jenis Penelitian	Varibel bebas dan terikat	Hasil
		Kampus Universitas Negeri Semarang			Universitas Negeri Semarang
2.	Erna Sofiana (2012) ¹⁵	Hubungan Higiene dan Sanitasi dengan Kontaminasi <i>Escherichia Coli</i> Pada Jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Tapos Depok	<i>Observasional analitik</i>	V.B : Higiene dan sanitasi jajanan SD V.T : Kontaminan E.coli pada jajanan	Ada hubungan antara sanitasi dengan kontaminasi <i>Escherichia Coli</i> pada jajanan di SD Kecamatan Tapos Depok
3.	Maharani Nine E (2016) ¹⁶	Hubungan Sanitasi Makanan Dengan Angka Kuman Makanan Sekitar SMA Negeri 3 Wonogiri	<i>Observasional analitik</i>	V. B : Hygiene sanitasi penjamah makanan V. T : Angka kuman makanan jajanan	Tidak ada hubungan yang signifikan antara hygiene sanitasi penjamah makanan dengan angka kuman makanan jajanan di sekitar SMA Negeri 3 Wonogiri
4.	Ariendhita Yuspasari (2012) ¹⁷	Higiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan Di Tlogosari Kelurahan Mukti Harjo Kidul Kecamatan Pedurungan Semarang	Deskriptif kualitatif	Higiene dan Sanitasi makanan	Semua sampel air cucian negatif <i>Escherichia Coli</i> .
5.	Wahyu Dwi Atmiati (2012) ¹⁸	Faktor – Faktor Yang Berhubungan Dengan Keberadaan Bakteri <i>Escherichia Coli</i> Pada Jajanan Es Buah Yang Dijual Di Sekitar Pusat Kota Temanggung	Explanatory Research	V. B : Hygiene sanitasi V.T : - sanitasi alat - sanitasi tempat - kepadatan lalat	Terdapat hubungan antara kondisi higiene penjamah dengan keberadaan bakteri <i>Escherichia Coli</i> pada es buah Tidak ada hubungan antara kondisi sanitasi alat, sanitasi air, sanitasi tempat dan kepadatan lalat dengan keberadaan <i>Escherichia Coli</i> pada es buah

Perbedaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya adalah terletak pada varibel terikat yaitu bakteri salmonella, makanan yang diteliti dan lokasi penelitian.

