

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Masalah kesehatan khususnya masalah yang berkaitan dengan higiene perorangan dan higiene makanan merupakan masalah yang sangat kompleks. Kondisi higiene perorangan penjamah makanan sangat berpengaruh terhadap kebersihan dan kesehatan makanan yang diolahnya. Penjamah makanan yang tidak memperhatikan higiene perorangan dapat menularkan berbagai penyakit. Salah satu dari perilaku higiene kesehatan makanan yaitu pengolahan dan penyajian makanan yang tidak sehat oleh penjamah makanan (Nildawati *et al.*, 2020).

Penjamah makanan merupakan orang yang bersentuhan langsung dengan makanan dan peralatan selama persiapan, pembersihan, pengerjaan, transportasi, dan penyajian makanan. Penjamah makanan juga merupakan faktor penting dalam mencegah kontaminasi makanan. Tangan merupakan bagian tubuh yang paling sering bersentuhan dengan dunia luar dan dipergunakan untuk melakukan aktivitas setiap hari. Hal ini sangat memudahkan kontak dengan mikroorganisme dan transfernya ke objek lain (Utama *et al.*, 2016).

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Makanan Jajanan, yaitu penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian, dan sarana penjaja. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan. BPOM juga menghimbau agar semua penjamah makanan harus mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun lalu mengeringkannya, karena penjamah makanan merupakan faktor utama pencemaran makanan. Kesehatan dan pengolahan makanan sangat mempengaruhi kualitas produk yang mereka tawarkan, sehingga memerlukan perhatian khusus (Romanda *et al.*, 2016; Marisdayana *et al.*, 2017).

Penyakit yang berkaitan dengan konsumsi makanan yang tidak higienis dan sering muncul yaitu penyakit dengan gejala diare dan keracunan makanan. Bakteri yang menandakan adanya pencemaran pada makanan ialah bakteri

Escherichia coli. (Hasanah et al., 2018). Bakteri ini merupakan bakteri komensal, patogen dan patogen ekstraintestinal yang dapat menyebabkan Infeksi Saluran Kemih (ISK), meningitis, dan sepsis. Kebanyakan *Escherichia coli* berada di saluran cerna, tetapi yang bersifat patogen mengakibatkan diare pada manusia (Halim et al., 2017). Diare merupakan suatu kondisi dimana feses yang dikeluarkan tidak normal. Peningkatan volume, pengenceran dan perubahan frekuensi dengan atau tanpa lendir berdarah, misalnya lebih dari 3 kali sehari dan lebih dari 4 kali sehari pada bayi baru lahir (Juliansyah et al., 2021).

Penelitian Muna & Khariri (2020), didapatkan hasil bahwa lebih dari 90% kasus penyakit bawaan makanan disebabkan oleh kontaminasi mikrobiologi yaitu bakteri, virus, parasit. Kontaminasi bakteri jumlahnya hanya sekitar 30% dari kasus penyakit bawaan makanan. Walaupun persentase ini kecil, beberapa laporan penelitian menunjukkan bahwa Kejadian Luar Biasa (KLB) dan angka kematian yang disebabkan oleh kasus penyakit bawaan makanan dari kontaminasi bakteri jumlahnya paling tinggi.

Berdasarkan penelitian yang berjudul “Gambaran Pengetahuan, Sikap, Praktik Serta Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* pada Penjamah dan Makanan di PT PSA” (Sugiyono et al., 2014), didapatkan hasil pemeriksaan menunjukkan tangan penjamah yang teridentifikasi positif bakteri *Escherichia coli* sebanyak 8 spesimen atau 50%. Berdasarkan penelitian (Hasanah et al., 2018), pemeriksaan laboratorium terhadap telapak tangan penjual petis yang ditempatkan dalam wadah terbuka di Pasar Anom, Kecamatan Sumenep, Kabupaten Sumenep positif mengandung bakteri *Escherichia coli*. Keberadaan *Escherichia coli* di telapak tangan penjual petis menunjukkan kondisi higienis yang kurang memadai. Hal ini bisa disebabkan oleh penjual makanan yang kurang memperhatikan kebersihan diri.

Data profil Kesehatan Provinsi Sumatera Utara, jumlah kasus diare yang tercatat yaitu sebanyak 285.183 kasus, yang terdeteksi dan ditangani sebanyak 223.895 kasus (78,5%), sehingga prevalensi diare per 1.000 penduduk mencapai 16,80. Capaian ini mengalami kenaikan yaitu 16,36 per 1.000 penduduk (Siagian & Efrilia, 2022). Salah satu daerah di Sumatera Utara yang dijadikan tempat

penelitian adalah Perumnas Mandala Kota Medan. Kawasan Perumnas Mandala Kota Medan terdapat pedagang makanan yang melayani banyak pembeli mulai dari anak kecil hingga orang dewasa, seperti pedagang pecel, pedagang rujak, pedagang mie sop, pedagang lontong, pedagang roti bakar, pedagang gorengan, pedagang es tebu, pedagang es kelapa, pedagang bakso bakar, dan pedagang molen, yang kurang mematuhi persyaratan *hygiene* saat menjamah makanan dan sanitasi tempat yang kurang memadai. Untuk memastikan ke higienisan tangan penjamah makanan, perlu dilakukan penelitian karena pemeriksaan mikrobiologis ke higienisan tangan penjamah makanan belum pernah dilakukan sebelumnya di wilayah tersebut.

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan di atas, maka penulis tertarik mengangkat sebuah Karya Tulis Ilmiah yang berjudul, “Identifikasi *Escherichia coli* pada Tangan Penjamah Makanan di Kawasan Perumnas Mandala Medan.”

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dijelaskan di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Apakah ditemukan bakteri *Escherichia coli* pada tangan penjamah makanan di Kawasan Perumnas Mandala Medan?”

1.3. Tujuan Penelitian

1.3.1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui apakah terdapat bakteri *Escherichia coli* pada tangan penjamah makanan di Kawasan Perumnas Mandala Medan.

1.3.2. Tujuan Khusus

Untuk mengidentifikasi keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada tangan penjamah makanan di Kawasan Perumnas Mandala Medan.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Mengembangkan pengetahuan, keterampilan, dan pengalaman peneliti melalui penelitian dan memperbanyak sumber informasi.

2. Bagi Penjamah Makanan

Memberikan informasi dan pemahaman tentang pentingnya menjaga kebersihan kepada para penjamah makanan khususnya keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada tangan penjamah makanan.

3. Bagi Akademik

Menambah wawasan serta dapat dijadikan sebagai referensi bagi peneliti selanjutnya yang nantinya menggunakan konsep dan dasar penelitian yang sama, yaitu mengidentifikasi bakteri *Escherichia coli* pada tangan penjamah makanan.