

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut *World Health Organization* (WHO) penyakit diare didefinisikan sebagai suatu penyakit yang ditandai dengan perubahan bentuk dan konsistensi tinja yang lembek sampai mencair dan bertambahnya frekuensi buang air besar yang lebih dari biasanya yaitu 3 kali atau lebih dalam sehari (Astuti & Saputri, 2019).

Penyakit diare masih menjadi salah satu masalah kesehatan di Indonesia, yang menimbulkan Kejadian Luar Biasa (KLB) dan masih menjadi penyumbang angka kematian di Indonesia terutama pada balita. Beberapa faktor yang menjadi penyebab timbulnya penyakit diare disebabkan oleh bakteri melalui kontaminasi makanan dan minuman yang tercemar tinja atau kontak langsung dengan penderita (Faizal, Zulkifli, & Melvani, 2019).

Berdasarkan data Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2021, Pada tahun 2021 cakupan pelayanan penderita diare pada semua umur sebesar 33,6% dan pada balita sebesar 23,8% dari sasaran yang ditetapkan. Dispartas antar provinsi untuk cakupan pelayanan penderita diare semua umur antara 6,7% (Sumatera Utara). Sedangkan disparitas antar provinsi untuk cakupan pelayanan penderita diare balita adalah antara 3,3% (Sumatera Utara) (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2021).

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Utara pada tahun 2021 penyakit diare sebesar 132.671 kasus, hal ini ditunjukkan dengan angka di Kota Medan sebesar 21.575 kasus diare dan paling banyak kasus penyakit diare di Kota Deli Serdang sebesar 32.158 kasus (Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Utara, 2021).

Pasar MMTC merupakan pasar tradisional yang terletak di jalan Williém Iskandar, Desa Kenangan Baru, Kecamatan Percut Sei Tuan, Deli Serdang. Di Komplek Pasar MMTC, Lokasi para penjual makanan siap saji contohnya pedagang bakso bakar, telur gulung dan lainnya berada di tepi jalan dan ada di

tepi parit/selokan, hygiene dan sanitasi pada penjamah makanan merupakan permasalahan yang ada seperti tidak mencuci tangan setelah memegang uang, penyimpanan saus dalam wadah yang terbuka tidak ada air mengalir di sarana jualan yang ada hanya air tampungan di dalam wadah dan tidak memakai sarung tangan, sehingga hal ini dapat mempengaruhi kontaminasi bakteri pada saus tomat tersebut.

Pangan dalam UU RI No. 18 Tahun 2012 diartikan sebagai Segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.

Produk yang banyak digemari masyarakat sebagai bahan pelengkap makanan dan penambah rasa pada makanan termasuk saus tomat (Arini, dkk, 2017). Berdasarkan SNI 7388-2009 tentang batas maksimum cemaran mikroba pada saus tomat untuk APM *Coliform* adalah 100 gram. Dan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.06.1.52.4011. Tentang batas maksimum dalam makanan dengan APM *Coliform* 100 gram. Menurut Peraturan Kepala Badan Pom Nomor 21 tahun 2016 tentang kategori Pangan, Saus tomat merupakan salah satu produk dari campuran buah tomat yang telah dihancurkan dicampur dengan gula, bahan pengasam, garam dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan yang diijinkan.

Akan tetapi dalam kehidupan sehari-hari kebersihan dari saus tomat siap saji sering terabaikan. hal ini menjadi salah satu faktor menurunnya tingkat kesehatan masyarakat apabila mengkonsumsi saus tomat yang telah tercemar oleh berbagai jenis mikroorganisme seperti bakteri *Coliform*. Namun perlu dipertanyakan kebersihan dari makanan tersebut, mengingat cara pembuatan dan penjualan makanan rentan terhadap kontaminasi bakteri yang dapat membahayakan kesehatan (Arini, 2017).

Bakteri yang sering ditemukan pada kasus diare adalah bakteri *Coliform*,

merupakan golongan bakteri yang hidup di saluran pencernaan manusia, bakteri *Coliform* digunakan sebagai indikator adanya kontaminasi feces manusia dan hewan serta kondisi lingkungan atau sanitasi yang kurang baik dapat menyebabkan penyakit demam dan diare (Afif, Erly, & Endrinaldi, 2015)

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh (Karliah, dkk, 2014) terhadap 12 sampel saus tomat yang beredar di Manado dan semua sampel positif tercemar bakteri *Coliform*. Pengujian cemaran mikroba menunjukkan bahwa sampel saus tomat tidak memenuhi syarat yang telah ditetapkan dengan SNI 7388-2009. Berikutnya hasil penelitian (Arini, 2017) terhadap 10 sampel saus siomai dari pedagang area kampus di Surakarta menunjukkan bahwa terdapat seluruh 10 sampel saus positif tercemar bakteri *Coliform*. Bahwa sampel saus tersebut tidak memenuhi syarat yang telah ditetapkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.06.1.52.4011.

Berdasarkan latar belakang diatas dan tingginya minat masyarakat dalam mengkonsumsi saus tomat sebagai bahan pelengkap makanan, penulis tertarik melakukan penelitian untuk mengetahui adanya kontaminasi bakteri *Coliform* pada saus tomat siap saji di Pasar MMTC Kota Medan.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah saus tomat siap saji di Pasar MMTC Kota Medan terkontaminasi bakteri *Coliform*.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui apakah saus tomat siap saji di Pasar MMTC Kota Medan terkontaminasi bakteri *Coliform*.

1.3.2 Tujuan Khusus

Untuk mengetahui apakah saus tomat siap saji di Pasar MMTC Kota Medan memenuhi Standar Nasional Indonesia dengan menggunakan MPN seri 5-1-1 .

1.4 Manfaat Penelitian

1. Untuk menambah pengetahuan, dan keterampilan penulis dalam melakukan pemeriksaan *Coliform* di laboratorium.
2. Sebagai sumber informasi bagi masyarakat agar lebih teliti dalam memilih saus tomat.
3. Sebagai informasi bagi pembaca khususnya mahasiswa/i Jurusan Teknologi Laboratorium Medis.