

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Organisasi Kesehatan Dunia *World Health Organization* (WHO) mendefinisikan, sehat merupakan suatu keadaan dimana fisik, mental, maupun sosial yang sejahtera dimana bukan hanya tidak adanya penyakit. Kesehatan dapat dipengaruhi beberapa faktor seperti keturunan, lingkungan, perilaku, dan pelayanan kesehatan. Salah satu cara untuk menghindari dari adanya penyakit yaitu dengan menjaga sanitasi dan *hygiene* dalam kondisi yang baik. Kondisi ini dapat dilihat dari lingkungan sekitar tempat hidup dan tempat menjalani aktivitas. Cara tercepat penyakit datang ke tubuh yaitu melalui makanan. *Hygiene* perorangan yang terlibat dalam pengolahan makanan perlu diperhatikan untuk mencegah terjadinya penyebaran penyakit melalui makanan.

Undang-undang No 36 Tahun 2009 tentang kesehatan menyatakan prinsip *Hygiene* Sanitasi makanan merupakan upaya untuk mengendalikan 4 faktor penyehatan makanan yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan yaitu tempat atau bangunan, peralatan, orang dan makanan. Alat makan merupakan salah satu faktor yang memegang peranan di dalam menularkan penyakit, sebab alat makan yang tidak bersih dan mengandung mikroorganisme dapat menularkan penyakit lewat makanan (*foodborne disease*). Peralatan makanan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi 100 koloni/cm² permukaan (Tumelap, 2011).

Kontaminan virus, bakteri, jamur, parasit, dan bahan kimia pada makanan dapat menimbulkan penyakit mulai dari diare hingga kanker. Sebagai gambaran, berdasarkan *Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group* (FERG) 2010 dari WHO, diperkirakan 582 juta kasus muncul dari 22 penyakit yang menyebar melalui makanan (*Foodborne Disease*). Sebanyak 351.000 diantaranya berujung kematian (*World Health Organization*, 2015). Di Indonesia pada tahun 2019, BPOM mendata kejadian luar biasa yang disebabkan oleh keracunan makanan terjadi sebanyak 18 kejadian dari campuran makanan, 25 kejadian dari

makanan olahan dalam kemasan, 43 kejadian dari makanan olahan jajanan (PKL), 97 kejadian dari makanan olahan jasaboga, 265 kejadian dari makanan olahan rumah tangga, 8 kejadian dari makanan segar, dan 18 kejadian dari tidak diketahui. (BPOM RI, 2020).

Escherichia coli merupakan salah satu bakteri penyebab diare. Selain menjadi penyebab diare nomor dua, *Escherichia coli* merupakan jenis bakteri yang sering menyebabkan keracunan makanan (Suryaningsih dan Wijayanti, 2020). Peluang terjadinya kontaminasi makanan dapat terjadi pada setiap tahap pengolahan makanan. Pengelolaan makanan yang tidak higienis dapat mengakibatkan adanya bahan-bahan di dalam makanan yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan pada konsumen. Bakteri *Escherichia coli* juga dapat berasal dari kontaminan kotoran hewan, seperti lalat. Pedoman persyaratan *Hygiene* Sanitasi Jasaboga telah diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011. Salah satu cara untuk mengetahui tingkat *Hygiene* dan Sanitasi pada suatu makanan dapat dilakukan analisis mikrobiologis. Uji mikrobiologis dilakukan untuk mengetahui jumlah *Escherichia coli* pada suatu makanan yang disajikan.

Tempat yang berpeluang besar dalam penyebaran penyakit melalui makanan adalah kantin. Universitas Tanjungpura merupakan salah satu kampus besar di Kalimantan Barat yang memiliki 9 fakultas didalamnya, sehingga banyak aktivitas yang terjadi di dalamnya. Salah satu tempat yang paling sering dikunjungi mahasiswa dalam beraktivitas adalah kantin. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui hubungan *Hygiene* Sanitasi dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada makanan di kantin Universitas Tanjungpura.

1.2. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini antara lain :

1. Bagaimana *Hygiene* Sanitasi kantin di Universitas Tanjungpura berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 ?
2. Bagaimana kualitas dari uji bakteri *Escherichia coli* pada kantin di Universitas Tanjungpura ?

3. Bagaimana hubungan *Hygiene* Sanitasi terhadap keberadaan *Escherichia coli* pada Kantin di Universitas Tanjungpura ?

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun Tujuan dari penelitian ini antara lain :

1. Menganalisis *Hygiene* Sanitasi kantin di Universitas Tanjungpura berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096/MENKES/PER/VI/2011.
2. Mengetahui bakteri biologis dengan menguji sampel alat masak, alat makan, air dan makanan untuk mengetahui jumlah bakteri *Escherichia coli* Kantin di Lingkungan Universitas Tanjungpura.
3. Menganalisis hubungan *Hygiene* Sanitasi Kantin dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* Kantin di Lingkungan Universitas Tanjungpura.

1.4. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini antara lain :

1. Mendeteksi hasil uji bakteri *Escherichia coli* dari sampel alat masak, alat makan, air, dan makanan sebagai bahan evaluasi manajemen pengelolaan kantin di lingkungan Universitas Tanjungpura.
2. Memberikan Informasi tentang hubungan *Hygiene* Sanitasi dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada alat masak, alat makan, dan makanan di Kantin Universitas Tanjungpura.

1.5. Batasan Penelitian

Adapun batasan masalah yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

1. Penelitian ini dilakukan pada Kantin Aktif didalam Fakultas di Lingkungan Universitas Tanjungpura Pontianak.
2. Parameter yang di uji yaitu bakteri *Escherichia coli*.
3. Sampel yang diuji yaitu usapan alat masak, alat makan, air, an makanan.
4. Pedoman *Hygiene* Sanitasi yang digunakan adalah Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Jasaboga.

5. Teknik sampling kantin yang digunakan yaitu *Purposive Sampling*.
6. Metode uji bakteri *Escherichia coli* yang digunakan yaitu metode *Most Probable Number* (MPN) dengan SNI 2897:2008.

1.6. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dalam penelitian ini dibagi dalam lima bagian sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini menyajikan tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan penelitian, sistematika penulisan dan penelitian terdahulu.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini menguraikan tentang studi kepustakaan dan landasan teori yang mendukung dasar-dasar penelitian.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini menguraikan tentang waktu dan lokasi penelitian serta prosedur penelitian yang terdiri dari pengumpulan data, analisis data, hingga penyajian data beserta diagram alir penelitian.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini akan disajikan data hasil penelitian, pengamatan dan pembahasan hasil penelitian.

BAB V PENUTUP

Bab ini berisikan kesimpulan dan saran berupa rekomendasi berdasarkan penelitian yang telah dilakukan.

DAFTAR PUSTAKA

1.7. Penelitian Terdahulu

Nama	Judul Penelitian	Tujuan Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
Sri Indra Trigunarso, 2020.	<i>Hygiene</i> Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah.	Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengukur hubungan <i>hygiene</i> sanitasi dan perilaku penjamah dengan angka kuman pada Makanan jajanan di lingkungan sekolah Yayasan Kartika Jaya Kota Bandar Lampung.	Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif analitik dengan rancangan <i>cross sectional</i> , dan dilakukan pemeriksaan bakteriologis angka kuman di Laboratorium. Kemudian data penjamah makanan dikumpulkan melalui kuisisioner yang dilakukan kepada penjual, dan observasi secara langsung untuk mengetahui kelayakan sanitasi tempat penjualan.	Hasil dari penelitian ini adalah Ada hubungan antara <i>hygiene</i> sanitasi dengan angka kuman pada makanan jajanan di lingkungan Sekolah Yayasan Kartika Jaya Kota Bandar Lampung, sedangkan komponen yang paling dominan dalam <i>hygiene</i> sanitasi adalah <i>hygiene personal</i> pedagang. Ada hubungan antara perilaku penjamah makanan dengan angka kuman pada makanan jajanan di lingkungan Sekolah Yayasan Kartika Jaya Kota Bandar Lampung, sedangkan

				komponen yang paling dominan dalam perilaku penjamah adalah pengetahuan penjamah.
Suphia Rahmawati, Aulia Ulfa Farahdiba, Oki Alfian, dan Raditya Bill Adhly, 2018.	Identifikasi <i>Total Coliform</i> , <i>E. Coli</i> , dan <i>Salmonella SPP</i> . Sebagai Indikator Sanitasi Makanan Kantin di Lingkungan Kampus Terpadu Universitas Islam Indonesia.	Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat <i>hygiene</i> dan sanitasi makanan siap saji yang berada di lingkungan Kantin Kampus Terpadu Universitas Islam Indonesia.	Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah menganalisis sampel makanan yang diambil dari kantin lokasi penelitian kemudian di periksa <i>Total Coliform</i> dan <i>E. Coli</i> menggunakan metode Jumlah Perkiraan Terdekat (JPT) dan <i>Most Probable Number</i> (MPN). Kemudian dilakukan observasi dan wawancara mengenai kondisi fisik kantin yang mengacu pada kriteria dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik	Hasil dari penelitian ini adalah walaupun setiap kantin telah memiliki peralatan memasak dan dapur serta fasilitas sanitasi, akan tetapi kondisi dan kebersihan kantin dapat berbeda. Hasil <i>hygiene</i> sampel tentang keberadaan <i>E.Coli</i> menunjukkan bahwa seluruh sampel <i>hygiene</i> sehingga memenuhi syarat berdasarkan Permenkes RI no 1096/MENKES/PER/VI/2011. Sedangkan hasil <i>hygiene</i> keberadaan <i>Salmonella</i> sp.

			Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003.	Menunjukkan bahwa 40% sampel memberikan respon positif pada uji dengan media SSA dan 16% yang dinyatakan positif mengandung <i>Salmonella</i> sp.
Nita Suryaningsih, dan Yuni Wijayanti, 2020.	Higiene Sanitasi Kantin dan Tingkat Kepadatan Lalat dengan Keberadaan <i>Eschericia Coli</i> pada Jajanan.	Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan antara <i>hygiene</i> sanitasi kantin dan tingkat kepadatan lalat dengan keberadaan <i>E. Coli</i> pada jajanan.	Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan rancangan <i>cross sectional</i> . Sampel makanan akan diuji di Laboratorium dan pengambilan data lainnya dilakukan dengan observasi dan wawancara.	Hasil dari penelitian ini adalah kondisi penyimpanan makanan jadi, lokasi kantin, dan ygiene penjamah berhubungan dengan keberadaan E. coli pada jajanan. Sedangkan kondisi tempat cuci tangan, tempat cuci peralatan, tempat penyimpanan bahan makanan, penyimpanan peralatan, dan tingkat kepadatan lalat tidak berhubungan dengan keberadaan E. coli.

<p>Safira Mawarsari, Niken Purwidiani, Choirul Anna Nur Afifah, dan Mein Kharnolis, 2020.</p>	<p>Analisis Kondisi Sanitasi dan Higiene di Kantin SMA Negeri 2 Pare Kediri.</p>	<p>Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kondisi sanitasi dan <i>hygiene</i> di Kantin SMA Negeri 2 Pare Kediri.</p>	<p>Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif dengan pengumpulan data dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data dilakukan dengan menggunakan skala likert.</p>	<p>Kondisi sanitasi kantin di lingkungan SMA Negeri 2 Pare Kediri tergolong sangat baik. Hasil <i>hygiene</i> kantin secara umum sudah baik namun kesadaran <i>hygiene</i> perlu ditingkatkan seperti menutup mulut ketika batuk, bersin, dan menggunakan peralatan makan ketika mencicipi makanan.</p>
<p>Muhammad Hakam Arifin dan Yuni Wijayanti, 2019.</p>	<p>Higiene dan Sanitasi Makanan di Kantin Sekolah Dasar dan Madrasah Ibtidaiyah.</p>	<p>Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran <i>hygiene</i> dan sanitasi makanan jajanan di kantin SD dan MI di</p>	<p>Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif observasional dengan pendekatan kuantitatif yang berpedoman pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 942/MENKES/SK/VII/2003</p>	<p>Hasil dari penelitian ini adalah bahwa gambaran <i>hygiene</i> dan sanitasi makanan jajanan di SD dan MI di wilayah kerja Puskesmas Sekaran tidak ada kantin yang memenuhi syarat <i>hygiene</i> sanitasi makanan jajanan</p>

		wilayah kerja Puskesmas Sekaran.	tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan.	
--	--	-------------------------------------	---	--