

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kesehatan dan keamanan makanan adalah aspek penting dalam menaikkan kesehatan masyarakat. Standar bakteriologis, kimia, dan fisik yang ketat harus dipenuhi demi terwujudnya makanan yang sehat dan aman. Mengingat pentingnya makanan dalam menopang pembangunan, pemerintah sangat memperhatikan masalah penyediaan makanan di sejumlah sektor. Makanan yang tidak sehat bisa memengaruhi perkembangan fisik dan kecerdasan manusia selain menyebabkan masalah kesehatan dan penyakit seperti kolera, disentri, diare, tifus, dan keracunan makanan. Kualitas sumber daya manusia yang memengaruhi pembangunan bisa menurun sebagai akibat dari hal itu.

Diperkirakan tiap-tiap tahun ada 4 miliar kasus diare yang terjadi pada anak balita di seluruh dunia. Angka kematian yang di akibatkan diare meraih 11% di seluruh dunia, dengan kelompok balita yang menjadi paling rentan. World Health Organization (WHO) memaparkan bahwa tingginya angka kematian balita tiap-tiap tahun disebabkan oleh diare. Berlandaskan Kementerian Kesehatan (Kemenkes) memaparkan bahwa diare merupakan penyebab kematian terbanyak pada balita di Indonesia (usia 12-59 bulan). Pada tahun 2019, diare sudah merenggut nyawa 314 balita di Indonesia. Tetapi terjadinya penurunan jumlah kasus diare di

tahun 2023 yang dimana pada bulan Mei 2023 meraih 212.576 kasus. Pada bulan Juni 2023, angka itu menurun menjadi 182.260 kasus dan kembali menurun menjadi 177.780 kasus pada bulan Juli 2023. Tetapi, terjadi kenaikan kasus pada bulan Agustus 2023 menjadi 189.215 kasus.

Berlandaskan data dari Badan Pusat Statistik Provinsi Kalimantan Timur di tahun 2019 kasus penyakit diare bisa terbilang cukup tinggi yang dimana meraih 68.256 kasus penyakit diare di Provinsi Kalimantan Timur. Badan Pusat Statistik (BPS) memaparkan bahwa Kota Samarinda penyakit diare masuk kedalam 10 besar kasus penyakit terbesar di Kota Samarinda pada tahun 2020-2021. Dimana pada tahun 2020-2022 terjadinya kenaikan kasus yang cukup tinggi. Pada tahun 2020 di temukan 1.983 kasus penyakit diare. Pada tahun 2021 di temukan 3.595 kasus penyakit diare di Kota Samarinda.

Berlandaskan data UPTD Puskesmas Segiri, kasus diare di kelurahah sidodadi pada tahun 2021-2023 bisa terbilang naik dan turun untuk tingkatannya. Yang dimana kasus daire di tahun 2021 di temukan kenaikan yang meraih 33,3% kasus, di lain sisi di tahun 2022 terjadinya penurunan kasus diare yang dijumpai sejumlah 12,11% kasus. Pada tahun 2023 terjadi kenaikan yang cukup tinggi dari tahun sebelumnya yang dimana di temukannya sejumlah 20,03% kasus.

Berlandaskan data dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), pada tahun 2022, ada 72 kasus keracunan makanan.

Dibandingkan dengan tahun sebelumnya yang hanya 50 kasus, jumlah itu mengalami kenaikan sejumlah 44%. Pada tahun 2023 Kementerian Kesehatan (Kemenkes) menyampaikan ada 96 kasus keracunan pangan yang dimana jumlah itu sangat meningkat dibandingkan dengan tahun 2022. Pada kasus keracunan makanan di tahun 2022, sumber makanan 31,94% dari jasa boga dan 23,61% dari makanan jajanan. Pada kasus keracunan makan di tahun 2023, sumber makanan 53% dari makanan jajanan.

Escherichia coli atau *E. coli* merupakan salah satu bakteri yang sering dipakai sebagai tanda adanya pencemaran makanan. Jenis bakteri yang paling umum dijumpai dalam flora usus adalah *E. coli*. Saat bakteri ini berada di dalam saluran pencernaan, bakteri ini dianggap aman, tetapi, sesudah keluar dari organ itu, bakteri ini menjadi patogen. Meskipun demikian, *E. coli* baru-baru ini dijumpai dalam tinja penderita diare.

Berlandaskan dari penelitian lempeng total bakteri pada makanan jajanan sebelumnya dari 7 sampel yang di ambil tidak satupun sampel yang memenuhi syarat sesuai SNI nomor 3818 tahun 2014 dengan hasil tertinggi $2,8 \times 10^7$ koloni/g (kode sampel S1). Dengan persentasi total bakteri 100% dari 7 sampel makanan jajanan. Berlandaskan penelitian sebelumnya kontaminasi bakteri pada makanan jajanan cara menyajikan makanan menjadi aspek utama yang mengakibatkan makanan terkontaminasi. Peneliti mengamati secara langsung bahwa para penjamah makanan menyajikan makanan tanpa mengamati kebersihan, termasuk tidak mencuci tangan sebelum atau sesudah memegang

makanan atau benda lainnya. Pemakaian wadah penyimpanan juga bisa menyebabkan kontaminasi bakteri pada makanan jajanan. Berlandaskan pengamatan langsung, peneliti di tempat penjualan mengamati bahwa sejumlah pedagang hanya menutupi wadah penyimpanan makanan dengan plastik, dan beberapa di antaranya bahkan membiarkan wadah terbuka dalam waktu lama.

Jajanan merupakan makan dan minuman yang diperjual belikan oleh pedagang kaki lima di pinggir jalan, atau di tempat umum lainnya dan dikonsumsi mentah, tidak ada pengolahan atau persiapan selanjutnya. Makanan dan minuman yang diolah dalam food processor, disajikan dingin, dan dijual kepada masyarakat umum dikenal sebagai makanan jajanan. Sejumlah aspek yang mengatur dalam pengolahan makanan jajanan diantaranya adalah penjamah makanan, peralatan masak dan makan, air bersih, bahan makanan, cara menyajikan makanan, sarana penjaja dan lokasi penjualan (Intan Ayuning Astuti and Dewanti, 2020). Sejumlah aspek ini memiliki dampak yang signifikan pada kualitas makanan. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan mengatur tentang Pedoman persyaratan Hygiene sanitasi (Muhammad Hakam Arifin, 2019).

Kantin sekolah berperan penting dalam memenuhi kebutuhan makan siswa di sekolah. Anak-anak bisa membeli jajanan dari kantin sekolah atau warung makan serta dari pedagang makanan yang menjual

jajanan di luar sekolah. Kantin sekolah memiliki pengaruh terhadap kebiasaan makan sehari-hari peserta didik dan kantin sekolah memainkan peran penting dalam menyebarkan pesan-pesan terkait kesehatan. Selain menyediakan makanan jajanan dan minuman yang sehat, aman, dan bergizi, kantin sekolah bisa menyediakan makanan bagi peserta didik sebagai pengganti sarapan dan makan siang mereka yang biasa di rumah. Kantin sekolah merupakan sumber daya yang berpotensi berharga untuk meningkatkan kesehatan peserta didik di sekolah, dan otoritas sekolah perlu menyadari hal ini. Kantin sekolah biasanya menawarkan sejumlah jajanan dengan harga yang gampang dijangkau oleh siswa sekolah. Jadi untuk memenuhi kebutuhan jajanan yang higienis, aspek kebersihan tempat dan kebersihan penjual makanan harus sangat diperhatikan. Kebersihan makanan memiliki 4 aspek untuk yaitu lokasi, bahan makanan, peralatan dan (makanan/distributor).

Makanan jajanan banyak tersedia di sekitar sekolah, baik yang disediakan oleh pedagang kaki lima yang tidak tetap ataupun kantin sekolah. Sebagian besar anak usia sekolah biasanya mengonsumsi makanan ini secara rutin (Kementerian Kesehatan Indonesia, 2005). Makanan jajanan juga memberikan kontribusi yang signifikan pada pemenuhan gizi. Makanan jajanan ini bisa memenuhi sekitar 36% kebutuhan energi harian dan 30% kebutuhan protein siswa sekolah dasar. Tetapi, makanan jajanan ini tidak hanya memenuhi kebutuhan gizi, tetapi juga berisiko menimbulkan bahaya kesehatan.

Ada juga ketertarikan penentuan lokasi penelitian diperkuat dengan berlandaskan data dari Badan Pusat Statistik Kota Samarinda yang dimana memperlihatkan wilayah Samarinda Ulu dari tahun 2019-2021 kasus penyakit diare senantiasa meningkat tiap tahunnya dibandingkan di wilayah lain di Kota Samarinda. Dan berlandaskan data dari pihak UPTD Puskesmas Segiri dari tahun 2021-2023 memaparkan bahwa kasus penyakit diare paling banyak menyerang anak-anak sekolah dasar. Peneliti melakukan survei pendahuluan seperti melakukan pengamatan dan wawancara pada sejumlah pihak sekolah di Kelurahan Sidodadi. Dari hasil wawancara Pada salah satu pihak sekolah Dasar di Kelurahan Sidodadi yaitu ada beberapa jenis jajanan makanan yang belum dilakukan pemeriksaan keamanannya dan juga dari hasil pengamatan di temukannya lokasi sekolah dasar yang cukup dekat dengan sungai sehingga besar kemungkinan dijumpainya cemaran bakteri *E.coli* pada makanan jajanan.

B. Rumusan Masalah

Berlandaskan latar belakang di atas, rumusan masalah dalam studi ini adalah mengidentifikasi cemaran bakteri *E-Coli* pada makanan jajanan sekolah dasar di wilayah Kelurahan Sidodadi Kota Samarinda?

C. Tujuan Penelitian

1. Penelitian ini bermaksud untuk mengetahui cemaran bakteri *E-Coli* pada makanan jajanan di kantin sekolah dasar wilayah Kelurahan

Sidodadi, Kota Samarinda.

2. Diketuinya Hygiene Sanitasi Penjamah makanan di kantin sekolah dasar wilayah Kelurahan Sidodadi Kota Samarinda.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi sekolah dan pedagang bisa menjadi informasi untuk menaikkan kesadaran perilaku penjamah untuk hidup sehat dan pentingnya memperhatikan sanitasi pada jajanan.
2. Bagi peneliti bisa menambah wawasan dan pengetahuan baru perihal higine sanitasi makanan jajanan.
3. Bagi Universitas memberikan kontribusi terkait dengan penambahan ilmu pengetahuan serta menambah bahan bacaan di perpustakaan Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur

E. Urgensi Penelitian

Penelitian ini perihal cemaran bakteri E-Coli pada makanan jajanan dan berhubungan dengan higine sanitasi penjamah makanan jajanan di kantin sekolah dasar negeri dan swasta di Kelurahan Sidodadi Kota Samarinda.

F.Luaran

Ada juga target luaran dari penelitian yang dijalankan, yakni:

Tabel 1. 1 Target Luaran Penelitian

Target	Jenis Luaran		Indikator
	Kategori	Sub Kategori	Pencapaian
Tahun 2024	Publikasi Jurnal Ilmiah	Jurnal Terakreditasi Sinta	Publish