

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan ialah salah satu kebutuhan dasar manusia untuk memenuhi gizi yang diperlukan untuk kelangsungan hidup manusia. Zat gizi biasanya terdapat pada makanan, namun selain makanan, makanan juga dapat mengandung mikroorganisme atau bakteri, terutama makanan yang mudah rusak yang kaya akan air dan protein. Makanan aman merupakan makanan yang tidak mengandung zat kimia atau organisme berbahaya, dengan tatacara diolah dengan baik dengan cara yang tidak membahayakan kesehatan manusia. (Hitipeuw, Sumampouw and Akili, 2018).

Restoran adalah setiap bisnis yang menyajikan makanan dan minuman di tempat tertentu. Restoran ini mulai muncul dan berkembang seiring dengan perkembangan sosial dalam hal melayani kebutuhan konsumen. Tanpa pengolahan makanan yang higienis dan higiene yang baik, dapat menimbulkan masalah kesehatan. Karena perkembangan industri pangan, diperlukan upaya untuk sanitasi lingkungan rumah makan dengan tujuan agar rumah makan tersebut bisa memberi kenyamanan dan kesehatan saat masyarakat di sekitar membeli makan disana (Irwan, Miswan, Herlina, 2011).

Pada saat musim pandemi *Covid-19*, kegiatan yang perlu diperhatikan saat pandemi yaitu sanitasi saat proses produksi pangan. Seringkali terjadinya bahaya atau cemaran yang didapat dikarenakan kurangnya Kualitas bahan baku yang tidak memadai, teknik pengolahan, langkah-langkah kebersihan

dan sanitasi dan kurangnya kesadaran pekerja dan prosedur penanganan makanan. Praktik *higiene* dan sanitasi sangat diperlukan karena apabila pengolahan pangan yang kurang baik dapat merugikan konsumen, seperti keracunan makanan atau penyakit bawaan makanan (Hatta *et al.*, 2014). Praktik sanitasi pangan yang perlu diterapkan adalah: Penerapan *Good Practices/Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)*, hygiene karyawan, desinfeksi Untuk penonaktifan virus Covid-19 yang lebih cepat dan pembuangan limbah yang aman.

Kondisi lingkungan bisa mempengaruhi pertumbuhan bakteri. Terdapat dua jenis faktor yang mempengaruhi lingkungan, yaitu faktor abiotik & faktor biotik. Faktor abiotik adalah faktor fisik & kimia yang bisa mempengaruhi pertumbuhan mikroorganisme, misalnya suhu, pH, dan oksigen, sedangkan faktor biotik yang mempengaruhi pertumbuhan mikroorganisme merupakan pertumbuhan spesies lain. Secara umum, pertumbuhan & kegiatan mikroorganisme tergantung dalam kelimpahan mikroorganisme lain, apakah menguntungkan atau merugikan (Nurmila and Kusdiyantini, 2018). Kasus keracunan makanan khususnya yang terjadi pada jajanan anak sekolah disebabkan adanya cemaran *Escherichia coli* yang mengakibatkan makanan tersebut tidak layak konsumsi. *Escherichia coli* adalah mikroorganisme penyebab terjadinya keracunan karena Sangat dipengaruhi oleh kelangsungan hidup patogen dan pertumbuhan patogen. Bakteri *Escherichia coli* merupakan bakteri indikator *higienitas* yang

Menunjukkan apakah makanan dan minuman layak untuk dikonsumsi di luar tubuh manusia (Wulansari, Luh and Januraheni, 2019).

Kasus KLB Keracunan makanan di Indonesia sebesar 58,4% disebabkan oleh kontaminasi mikrobiologi baik yang terkontaminasi maupun yang terduga. *Escherichia coli* adalah bakteri yang dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan dalam makanan. Akibat praktik higiene sanitasi makanan yang buruk mengakibatkan adanya kontaminasi tinja pada makanan yang mengandung *Escherichia coli*. Penyebab utama makanan jajan tidak memenuhi syarat karena terdapat *Escherichia coli*. Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene dan Higiene Rumah Makan dan Rumah Makan, jika kandungan *Escherichia coli* pada setiap produk pangan harus aman apabila jumlah *Escherichia coli* pada sampel makanan 0/gr.

Di Kota Samarinda, terdapat 107 Kasus keracunan yang disebabkan oleh makanan dan minuman. penyebab terjadinya keracunan makanan karena tidak diperhatikannya kebersihan perorangan dan proses pengolahan makanan. Bakteri patogen ini menyebabkan sekitar 80% yang ditularkan melalui makanan. Makanan dan minuman ini kemungkinan tercemar bakteri berbahaya seperti *Escherichia coli* yang mengakibatkan diare, mual dan gangguan pencernaan lainnya. Menurut data yang penulis peroleh di Dinas Kesehatan Kota Samarinda tahun 2017 sebanyak 481 rumah makan yang tidak memenuhi syarat higiene sanitasi, dan 651 rumah makan yang

memenuhi syarat higiene sanitasi. (Data dari profil dinas kesehatan tahun 2017).

Pada dasarnya keracunan makanan bisa menyebabkan beberapa penyakit, salah satunya adalah diare. Diare adalah penyakit dengan berbagai faktor risiko yang dapat mempermudah penyebarannya. Kasus penyakit diare masih tinggi di Indonesia, penyebab kasus diare tinggi dikarenakan faktor kondisi lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia. Kondisi lingkungan fisik baik secara langsung maupun tidak langsung merupakan penyebab yang sangat penting dari masalah kesehatan masyarakat. Lingkungan berkualitas rendah sering menyebabkan tingginya tingkat penyakit menular dan parasit, dan beberapa bahkan memiliki konsekuensi yang lebih mematikan bagi kesehatan masyarakat. Rendahnya pemahaman karyawan terhadap kondisi lingkungan fisik bisa memperparah kesehatan masyarakat bahkan kebiasaan, perilaku dan tidak disiplinnya karyawan akan memperbesar risiko untuk terjadinya gangguan kesehatan masyarakat. Faktor lingkungan fisik perlu diperhatikan seperti pencahayaan, kelembaban dan suhu (Han and Goleman, Daniel; Boyatzis, Richard; McKee, 2019).

Di sepanjang jalan Wilayah Kerja Puskesmas Sidomulyo banyak terdapat rumah makan maupun restoran yang menjual makanan jadi. Tingginya kasus diare di Wilayah Kerja Puskesmas Sidomulyo diduga karena masyarakat sering membeli makanan di rumah makan maupun restoran tersebut. Kebanyakan masyarakat membeli makanan jadi di rumah makan maupun restoran tersebut berdasarkan selera yang baik dan harga yang

terjangkau, terlepas dari kualitas sanitasi lingkungan rumah makan maupun restoran tersebut.

Salah satu kota di Indonesia yang penduduknya dari segala usia masih banyak mengalami diare adalah Kota Samarinda, khususnya pada wilayah kerja Puskesmas Sidomulyo pada tahun 2020 terdapat 3.405 kasus diare. Jumlah kasus tersebut merupakan yang paling tinggi di Kota Samarinda. Puskesmas Sidomulyo memiliki wilayah kerja yang meliputi 1 Kecamatan yakni Kecamatan Samarinda Ilir dan memiliki wilayah kerja terluas dibandingkan dengan 25 Puskesmas lain yang ada di Kota Samarinda, dimana Puskesmas Sidomulyo melayani 77,639 jiwa dengan 240 RT yang terbesar di Kecamatan Samarinda Ilir yang memiliki 3 Kelurahan, yaitu Sungai Dama, Sidodamai, dan Sidomulyo.

Pada dasarnya keracunan makanan bisa dipengaruhi oleh berbagai faktor, seperti praktik pengolahan makanan secara tradisional, penyimpanan dan tampilan yang kotor, serta pembersihan dan penyimpanan peralatan atau peralatan. Proses produksi makanan dapat menyebabkan keberadaan E. coli. Kondisi sanitasi ($p=0,015$) merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi kontaminasi makanan dengan bakteri E.coli. Sanitasi merupakan instalasi fisik suatu bangunan serta peralatannya yang dirancang buat menjaga kualitas lingkungan atau untuk mengendalikan faktor lingkungan fisik yang mengancam kesehatan manusia, diantaranya air bersih, toilet, termasuk saluran pembuangan, bak cuci tangan, tempat sampah, alat pengendalian lalat,

hewan pengerat, dan hewan pengerat. Hewan lain dan peralatan kebersihan. (Afriyanti, 2019).

Lingkungan fisik harus berdasarkan dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Termasuk syarat kesehatan rumah makan diantaranya: pencahayaan harus cukup terang saat bekerja intensitas cahaya 10 fc (100 lux), tidak terang serta menyebar secara merata, kelembaban udara bisa mendukung kenyamanan dalam melakukan pekerjaan dan kelembaban pada ruangan harus 80% - 90% dan suhu penyimpanan makanan cepat rusak adalah di bawah dari 65,5°C atau suhu rendah pada 4°C atau lebih rendah, dan makanan jangka panjang disimpan pada suhu -5°C hingga -1°C. Oleh lantaran itu, selama masa pandemi Covid-19 perlu dilakukan pengecekan lingkungan fisik dan keberadaan *Escherichia coli* dalam produk makanan yang dijual oleh restoran wilayah kerja Puskesmas Sidomulyo.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka pertanyaan yang diajukan dalam penelitian ini adalah Bagaimana kondisi lingkungan fisik dan keberadaan E.coli pada makanan olahan yang dijual di rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Sidomulyo Kota Samarinda, Kalimantan Timur.

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mendesripsikan lingkungan fisik dan keberadaan *Escherichia coli* pada makanan jadi yang dijual di rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Sidomulyo Kota Samarinda, Kalimantan Timur.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan suhu makanan jadi pada rumah makan
- b. Mendeskripsikan kelembaban ruangan makan, dapur, penyimpanan bahan ruangan makan, dapur, penyimpanan bahan makanan, dan penyimpanan makanan, dan penyimpanan makanan jadi pada rumah makan.
- c. Mendeskripsikan pencahayaan ruangan makan, dapur, penyimpanan bahan makanan, dan penyimpanan makanan jadi pada rumah makan.
- d. Mendeskripsikan keberadaan E.coli dalam makanan jadi paling populer yang dijual di restoran.
- e. Mendeskripsikan pelaksanaan Protokol Kesehatan Covid-19 pada rumah makan

D. Manfaat

1. Manfaat bagi rumah makan

Hasil penelitian ini untuk bisa memberikan sumber informasi serta pemahaman kepada pemilik rumah makan tentang kondisi

lingkungan fisik rumah makan dengan keberadaan *Escherichia coli* di rumah makan.

2. Manfaat bagi institusi

Hasil penelitian ini bisa digunakan sebagai referensi dalam menanamkan minat, motivasi dan sikap dari mahasiswa sehingga dapat meningkatkan pengetahuan mahasiswa terkait kondisi lingkungan fisik dengan keberadaan *Escherichia coli* di rumah makan.

3. Manfaat bagi peneliti

Hasil penelitian ini dapat meningkatkan pengetahuan dan pengalaman untuk peneliti terkait hubungan antara kondisi lingkungan fisik rumah makan dengan keberadaan *Escherichia coli* di rumah makan.

E. Urgensi Penelitian

Kasus keracunan semakin meningkat di Indonesia terutama di Samarinda. Permenkes Nomor 949/MENKES/SK/VII/2004 Kementerian Kesehatan Republik Indonesia mengategorikan kejadian keracunan makanan sebagai kejadian luar biasa (KLB). Selama penyediaan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, penyajian dan distribusi ke meja makan. Risiko keracunan makanan selalu ada, terlepas dari apakah makanan itu sendiri beracun atau adanya zat beracun yang mencemari makanan.

Keracunan makanan seringkali berhubungan dengan penanganan atau penyimpanan makanan yang tidak sehat ataupun tidak higienis. Aspek area yang kondisinya kurang mencukupi ataupun kurang penuh ketentuan

kesehatan pula mempengaruhi dengan bermacam peristiwa keracunan pangan. Pemicu keracunan masakan diakibatkan oleh konsumsi santapan serta minuman yang sudah terkontaminasi oleh kuman, parasit ataupun infection serta bahan kimia beresiko (Suryamah, 2020).

Terjadi kasus keracunan di lingkungan sekolah terjadi akibat makanan yang terkontaminasi zat berbahaya, kantin, dan makanan yang melanggar persyaratan higiene dan sanitasi. Penyakit bawaan makanan dapat menyebabkan penyakit ringan hingga berat dan berakibat fatal antara lain karena lingkungan fisik yang buruk, kebersihan makanan dan kebersihan lingkungan. Angka kejadian foodborne disease di Indonesia cukup tinggi, yang ditunjukkan dengan tingginya prevalensi penyakit inflamasi seperti tifus, kolera, disentri, dan lain-lain. 90% masalah keracunan makanan diakibatkan oleh kontaminasi mikroba. *Escherichia coli*, sering disingkat menjadi *E. Coli* merupakan salah satu tipe spesies primer kuman gram negatif (Kurniadi, Saam and Afandi, 2013).

Penyakit umum yang berhubungan erat dengan makanan yang tidak sehat adalah diare, saluran cerna dan keracunan makanan. Salah satu pemicu keracunan makanan ialah adanya *E.coli* pada air atau makanan, yang merupakan tanda kontaminasi dengan kotoran manusia. Makanan dan minuman tersebut harus menurut Menteri Kesehatan, jika *Escherichia coli* dalam makanan 0/g. Salah satu kawasan padat penduduk bagi para pebisnis adalah lingkungan kampus. (Setyorini, 2013).

Maka dari itu penelitian ini digunakan buat mengetahui kondisi lingkungan fisik seperti pencahayaan, kelembaban dan suhu agar terhindar dari kontaminasi *Escherichia coli*.

F. Luaran

Berdasarkan rencana penelitian yang telah disusun maka target luaran dari kegiatan penelitian ini adalah:

Target	Jenis Luaran		Indikator Capaian
	Kategori	Sub Kategori	
Tahun 2021	Publikasi jurnal Ilmiah	Nasional terakreditasi di sinta 4	Terbit