

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan jajanan adalah makanan yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan tempat-tempat keramaian umum lain yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut. (Adriani *dkk*, 2012). Makanan jajanan juga dapat menjadi penyumbang zat gizi dari makanan yang dikonsumsi seseorang. Makanan jajanan berkontribusi terhadap asupan energi dan zat gizi seseorang, dengan kisaran 10%-25% dari total konsumsi setiap hari (Safriana, 2012).

Keamanan pangan, dalam UU RI no 18 tahun 2012 didefinisikan sebagai kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Keamanan pangan merupakan salah satu faktor yang penting di samping mutu fisik, gizi dan citarasa. Keamanan diartikan sebagai keadaan yang bebas dari bahaya cedera atau kerusakan pada pemakaiannya. Aspek keamanan bila tidak diperhatikan, maka makanan dapat berbalik menjadi sumber malapetaka, sumber penyakit dan kematian.

Makanan tidak aman ditandai dengan adanya kontaminasi bakteri berbahaya, virus, parasit, atau senyawa kimia menyebabkan lebih dari 200 penyakit, mulai dari keracunan makanan, diare sampai dengan kanker. Sementara itu akses terhadap makanan yang bergizi dan aman secara cukup merupakan kunci penting untuk mendukung kehidupan dan menyokong kesehatan yang baik, sehingga keamanan pangan, gizi, dan ketahanan pangan mempunyai hubungan yang tak terpisahkan (Sari, 2017).

Penyebab kontaminasi pada makanan jajanan bisa terjadi dari tahap pemilihan bahan sampai penyajian makanan jajanan. Bakteri, virus, dan parasit dapat disebarkan misalnya melalui tangan yang tidak dicuci atau sarung tangan yang terkontaminasi, pekerja yang menyentuh wajah dan mulut mereka dengan tangan dan permukaan meja untuk persiapan, peralatan, dan area persiapan yang tidak disanitasi (Simonne *dkk*, 2010).

Penyakit yang biasanya berkaitan dengan makanan dapat disebabkan oleh karena tidak baiknya pengelolaan makanan yang dipengaruhi oleh faktor lingkungan (fisik, biologi, dan kimia) dan faktor perilaku, yaitu kebersihan orang yang mengolah makanan (Riyanto *dkk*, 2012). Penanganan pangan oleh penjaja makanan banyak yang belum *hygienis*, dapat menyebabkan makanan jajanan terkontaminasi oleh mikroba (Manalu *dkk*, 2016).

Minimnya pengetahuan para penjaja makanan mengenai cara mengelola makanan dan minuman yang sehat dan aman, menambah besar resiko kontaminasi makanan dan minuman yang dijajakannya. Makanan yang mengandung *Escherichia coli* dapat menimbulkan penyakit (Ningsih, 2014). Faktor yang menyebabkan makanan jajanan terkontaminasi *Escherichia coli* salah satunya adalah *hygiene* penjaja makanan. Penjaja makanan memainkan peran yang sangat penting dalam memastikan keamanan makanan dan pencegahan keracunan makanan. Jika personal *hygiene* pedagang buruk, terutama dalam praktik mencuci tangan yang tidak efektif meningkatkan resiko kontaminasi makanan yang bisa menyebabkan keracunan (Lee *dkk*, 2017).

Gejala klinis yang ditimbulkan oleh strain *E. coli* pathogen umumnya bertanggung jawab atas tiga tipe infeksi pada manusia, yaitu infeksi pada saluran

pencernaan yang mengakibatkan diare, infeksi saluran kemih, dan meningitis neonatal. Infeksi pada saluran pencernaan yang sering dikaitkan dengan pangan disebabkan oleh kelompok *diarrheagenic E. coli*. (Rahayu dkk, 2018).

Di negara Indonesia, diare merupakan masalah kesehatan masyarakat karena morbiditas dan mortalitas-nya yang masih tinggi. Menurut Kemenkes RI (2018) data penderita penyakit diare di Indonesia sebanyak 4.165.789 atau 58,20%. Kasus infeksi *Escherichia coli* di Indonesia juga cukup banyak dan mengkhawatirkan. Indonesia dikategorikan sebagai salah satu negara dengan kejadian endemik *Escherichia coli* tertinggi di Asia setelah Cina dan India, dan diikuti Pakistan dan Vietnam (Kementrian RI, 2011).

Menurut data yang diperoleh dari Dinas Kesehatan Kota Pekanbaru, angka kejadian diare di Kota Pekanbaru pada tahun 2019 adalah sebanyak 8.735 kasus yaitu 18,2% dan banyaknya penyakit yang ditangani di Puskesmas Kecamatan Sukajadi tahun 2019 dengan jenis penyakit diare sebanyak 572 kasus.

Bakso bakar merupakan salah satu produk makanan (jajanan) yang mudah ditemukan dan digemari oleh berbagai kalangan masyarakat serta dijual dengan harga relatif murah (Cahyadi, 2006). Dari survey pendahuluan yang telah dilakukan dengan metode wawancara pada perwakilan mahasiswa Poltekkes Kemenkes Riau tingkat 1,2 dan 3 bahwa jajanan yang paling diminati adalah jajanan bakso bakar dengan alasan jajanan bakso bakar memiliki cita rasa yang enak, harga murah dan mudah untuk dikonsumsi serta berada dekat dengan wilayah kampus dan tempat tinggal. Poltekkes Kemenkes Riau merupakan institusi pendidikan yang berada di Jalan Melur No.103 Kelurahan Kedungsari Kecamatan Sukajadi.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Prananda *dkk* (2019) di Kelurahan Perwata Kecamatan Teluk Betung Timur ditemukan sampel bakso bakar yang mengandung bakteri *Escherichia coli*, dari 39 sampel bakso bakar terdapat 10 sampel atau 71% yang mengandung bakteri *Escherichia coli*. Penelitian selanjutnya yang dilakukan Pertiwi (2018) di alun – alun kota Jombang ditemukan sampel bakso bakar yang mengandung bakteri *Escherichia coli*, dari 10 sampel bakso bakar terdapat 6 sampel atau 60% yang mengandung bakteri *Escherichia coli* dan pada penelitian yang dilakukan Andreas (2019) di beberapa Kecamatan Kota Medan ditemukan sampel bakso bakar yang mengandung bakteri *Escherichia coli*, dari 21 sampel bakso bakar terdapat 11 sampel yang mengandung bakteri *Escherichia coli*.

Berdasarkan uraian di atas dapat diketahui kemungkinan kontaminasi mikroorganisme pada bakso bakar, resiko makanan jajanan yang telah terkontaminasi dapat menyebabkan berbagai penyakit dan gangguan kesehatan pada saluran cerna sampai kematian, maka penting untuk diketahui mutu dari bakso bakar tersebut dan perilaku penjaja makanan dalam menjajakan jajanannya pada konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan dari uraian di atas yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah *hygiene* pedagang bakso bakar dan identifikasi bakteri *Escherichia Coli* pada jajanan bakso bakar di Kecamatan Sukajadi Kelurahan Kedungsari Kota Pekanbaru.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui *hygiene* pedagang jajanan bakso bakar dan kandungan bakteri *Escherichia Coli* pada jajanan bakso bakar di Kecamatan Sukajadi Kelurahan Kedungsari Kota Pekanbaru.

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Mengetahui *hygiene* pedagang jajanan bakso bakar di Kecamatan Sukajadi Kelurahan Kedungsari Kota Pekanbaru.
- b. Mengidentifikasi bakteri *Escherichia Coli* yang terdapat pada jajanan bakso bakar di Kecamatan Sukajadi Kelurahan Kedungsari Kota Pekanbaru.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Penulis

Sebagai bentuk aplikasi dari pengetahuan tentang *hygiene* pedagang dan identifikasi kandungan bakteri *Escherichia Coli* dalam makanan jajanan serta memperluas wawasan dalam penulisan laporan tugas akhir.

1.4.2 Bagi Jurusan Gizi

Sebagai informasi dan bahan bacaan di perpustakaan tentang *hygiene* pedagang dan identifikasi kandungan bakteri *Escherichia Coli* dalam makanan jajanan.

1.4.3 Bagi Masyarakat

Sebagai informasi tentang ada atau tidaknya kandungan bakteri *Escherichia Coli* dalam makanan jajanan sekaligus mengetahui dampak

berbahaya konsumsi makanan jajanan yang mengandung bakteri *Escherichia Coli*.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian merupakan penelitian deskriptif mengenai *hygiene* pedagang bakso bakar di Kecamatan Sukajadi Kelurahan Kedungsari Kota Pekanbaru dan uji kandungan bakteri *Escherichia Coli* secara kuantitatif menggunakan metode TPC (*Total Plate Count*).