

BAB I

Pendahuluan

A. Latar Belakang

Makanan dan minuman adalah bahan yg dibutuhkan manusia dan merupakan satu-satunya sumber energi manusia, terlebih lagi pada anak-anak yang masih dalam masa pertumbuhan dan masa sekolah, sehingga jajanan memegang peranan penting dalam memberikan asupan makanan dan gizi pada anak-anak usia sekolah. Hasil survei yang dilakukan di Bogor pada tahun 2004 menyatakan sebanyak 36% kebutuhan energi anak sekolah diperoleh dari pangan jajanan yang dikonsumsinya (Guhardja S dkk, 2004).

Namun di satu sisi makanan pun dapat menjadi media penyebaran penyakit. Dengan demikian makanan perlu mendapatkan perhatian yg cukup dari berbagai pihak. Maka dari itu produksi dan peredaran makanan di Indonesia telah diatur oleh negara dalam Peraturan Menteri Kesehatan No.329/MenKes/XII/1976. Bab II pasal 2 peraturan ini menyebutkan bahwa makanan harus memenuhi syarat-syarat keselamatan, kesehatan, standar mutu, atau persyaratan yg ditetapkan oleh Menteri untuk setiap jenis makanan. Juga disebutkan pada Undang-Undang nomor 2 tahun 1966 Bab II pasal 2 yang menyebutkan bahwa hygiene ialah kesehatan masyarakat yang khusus meliputi segala usaha untuk melindungi, memelihara kesehatan badan dan jiwa baik untuk umum maupun perseorangan. Maka dari itu, perlu adanya suatu standar mutu untuk berbagai makanan untuk mencegah adanya

Seperti halnya yang disebutkan pada Al-Qur'an surat Abasa ayat 23-24 yaitu :

Sekali-kali jangan; manusia itu belum melaksanakan apa yang diperintahkan Allah kepadanya, maka hendaklah manusia itu memperhatikan makanannya (QS Abasa 80:23-24).

Dalam ayat surat tersebut disebutkan bahwa kita sebagai manusia harus menjaga dan memperhatikan makanan yang kita konsumsi dengan baik. Sama seperti yang dilakukan oleh pemerintah dengan mengeluarkan Undang-Undang tentang pangan yang telah disebutkan diatas.

Pada dasarnya upaya pengamanan makanan dan minum bergantung pada orang yg menangani makanan tsb, tempat penyelenggaraan makanan, peralatan pengolah makanan dan proses pembuatan makanan itu sendiri. Kontaminasi makanan sangat mungkin disebabkan oleh hygiene pembuat makanan yg kurang, peralatan yg kurang bersih, ataupun bahan dasar olahan yg tidak diolah secara higienis (Susanna,Hartono 2003).

Kontaminasi yang terjadi pada makanan dan minuman akan membuat perubahan pada makanan tersebut menjadi media penyebaran penyakit. Departemen Kesehatan mengelompokkan sumber penyakit bawaan makanan menjadi 5, yaitu virus, bakteri, amuba/protozoa, parasit dan penyebab bukan kuman. Dari data Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta Tahun 2007 dengan pengambilan dan pemeriksaan sampel makanan, minuman, usapan alat, air bersih dengan parameter E.coli dan MPN coliform dgn 62 sampel didapatkan rata-rata tingkat cemaran (bakteriologis) yg memenuhi syarat sebesar 91,94%. Dan

berdasarkan data kejadian luar biasa (KLB) pada JAS (jajanan anak sekolah) milik BPOM dari tahun 2004-2006 kelompok siswa sekolah dasar adalah kelompok yang paling sering mengalami keracunan pangan (BPOM, 2006)

Untuk tahun 2010 ini terdapat kejadian luar biasa (KLB) diare di daerah Ciamis Jawa Barat dan sampai tanggal 27 Januari 2010 jumlah penderita KLB diare mencapai 460 di kabupaten Ciamis dengan 2 angka kematian (CFR=0,4%). Sampai saat ini masih belum ditemukan penyebab pasti dan masih dalam penyelidikan. Sedangkan pada kasus KLB diare di Kupang dan Cianjur dari akhir tahun 2008 sampai awal tahun 2009 didapatkan E.coli patogen sebagai penyebab KLB diare (DepKes RI, 2010).

Foodborne disease merupakan penyakit yang diakibatkan karena mengonsumsi makanan yang tercemar mikroba patogen (Riemann dan Bryan 1979). Lebih dari 90% kejadian penyakit pada manusia disebabkan mengonsumsi makanan yang tercemar bakteri patogen, seperti penyakit tipus, disentri, botulisme, dan intoksikasi bakteri lainnya seperti hepatitis A (Winarno 1997).

Pertumbuhan mikroba terjadi dalam waktu singkat dan pada kondisi yang sesuai, antara lain tersedianya nutrisi, pH, suhu, dan kadar air bahan pangan. Kelompok mikroba pembusuk akan mengubah makanan segar menjadi busuk bahkan dapat menghasilkan toksin (racun). Apabila mikroba patogen yang terdapat pada makanan ikut termakan maka pada kondisi yang sesuai mikroba patogen akan berkembang biak di dalam saluran pencernaan sehingga menimbulkan gejala penyakit atau sering disebut infeksi. Racun atau toksin yang

dihasilkan oleh mikroba patogen yang ikut termakan menyebabkan gejala penyakit yang disebut keracunan atau intoksikasi. Penyakit bawaan makanan pada umumnya menimbulkan gangguan pada saluran pencernaan seperti nyeri perut, diare/mencret, dan kadang disertai rasa mual dan muntah dan pusing-pusing bahkan pada kondisi yang parah dapat menyebabkan kematian (Rahayu, 2006).

Salah satu kontaminan yang paling sering dijumpai pada makanan adalah bakteri *Coliform*, *Escherichia Coli* dan *Faecal Coliform*. Bakteri ini berasal dari tinja manusia dan hewan, lalu tertular ke dalam makanan akibat penjamah yang tidak higienis, pencucian peralatan yang tidak bersih serta penggunaan air yang mengandung *Coliform*, *Escherichia Coli* dan *Faecal Coliform*. Terlebih lagi bakteri yg berasal dari tinja akan sangat mudah mengkontaminasi air karena pasti berhubungan dengan aliran air dan sanitasi lingkungan. Sehingga penyakit bawaan makanan nampaknya merupakan masalah kesehatan masyarakat baik di negara maju maupun di negara berkembang (Susanna, Hartono 2003).

Batas cemaran dengan total angka kuman dari Peraturan Kepala Badan POM Republik Indonesia Nomor HK.00.06.1.52.4011 tentang penetapan batas maksimum cemaran mikroba dan kimia dalam makanan untuk bahan pangan daging dan olahan daging batas maksimum aman cemaran adalah 1×10^5 koloni/gram. Sedangkan untuk bahan pangan tepung dan olahannya batas maksimum aman cemaran adalah 1×10^6 koloni/gram.

B. Rumusan Masalah

Dari latar belakang diatas dapat ditarik suatu rumusan masalah :

1. Apakah terdapat kuman pada jajanan bakso dan batagor ?
2. Bagaimanakah kualitas sanitasi peralatan makan pada jajanan bakso dan batagor ?
3. Apakah terdapat hubungan antara kualitas bakteriologis pada jajanan bakso dan batagor dengan kualitas sanitasi peralatan makan pada jajanan bakso dan batagor ?

C. Keaslian penelitian

Penelitian berhubungan dengan angka cemaran mikroba pada pangan, dan kualitas kesehatan pangan :

1. Penelitian Dewi Susana, (2003)

Tentang pemantauan kualitas makanan ketoprak dan gado-gado melalui pemeriksaan bakteriologis. Didapatkan hasil jumlah E.coli pada semua lokasi tidak memenuhi syarat dan kualitas yang diberikan oleh Departemen Kesehatan RI.

2. Penelitian Titik F. Djafaar (2007)

Tentang cemaran mikroba pada produk pertanian penyakit yg ditimbulkannya dan pencegahannya. Didapatkan hasil adanya kontaminasi

Tentang kontaminasi E.coli pada makanan dari beberapa jenis TPM (tempat pengelolaan makanan). Didapatkan hasil rata-rata kontaminasi tertinggi adalah pada bahan makanan.

4. Penelitian Chairini Tri Cahyaningsih (2009)

Tentang hubungan antara higiene sanitasi dan perilaku penjamah dengan kualitas bakteriologis peralatan makanan. Didapatkan hasil yang signifikan antara perendaman pada cara pencucian dengan kualitas bakteriologis dan hubungan antara bak yang dibersihkan tiap hari dengan kualitas bakteriologis.

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum :

- a. Untuk mengetahui rata-rata angka kuman pada beberapa jajanan sekolah seperti bakso dan batagor.
- b. Mengetahui dan mengkaji hubungan sanitasi peralatan makan dengan kualitas bakteriologis.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui kualitas jajanan bakso dan batagor melalui pemeriksaan bakteriologis.
- b. Mengetahui dan mengkaji kualitas sanitasi peralatan makan penjual jajanan

- c. Mengetahui dan mengkaji perbedaan angka kuman antara bakso dan batagor.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti, sebagai syarat kelulusan program studi S1. Fakultas Kedokteran Universitas Muhammadiyah Yogyakarta dan sebagai tambahan ilmu pengetahuan bagi peneliti.
2. Bagi ilmu pengetahuan, sebagai tambahan literatur bagaimana angka kontaminasi mikroba pada jajanan anak sekolah.
3. Bagi masyarakat umum, sebagai informasi tambahan tentang kontaminasi mikroba pada jajanan anak sekolah (bakso dan batagor) agar bisa lebih selektif dalam memilih jajanan.