

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jamu beras kencur masih sering dikonsumsi masyarakat sebagai minuman kesehatan yang mudah dijumpai, minimnya pengawasan saat proses pembuatannya tidak menutup kemungkinan terjadi kontaminasi *Coliform* salah satunya Bakteri *Escherichia coli* (Wasita dan Hendrayana, 2016).

Menurut perkiraan, sekitar 70% kasus penyakit diare dikarenakan makanan yang terkontaminasi bakteri patogen seperti bakteri *Coliform* (*Escherichia coli*, *Enterobacter arogenes*), *Shigella sp*, *Salmonella sp*, dan *Vivrio cholerae* (WHO, 2005). Menurut data nasional penyebab terjadinya *foodborn diseases* (penyakit bawaan pada makanan) ditahun 2002 yaitu 28% mikroba patogen dan 14% senyawa kimia. Pada tahun 2003 yaitu 26,5% mikroba patogen dan 3% senyawa kimia. Pada tahun 2004 (Januari-Agustus) yaitu 16% oleh mikroba patogen dan 2% senyawa kimia (Fithri, 2016).

Studi EHRA Kota Tanjungpinang (2013) menyatakan bahwa pada umumnya penderita diare dialami oleh anak-anak dan balita (35%) dan orang dewasa perempuan (31,1%). Kebiasaan masyarakat yang mencuci tangan menggunakan sabun hanya 9%, sebagian besar masyarakat tidak mencuci tangan memakai sabun atau pun mengetahui *Personal Hygiene* dalam lima waktu penting yaitu sesudah buang air besar, sesudah menceboki anak, sebelum (menyantap makanan, menyuapi anak, menyiapkan makanan). Dilihat dari hasil untuk pengetahuan dan tindakan kebersihan tangan terdapat hanya 16,67% yang baik pada *Personal Hygiene* di Kota Tanjungpinang di mana angka tersebut merupakan kategori kurang (Puspa Rianda,2014).

Escherichia coli yang dapat menyebabkan diare pada manusia disebut Entero patogenik *Escherichia coli* (EPEC). Infeksi dari EPEC bisa menyebabkan penyakit seperti *Cholerae* dan disentri pada anak-anak dan orang dewasa. Berbagai negara dibelahan dunia saat ini sudah mulai memperhatikan akibat yang disebabkan oleh bakteri ini termasuk bahan pangan yang berasal dari produk perikanan baik segar maupun olahan. Penyebab terjadinya kasus yang diakibatkan oleh bakteri *Escherichia coli* adalah karena kurangnya pengetahuan dan penanganan yang tepat terhadap bahan pangan (Safriyanto S Maruka et al, 2017)

Escherichia coli terdapat di usus manusia atau hewan yang akan dikeluarkan melalui tinja. Mikroorganisme patogen yang terkandung dalam tinja dapat menularkan beragam penyakit bila masuk tubuh manusia, dalam satu gram tinja dapat mengandung satu miliar partikel virus infeksius yang mampu bertahan hidup selama beberapa minggu pada suhu di bawah 10 °C (Zikra et al, 2018).

Faktor terpenting dalam menentukan prevalensi penyakit bawaan pada makanan adalah minimnya pengetahuan di pihak penjamah makanan maupun konsumen dan ketidakpedulian terhadap pengelolaan makanan yang aman. Sejumlah survey pada KLB penyakit bawaan pada makanan memperlihatkan bahwa sebagian besar penyakit bawaan pada makanan terjadi akibat kesalahan penanganan saat penyiapan makanan tersebut baik di rumah, jasa katering, kantin, rumah sakit, disaat jamuan makan atau pesta (Fithri, 2016).

Ayat Al-Quran juga menjelaskan bahwa carilah makan yang halal dan baik untuk di konsumsi pada (Q.S. Al-Baqarah: 168):

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ ۚ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Arab-Latin: *Yā ayyuhan-nāsu kulū mimmā fil-arḍi ḥalālan ṭayyibaw wa lā tattabi'ū khuṭuwātisy-syaiṭān, innahū lakum 'aduwwum mubīn.*

Terjemah Arti: Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan, karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu (Q.S. Al-Baqarah: 168).

Untuk itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai identifikasi dan hubungan antara *Personal Hygiene* dari bakteri *Escherichia coli* pada minuman jamu beras kencur yang dijual di Kota Tanjungpinang.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang yang telah disebutkan diatas, rumusan masalah yang digunakan adalah “Apakah terdapat hubungan antara *personal Hygiene* dengan identifikasi Bakteri *Escherichia coli* pada jamu beras kencur di Kota Tanjungpinang?”.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui ada atau tidaknya hubungan *Personal Hygiene* dengan keberadaan Bakteri *Escherichia coli* pada minuman jamu beras kencur disekitar Kota Tanjungpinang.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Menganalisis Keberadaan *Escherichia coli* pada minuman jamu beras kencur disekitar Kota Tanjungpinang.
2. Untuk memberikan informasi terkait hubungan antara *Personal Hygiene* dengan keberadaan Bakteri *Escherichia coli* serta dampak yang dapat ditimbulkan pada minuman jamu beras kencur.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Penelitian bagi Peneliti

Memberikan informasi terhadap adanya hubungan *Personal Hygiene* dengan kontaminasi bakteri *Escherichia coli* pada jajanan konsumsi sehari-hari.

1.4.2 Manfaat Penelitian bagi Institusi

Hasil penelitian dapat dijadikan dasar penelitian yang lebih lanjut terhadap hubungan antara *Personal Hygiene* dengan kontaminasi bakteri *Escherichia coli*.

1.4.3 Manfaat di Bidang Pengembangan Penelitian

Hasil penelitian dapat dijadikan data untuk melakukan sebuah pencegahan serta penanggulangan terhadap kontaminasi *Escherichia coli*.

1.5 Keaslian Penelitian

Nama	Judul Penelitian	Desain Penelitian	Hasil Penelitian
------	------------------	-------------------	------------------

Endah Setyorini,2013	Hubungan praktik <i>Hygiene</i> pedagang dengan keberadaan <i>Escherichia coli</i> pada rujak yang dijual sekitar kampus Universitas Negeri Semarang.	Jenis penelitian ini adalah penelitian analitik yaitu penelitian yang menjelaskan hubungan antar variabel. Metode yang digunakan adalah <i>Cross sectional</i> .	Terdapat hubungan antara praktik <i>Hygiene</i> pedagang dengan keberadaan <i>Escherichia coli</i> pada rujak yang dijual di sekitar kampus Universitas Negeri Semarang dengan diperoleh pvalue = 0,021. Hal ini disebabkan rendahnya penerapan dan pelaksanaan aspek-aspek <i>Hygiene</i> perorangan oleh para pedagang rujak tersebut.
Luthfia Isna Ardhayanti et al.,2018	hubungan antara <i>Personal Hygiene</i> pedagang dengan keberadaan <i>Escherichia coli</i> di warung makan indomie (warmindo) sekitar Universitas Islam Indonesia.	Jenis penelitian yang dilakukan bersifat kuantitatif dengan pendekatan <i>Cross Sectional</i> .	1. Kontaminasi bakteri <i>Escherichia coli</i> pada makanan Warmindo sebesar 3 (9,1%) sedangkan yang tidak terkontaminasi oleh bakteri sebanyak 30 (90,9%). 2. Tidak terdapat hubungan antara pengetahuan pedagang Warmindo dengan keberadaan bakteri

Escherichia coli pada makanan Warmindo.

3. Tidak terdapat hubungan antara sikap pedagang Warmindo dengan keberadaan bakteri

Escherichia coli pada makanan Warmindo.

4. Terdapat hubungan antara perilaku pedagang Warmindo dengan keberadaan bakteri

Escherichia coli pada makanan Warmindo.

5. Tidak terdapat hubungan antara alat pelindung diri pedagang Warmindo dengan keberadaan bakteri

Escherichia coli pada makanan Warmindo.

6. Tidak terdapat hubungan antara penutup makanan di Warmindo dengan keberadaan bakteri

Escherichia coli pada

makanan Warmindo.

Wasita dan identifikasi bakteri Rancangan	Dari penelitian ini dapat
Hendrayana, <i>Escherichia coli</i> penelitian ini	disimpulkan bahwa dari
2016 serotipe 0157 adalah	sepuluh jamu yang dijual
dengan media deskriptif	oleh pedagang jamu
<i>sorbitol mac conkey</i> observasional	gendong di empat wilayah
<i>agar (smac)</i> pada dengan	Kecamatan Kota Denpasar
jamu beras kencur rancangan studi	Didapatkan empat (40%)
dari pedagang jam eksploratif.	dari sampel penelitian
gendong di Kota	tercemar bakteri
Denpasar.	<i>Escherichia coli</i> dan tidak
	ada yang tercemar
	bakteri <i>Escherichia coli</i>
	serotipe O157.

Penelitian yang akan dilakukan berbeda dengan penelitian yang telah ada dari segi waktu, tempat penelitian, populasi dan sampel penelitian.