

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan jajanan (*Food Street*) menurut *Food And Agriculture Organization (FAO)* adalah makanan dan minuman yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan ditempat-tempat umum lainnya yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut. Makanan yang tidak diolah dengan baik dan benar akan dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan dan hewan. Dengan demikian kualitas makanan yang dihasilkan, disajikan dan dijual oleh penjual makanan harus memenuhi syarat kesehatan seperti faktor lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan pengolahan makanan yang baik dan penjamah makanannya sendiri (Departemen Kesehatan, 2006).

Masyarakat Indonesia telah lama mengenal jajanan kerupuk. Kerupuk dapat dikonsumsi oleh semua kalangan usia, mulai dari anak-anak, remaja, hingga orang tua. Kerupuk dapat dijumpai di kedai pinggir jalan, warung makan, super market, maupun di hotel berbintang. Fungsi dari kerupuk adalah sebagai pelengkap masakan atau lauk, sebagai pembangkit selera makan, dan makanan cemilan (*snack*) (Widyaningrum dan Suhartiningsih, 2014). Kerupuk menjadi salah satu produk olahan tradisional yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Makanan tersebut dikenal baik di segala usia maupun tingkat sosial masyarakat. Mudah diperoleh dan dijual dengan harga murah baik dalam kemasan

yang sudah digoreng maupun dalam kemasan yang masih mentah. Kerupuk memiliki tekstur yang renyah dan garing yang dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan maupun sebagai variasi dalam lauk pauk (Koswara, 2009).

Kerupuk umumnya disajikan oleh penjual dengan kemasan plastik dan kerupuk yang disimpan dalam kaleng, penyajian kerupuk dalam kaleng memiliki kontak langsung dengan tangan dari berbagai manusia yang merupakan sumber cemaran kimia, fisika, dan organisme. Masalah kebersihan merupakan penyebab yang terus berulang-ulang dan berdampak buruk bagi manusia, sebab menurut Trampuz dan Widmer (2004) salah satu tempat berkumpulnya bakteri adalah pada telapak tangan manusia.

Ini dikarenakan tangan merupakan bagian tubuh manusia yang paling sering kontak dengan dunia luar dan digunakan sehari-hari untuk melakukan aktivitas, sehingga hal tersebut memudahkan terjadinya kontak dengan mikroba dan mentransfernya ke objek lain, melalui tangan yang menjadi sarang bakteri, ada berbagai jenis bakteri yang hidup di tangan, bakteri ini ada yang bersifat patogen dan ada juga yang bersifat non patogen (Herbowo, 2008)

Bakteri yang menyebabkan diare masuk melalui berbagai cara yaitu oral, lingkungan yang tercemar, makanan dan lain-lain sehingga kondisi seperti ini sangatlah tergantung dengan pedagang, bagaimana pedagang tersebut tetap mempertahankan higienitas makanan yang dijualnya agar tidak terkontaminasi. Sesuai dengan keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia tentang pedoman persyaratan higienis sanitasi makanan jajanan yang terdapat beberapa aspek yang diatur dalam penanganan makanan jajanan yaitu penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, dan penyajian. Beberapa aspek

yang telah diatur oleh Menteri Kesehatan RI sangat mempengaruhi kualitas makanan jajanan tetapi pada kenyataannya pedagang di Indonesia kurang memahami prosedur kebersihan seperti contoh proses pencucian peralatan makan yang terkadang tidak menggunakan sabun, membiarkan sampah terbuka dan letaknya berdekatan dengan tempat penyajian, dan lain-lain sehingga dengan kondisi tersebut sangatlah mudah makanan untuk terkontaminasi.

Bakteri yang menjadi organisme indikator kontaminasi pada makanan atau air adalah *Escherichia coli*. Bakteri ini termasuk kedalam famili Enterobacteriaceae yang hidup di usus besar manusia dan hewan, air, tanah, dan dapat juga ditemukan pada dekomposisi material. *Escherichia coli* adalah salah satu bakteri yang mudah menyebar dengan cara mencemari air dan mengkontaminasi bahan-bahan yang bersentuhan langsung. Kontaminasi bakteri ini pada makanan atau alat-alat penanganan merupakan suatu indikasi bahwa praktek sanitasi penanganan kurang baik (Nuraeni dkk, 2000).

Bakteri *Escherichia coli* menjadi patogen jika jumlah bakteri ini dalam saluran pencernaan meningkat atau berada di luar habitatnya, dan akan menghasilkan enterotoksin yang menyebabkan beberapa kasus diare (Brooks et al, 2004). Sebagian besar penyakit yang disebabkan oleh bakteri *Escherichia coli* ditularkan melalui makanan dan daging mentah yang sebelumnya telah terkontaminasi oleh bakteri *Escherichia coli*. Penularan penyakit dapat terjadi melalui kontak secara langsung dan terjadi di tempat yang memiliki sanitasi dan lingkungan yang kurang bersih (Radji, 2011).

Berdasarkan data terbaru dari *World Health Organization* (WHO) diperkirakan terdapat sekitar 2 juta korban, terutama anak-anak yang meninggal

setiap tahun akibat makanan yang tidak aman. Sehingga, bahaya yang ditimbulkan oleh penyakit karena makanan menjadi ancaman global. Di Indonesia, sebanyak 19 siswa SDN Ngabab, Kecamatan Pujon, Kota Batu mengalami keracunan, Senin (15/11/2018). Informasi yang dihimpun, peristiwa yang menghebohkan tersebut terjadi sekitar pukul 08.00 WIB. Saat para siswa tengah berada di sekolah. Para siswa yang keracunan tersebut langsung dibawa ke Puskesmas Pujon, untuk mendapat penanganan medis. Dari saksi mata, siswa tersebut keracunan disebabkan karena memakan kerupuk yang berbumbu balado. (Tribunnews, 2018)

Akhir-akhir ini kasus yang disebabkan oleh bakteri *Escherichia coli* sering menjadi pembicaraan yang kerap terjadi. Berbagai negara di belahan 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. (Oscar dkk, 2009)

Menurut Standart Nasional Indonesia (SNI), batas maksimum cemaran mikroba *Escherichia coli* yaitu $< 3/g$ makanan. Apabila makanan tercemar oleh mikroorganisme, kemudian dikonsumsi oleh mahasiswa dan masyarakat setiap hari maka akan menimbulkan penyakit.

Berdasarkan uraian diatas dan kegemaran masyarakat mengkonsumsi kerupuk kaleng sebagai makanan selingan maka peneliti melakukan identifikasi adanya kuman *Escherichia coli* pada kerupuk kaleng yang dijual di wilayah Sutorejo kota Surabaya.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah terdapat bakteri *Escherichia coli* pada kerupuk kaleng yang dijual di warung makan wilayah Sutorejo kota Surabaya ?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui ada tidaknya bakteri *Escherichia coli* pada kerupuk kaleng yang dijual di wilayah Sutorejo kota Surabaya.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan tentang Identifikasi kuman *Escherichia coli* pada kerupuk kaleng yang dijual di wilayah Sutorejo kota Surabaya.

1.4.2 Manfaat Praktis

Dapat menambah informasi dan masukan kepada masyarakat tentang cara menyimpan kerupuk dengan benar agar terbebas dari *Escherichia coli*.

