

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Dalam Permenkes nomor 1096 tahun 2011 dijelaskan bahwa jasaboga merupakan usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha. Jasaboga melayani produksi makanan dalam jumlah besar dan melayani konsumen dalam skala besar. Dalam mendapat perizinan mendirikan usaha jasaboga, pemilik usaha diharuskan memenuhi beberapa persyaratan yang telah ditetapkan oleh pemerintah. Salah satunya adalah memiliki hygiene sanitasi yang baik. Sebagai bukti pemenuhan hygiene sanitasi berdasarkan Permenkes nomor 1096 tahun 2011, usaha jasaboga diharuskan memiliki Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi.

Untuk mendapatkan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi banyak persyaratan yang harus dipenuhi oleh pengelola usaha mulai dari tata bangunan hingga uji pangan yang tentunya mengeluarkan biaya yang tidak sedikit. Oleh karena itu masih banyak usaha jasaboga yang belum memiliki Sertifikat Laik Higiene Sanitasi. Hal ini tentunya menyebabkan keresahan dipihak konsumen karena tidak adanya jaminan terhadap kebersihan dan kelayakan makanan yang mereka konsumsi. Kemungkinan makanan tercemar oleh bakteri dikarenakan kurangnya kebersihan yang diterapkan oleh usaha jasaboga yang bersangkutan tidak dapat dihindari (Anonim, 2011).

Seperti yang tercantum dalam peraturan BPOM tahun 2009, pangan tercemar adalah pangan yang mengandung bahan beracun, berbahaya atau yang dapat

merugikan atau membahayakan kesehatan atau jiwa manusia, mengandung cemaran yang melampaui ambang batas maksimal yang ditetapkan, mengandung bahan yang dilarang digunakan dalam kegiatan atau proses produksi pangan, mengandung bahan yang kotor, busuk, tengik, terurai, atau mengandung bahan nabati atau hewani yang berpenyakit atau berasal dari bangkai sehingga menjadikan pangan tidak layak dikonsumsi manusia dan sudah kadaluwarsa. Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit (Prabu, 2008).

Dalam beberapa tahun terakhir mencuat kasus keracunan makanan seperti adanya kasus keracunan sari buah di Surabaya (Mei 2004), kasus keracunan sebagian besar karyawan sebuah Televisi Swasta di Jakarta setelah mengkonsumsi catering perusahaan, kasus keracunan susu pada siswa-siswa SD, dsb (Mulyana, 2011). Terlihat pada grafik prosentase sumber keracunan makanan di Indonesia tahun 1997-2000 (Sumber PPM & PL, 2002) menyebutkan bahwa penyebab keracunan makanan terbesar di Indonesia berasal dari sektor catering. Hal ini tentu saja disebabkan karena tidak adanya Bagian Quality Control dan rendahnya pengetahuan cara mengolah makanan dan minuman secara aman, serta kurangnya kontrol terhadap kebersihan para pekerja catering.

Sekitar 80% penyakit yang tertular melalui makanan disebabkan oleh bakteri pathogen. Beberapa jenis bakteri yang sering menimbulkan penyakit antara lain : *Salmonella*, *Staphylococcus*, *E. coli*, *Vibrio*, *clostridium*, *Shigella* dan *Pseudomonas Cocovenenous*. Hingga saat ini tingkat kontaminasi makanan oleh *E. coli* 65,5% masih paling tinggi dan prevalensi penyakit diare sebanyak 116.075 kasus tahun 1995

dan Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan juga masih tinggi yaitu 31.919 kasus tahun 1997, dengan angka kematian kasus (CFR) 0,15%. Djaja dkk memperoleh kontaminasi *E. coli* pada Pedagang Kakilima 22,4%, Rumah Makan 26,3%, dan Jasaboga 11,8%. Dari informasi tersebut ternyata kontaminasi makanan yang disajikan kepada para konsumen masih cukup tinggi (I Made Djaja,2008).

Dalam kebanyakan kasus keracunan makanan, bakteri ini memasuki tubuh setelah mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi, air minum yang terkontaminasi dan berenang di kolam renang umum. Ditinjau dari lokasi pemasaran hasil produksi, jasaboga yang melayani transportasi baik lokal maupun mancanegara harus memiliki standar mutu yang jelas. Hal ini berhubungan dengan resiko infeksi yang dapat menular melalui makanan atau tinja(Velo, 2011).

Pelabuhan Perak Surabaya merupakan pelabuhan terbesar di Jawa Timur. Aktifitas penyeberangan yang dilakukan setiap harinya cukup padat sehingga sektor industri pangan memegang peranan penting dalam pelayanan konsumsi pangan setiap harinya. Perizinan mendirikan usaha produksi pangan di pelabuhan cukup mudah, sehingga cukup banyak rumah makan atau jasaboga yang melayani pelabuhan dengan pengawasan dari pihak berwenang terhadap aktifitas produksi. Namun hal tersebut belum memberikan jaminan terhadap keamanan hasil produksi. Bahaya kontaminasi terhadap pangan harus mulai dicermati pada seluruh proses rantai makanan. Berdasarkan hal diatas, maka penulis ingin meneliti mengenai hubungan antara hygiene sanitasi usaha jasaboga dengan nilai cemaran bakteri *E.coli* berdasarkan standart yang ditentukan oleh PERMENKES Nomor 1096 tahun 2011 terutama untuk

usaha jasaboga yang ada di Surabaya yang merupakan kota terbesar kedua di Indonesia setelah Jakarta.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Apakah terdapat hubungan antara hygiene sanitasi jasaboga di kota Surabaya dengan nilai cemaran bakteri *E.coli*?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Mengetahui hubungan antara hygiene sanitasi jasaboga dengan nilai cemaran bakteri *E.coli* pada makanan yang produksi.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Mengamati penerapan hygiene sanitasi pada usaha jasaboga.
2. Memeriksa kadungan bakteri *E.coli* pada makanan yang diproduksi oleh jasaboga.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah :

### **1.4.1 Bagi Masyarakat**

Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan informasi untuk masyarakat tentang pentingnya menjaga hygiene sanitasi lingkungan demi mencegah kemungkinan kontaminasi oleh bakteri pada makanan guna meningkatkan kualitas kesehatan.

#### **1.4.2 Bagi Pengelola Usaha**

Diharapkan penelitian ini dapat memberikan pengetahuan tentang pentingnya menjaga hygiene sanitasi lingkungan tempat usaha yang dikelola guna meningkatkan kualitas produksi dan menjaga kepercayaan konsumen.

#### **1.4.3 Bagi Peneliti**

Diharapkan hasil penelitian ini dapat menambah pengetahuan tentang hubungan hygiene sanitasi jasaboga dengan kandungan *E.coli*.

#### **1.4.3 Bagi Institusi**

Diharapkan hasil penelitian ini dapat dijadikan tambahan wacana di perpustakaan Universitas Muhammadiyah Surabaya.