

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Foodborne disease adalah penyakit yang disebabkan karena mengonsumsi makanan atau minuman yang tercemar. Foodborne disease disebabkan oleh berbagai macam mikroorganisme atau mikroba patogen yang mengkontaminasi makanan. Selain itu, zat kimia beracun, atau zat berbahaya lain dapat menyebabkan foodborne disease jika zat - zat tersebut terdapat dalam makanan. Makanan yang berasal baik dari hewan maupun tumbuhan dapat berperan sebagai media pembawa mikroorganisme penyebab penyakit pada manusia (Deptan RI, 2007).

Pada era globalisasi dan seiring dengan perkembangan zaman, usaha dibidang makanan setiap tahun cenderung meningkat, mulai dari skala kecil sampai skala besar. Dalam kehidupan sehari-hari banyak orang yang tidak sempat menyiapkan makanan yang akan dikonsumsi, dengan demikian mereka tergantung pada pelayanan jasa boga yang semakin berkembang untuk memenuhi kebutuhannya. Makanan berfungsi untuk memelihara proses tubuh dalam pertumbuhan atau perkembangan, mengganti jaringan tubuh yang rusak, memperoleh energi untuk melakukan aktivitas sehari-hari, mengatur metabolisme dan berbagai keseimbangan air,, mineral, dan cairan tubuh yang lain. Selain itu, makanan juga berperan dalam mekanisme pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit (Notoatmodjo, 2006).

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk melanjutkan kehidupan. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal seperti : vitamin, mineral, hidrat arang, lemak dan lainnya. Makanan harus murni dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar serta harus hygiene. Bila salah satu faktor tersebut terganggu makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan (Farida, 2004).

Makanan merupakan hal yang penting bagi kesehatan manusia. Saat ini

banyak terjadi penyakit bawaan makanan yang disebut *Food Borne Disease* atau seperti diare atau keracunan makanan. Penyebab penyakit bawaan makanan dipengaruhi oleh berbagai faktor salah satunya bakteri patogen seperti *Escherichia coli* (*E. coli*). *Food Borne Disease* biasanya bersifat toksik maupun infeksius, disebabkan oleh agen penyakit yang masuk ke dalam tubuh melalui konsumsi makanan yang terkontaminasi (WHO, 2005).

Penyakit bawaan makanan (*Foodborne Disease*), biasanya bersifat toksik atau maupun infeksius, disebabkan oleh agens penyakit yang masuk ke dalam tubuh melalui konsumsi makanan yang terkontaminasi. Kadang-kadang penyakit ini disebut keracunan makanan (*food poisoning*) walaupun istilah ini tidak tepat. Penyakit bawaan makanan mencakup lingkup penyakit yang etiologinya bersifat kimiawi maupun biologis, termasuk penyakit kolera dan diare, sekaligus beberapa penyakit parasit.

Masalah keamanan pangan sudah merupakan masalah global sehingga mendapat perhatian utama dalam penetapan kebijakan kesehatan masyarakat. Letusan penyakit akibat pangan (*foodborne diseases*) dan kejadian-kejadian pencemaran pangan tidak hanya terjadi di negara berkembang dimana kondisi sanitasi dan higiene umumnya buruk tetapi juga terjadi di negara-negara maju. Diperkirakan satu dari tiga orang penduduk di negara maju mengalami keracunan pangan setiap tahunnya bahkan di Eropa keracunan pangan merupakan penyebab kematian kedua terbesar setelah penyakit infeksi saluran pernapasan atas (BPOM, 2005).

Untuk mendapatkan makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan maka perlu diadakan pengawasan terhadap hygiene, sanitasi makanan dan minuman. Mengingat bahwa makanan dan minuman merupakan media yang berpotensi dalam penyebaran penyakit maka pengawasan sanitasi makanan dan minuman mempunyai arti penting dalam upaya menghindari unsur pencemaran baik yang bersifat fisik, kimia, maupun bakteriologi. Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit (Slamet, 2004).

Pada kebanyakan kasus, makanan terkontaminasi bukan secara sengaja tetapi

lebih karena kecerobohan atau karena kurang memadainya pendidikan atau pelatihan dalam hal keamanan makanan (Adams & Motoarjemi, 2003). Makanan yang terkontaminasi dapat disebabkan oleh higiene sanitasi makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan. Untuk mendapatkan makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan maka perlu diadakan pengawasan terhadap higiene sanitasi makanan dan minuman yang diutamakan pada usaha yang bersifat umum seperti restoran, rumah makan, ataupun pedagang kaki lima (Depkes RI, 2004).

Penyebab beberapa kasus keracunan makanan diantaranya adalah bakteri *Staphylococcus aureus*, *Vibrio cholera*, *E.coli* dan *Salmonella*. Bakteri *E.coli* merupakan bakteri yang berasal dari kotoran hewan maupun manusia. Sedangkan sumber bakteri *Staphylococcus aureus* dapat berasal dari tangan, rongga hidung, mulut dan tenggorokan penjamah makanan (Dewi, 2003).

Penjamah makanan sangat berpengaruh terhadap kualitas makanan, sehingga baik secara langsung maupun secara tidak langsung dapat berpengaruh terhadap penyebaran penyakit. Kebiasaan mencuci tangan sebelum melakukan pekerjaan pengolahan makanan adalah mutlak dilaksanakan seperti diketahui tangan tidak pernah bebas dari berbagai macam kuman, baik berasal dari kontaminasi maupun yang tinggal secara menetap pada tangan. Sikap petugas pengolah makanan di warung-warung makan dalam masalah cuci tangan sudah sangat baik. Hal ini sesuai dengan tingkat pendidikan mereka, akan tetapi kenyataan praktek sehari-hari di lapangan belum tentu demikian. Penjamah makanan dengan senantiasa melakukan perilaku yang tidak higienis dimana supaya pekerjaan mereka mudah dan cepat hal yang demikian tidak higienis.

Keracunan pangan di dewasa ini sudah menjadi masalah global, baik di negara maju maupun di negara berkembang. Sebagian besar keracunan makanan terjadi karena masyarakat membeli makanan dari luar. Hal tersebut terjadi karena penjamah makanan masih belum sadar tentang pengetahuan. Karena tidak semua tempat pengolahan makanan memenuhi syarat higiene sanitasi makanan yang benar, sebagian besar karyawannya belum mengerti betul tentang higiene sanitasi, bagaimana cara mengolah makanan yang benar, bagaimana cara penyajian yang benar dan peralatan apa saja yang harus dipakai saat mengolah makanan. Penjamah

makanan adalah pemegang peran penting dalam pencegahan penyakit bawaan makanan. Pengetahuan, sikap, dan praktek penjamah makanan tentang higiene sanitasi haruslah baik agar terciptanya produk dengan kualitas yang baik.

Banyak sekali contoh makanan jajanan yang diperjualbelikan dijalanan diantaranya pentol cilok. Pentol cilok merupakan makanan jajanan yang terbuat dari kanji (tepung) dengan atau tanpa daging cincang yang dibentuk bulat dan direbus hingga matang, memiliki rasa gurih dan kenyal serta disajikan dengan saus. Dibalik kelezatannya perlu diwaspadai keamanannya, karena pangan jajanan merupakan salah satu penyebab keracunan akibat kurang terjaminnya keamanannya.

Cilok merupakan sejenis makanan jajanan yang terbuat dari tepung dan daging yang dibentuk bulat dan direbus hingga matang, memiliki rasa yang gurih dan kenyal serta disajikan dengan saus. Karena harganya yang relatif murah, rasanya enak dan penampilan yang menarik maka jajanan ini sangat digemari oleh banyak anak sekolah. Namun perlu diwaspadai akan keamanan pangan cilok tersebut, karena biasanya dijual dalam keadaan terbuka dipinggir jalan sekolah dan dibiarkan dalam waktu yang cukup lama.

Di daerah Jember banyak sekali pedagang yang menjual pentol cilok, bukan hanya satu atau dua yang mempunyai usaha berjualan cilok bahkan sampai puluhan. Tetapi dalam penelitian ini akan dibahas higiene dan sanitasi salah satu rumah usaha pentol cilok di Jember.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas maka peneliti merumuskan masalah sebagai berikut:

Bagaimana hubungan pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan terhadap cemaran *Escherichia Coli* pada jajanan cilok di Jember.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Secara umum tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan

pengetahuandan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan terhadap cemaran *Escherichia Coli* pada jajanan cilok di Jember.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui hubungan pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan dengan cemaran *Escherichia Coli* pada jajanan cilok di Jember
2. Mengetahui hubungan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan dengan cemaran *Escherichia Coli* pada jajanan cilok di Jember

1.4 Manfaat Peneliti

1.4.1 Manfaat Bagi Peneliti

Sebagai pengalaman untuk mengaplikasikan teori yang didapat dalam mengali permasalahan dan melaksanakan penelitian dilapangan sebagai hasil penelitian dan diharapkan dapat menjadi sumber informasi baru bagi pembaca.

1.4.2 Manfaat Bagi Tempat Produksi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan untuk meningkatkan kualitas produksi cilok yang dihasilkan dan sebagai rekomendasi berupa pendidikan kesehatan yang bersih dan sehat.

1.4.3 Manfaat Bagi Institusi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi pengetahuan baru tentang *foodborne disease* dan dapat menjadi acuan dalam penelitian selanjutnya.