

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Salah satu hal terpenting yang harus kita lakukan setiap hari adalah makan. Makanan harus dikontrol dan dijaga dalam kondisi sebaik mungkin karena jenisnya yang sangat banyak agar tidak membahayakan kita, terutama kesehatan (Khalid, 2023). Makanan yang aman dan bergizi diperlukan untuk memenuhi kebutuhan gizi dan menjaga kehidupan serta kesehatan seseorang.

Sejak usia sekolah hingga usia kerja, sumber daya manusia masa depan bangsa dibangun. Menurut Rahmayani & Simatupang (2019), sanitasi pangan merupakan salah satu upaya pencegahan yang menekankan semua tindakan dan kegiatan yang diperlukan untuk menjaga makanan dan minuman bebas dari risiko kesehatan sejak saat diproduksi hingga tahap pengolahan, penyiapan, pengangkutan, dan penyajian.

Menurut Rahmah dan Kamal (2002), sanitasi pangan merupakan salah satu strategi pencegahan. Di Indonesia, masalah sanitasi dan higiene masih menjadi masalah utama yang memengaruhi kesehatan masyarakat dan keseimbangan lingkungan. Selain itu, fasilitas sanitasi yang dibangun belum memadai untuk memenuhi kebutuhan penduduk. Masyarakat yang tinggal di lingkungan yang sehat dan memiliki akses air bersih yang cukup mungkin menganggap masalah ini tidak penting. Namun, sanitasi yang buruk dapat menyebabkan kematian di lokasi yang berada di luar kendali kita. (Sedekah Air 2019)

Tujuh orang atau 70% Menurut penelitian Nasution tahun 2020, "Kebersihan penanganan makanan menyebabkan kontaminasi *Escherichia coli* pada makanan ringan pasar tradisional," ada hubungan antara kebersihan penanganan makanan dan kontaminasi *E. coli*. " Enam orang terinfeksi *E. coli* (60 persen), dan lebih dari separuh orang yang menangani makanan tersebut tidak bersih. Penjamah makanan harus menjaga higienenya agar makanan dapat diolah dengan aman dan sehat. Penjamah makanan dapat belajar betapa pentingnya menjaga diri sendiri untuk mengembangkan kebiasaan hygiene yang baik. Seperti halnya hygiene makanan, air minum yang aman harus bebas dari kontaminan.

Angka Kemungkinan Paling Mungkin (MPN) Coliform untuk air minum harus tidak berasa, tidak berwarna, dan tidak berbau sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023. Menurut Organisasi Kesehatan Dunia (WHO), meminum air yang terkontaminasi diduga menjadi penyebab penyakit ini, yang menyerang sepertiga populasi dunia. Dua juta dari 13 juta orang yang meninggal setiap tahunnya akibat infeksi yang ditularkan melalui air adalah anak-anak dan bayi. Penyakit penyebab diare dapat disebabkan oleh mikroorganisme patogen yang terdapat dalam air makanan atau yang ditambahkan ke dalam makanan. (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2022).

Sebelum makanan dapat diproduksi dan dikonsumsi, kebersihan makanan harus dijaga, menurut Rahmayani & Simatupang (2019). Ketika bahan baku disiapkan, diolah, disimpan, didistribusikan, diangkut, dan disajikan, bahan-bahan tersebut dapat terkontaminasi. Makanan yang tidak segar dapat membahayakan

kesehatan atau membunuh Anda. Pengendalian terhadap hal-hal seperti makanan, orang, tempat, dan peralatan yang dapat atau dapat menyebabkan penyakit atau gangguan kesehatan merupakan salah satu upaya sanitasi dan kebersihan. Kontaminasi makanan, baik yang disengaja maupun tidak disengaja, merupakan tindak pidana yang berpotensi membahayakan kesehatan manusia (Kumorodan Alhanif, 2022).

Berbagai penyakit yang disebabkan oleh kontaminasi makanan dan minuman tidak boleh dibiarkan terjadi. Sebelum beraktivitas atau menyiapkan makanan, menjaga kebersihan diri merupakan langkah awal pencegahan, diikuti dengan peningkatan kebersihan makanan. Diharapkan pedagang dapat meningkatkan kebersihan diri dengan menutup kepala dan mengikat rambut, menjaga kebersihan kuku dan tangan, mencuci tangan sebelum dan sesudah makan dengan sabun dan air mengalir, serta memperbaiki tempat penyimpanan makanan. Selain itu, diharapkan dapat meningkatkan tempat penyimpanan makanan agar terhindar dari gangguan binatang, debu, asap kendaraan, dan hama lainnya. Selain itu, untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan, air pada bak cuci harus diganti secara berkala (Sri Indra Trigunarso, 2020).

Menurut Wahyuningsih (2019), penyebab kontaminasi makanan antara lain cara menyeduh teh, penggunaan gelas, penambahan es batu, air putih, dan kurangnya kebersihan. Misalnya, jika pedagang tidak mengenakan sarung tangan dan celemek saat mengolah minuman, maka dapat terjadi bakteri *Escherichia coli*. Hal ini dapat terjadi jika pedagang tidak menjaga kebersihan dan higiene tempat

kerjanya. Selain itu, karena pramusaji tidak mencuci tangan sebelum atau sesudah menyajikan minuman, tangan penjual bersentuhan langsung dengan minuman tersebut. Air yang digunakan dan es batu merupakan dua faktor tambahan yang dapat memengaruhi kontaminasi minuman olahan. Diare merupakan infeksi saluran pencernaan yang menyerang orang di seluruh dunia, termasuk Indonesia. Jumlah *Escherichia coli* dalam suatu minuman dipengaruhi oleh air tempat penyajiannya (Fithria et al., 2022).

Berdasarkan penelitian Maryam at.el., pada tahun 2023 terdapat 15 pedagang minuman es jeruk yang memenuhi persyaratan sanitasi peralatan sebesar 83,3 persen, sedangkan pada penelitian berjudul "Analisis Higiene Sanitasi Penjamah Makanan dan Air Minum yang Terkena Bakteri *E. coli* di Kantin Universitas Islam Sumatera Utara" yang tidak memenuhi persyaratan sebanyak 3 pedagang. Hasil penelitian Rezebri menunjukkan dari 10 kantin, terdapat 8 penjamah yang memenuhi syarat dan tidak mengalami batuk. Berdasarkan penelitian Andreas, pada tahun 2019 terdapat 23 pedagang yang hasil ujinya positif *Escherichia coli* yang mengindikasikan higiene sanitasi makanan yang kurang baik.

Es batu yang digunakan pedagang kantin di SDN Buntu Pane Asahan sebagian dibuat langsung, sebagian lagi dibeli di warung, berdasarkan hasil survei awal. Es batu yang digunakan sebanyak satu galon air untuk membuat minuman es dengan berbagai rasa. Para pedagang tidak menggunakan celemek atau sarung tangan saat menyiapkan minuman atau memegang makanan saat penyajian. Selain itu, tangan para pelayan bersentuhan langsung dengan minuman saat

menyajikannya karena tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah menyiapkan makanan dan minuman. Para pedagang mengaku anak sekolah pun bisa membuat es batu sendiri tanpa perlu mencuci tangan.

Berdasarkan pada landasan latar belakang diatas membuat penulis tertarik untuk melakukan penelitian terhadap Gambaran hygiene sanitasi hygiene pejamah makanan dan kandungan *E.coli* pada minuman olahan di kantin Sekolah Dasar Negeri di Kecamatan Buntu Pane Asahan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan dari latar belakang diatas Sangat jelas bahwa praktik higienis dan sanitasi para penjamah makanan Indonesia, serta keberadaan *Escherichia coli* dalam air minum, terutama di kantin, merupakan fasilitas yang harus dipantau dari segi kuantitas dan kualitas karena memiliki dampak yang signifikan terhadap kesehatan.. Adapun rumusan masalah pada penelitian ini ialah untuk menggambarkan hygiene sanitasi penjamah makanan serta kualitas air minum di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Buntu Pane Asahan.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran hygiene dan sanitasi pejamah makanan dan keberadaan *Escherichia Coli* pada minuman olahan di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Buntu Pane Asahan.

### 1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan Khusus Penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi penjamah makanan pada kantin Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Buntu Pane Asahan.
2. Untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi peralatan pada kantin Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Buntu Pane Asahan.
3. Untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi Air, bahan minuman dan Penyajian pada kantin Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Buntu Pane Asahan
4. Untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi sarana penjaja pada kantin Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Buntu Pane Asahan.
5. Untuk mengetahui keberadaan *Escherichia Coli* pada minuman kantin di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Buntu Pane Asahan.

### 1.4 Manfaat Penelitian

#### 1.4.1 Bagi Dinas Kesehatan

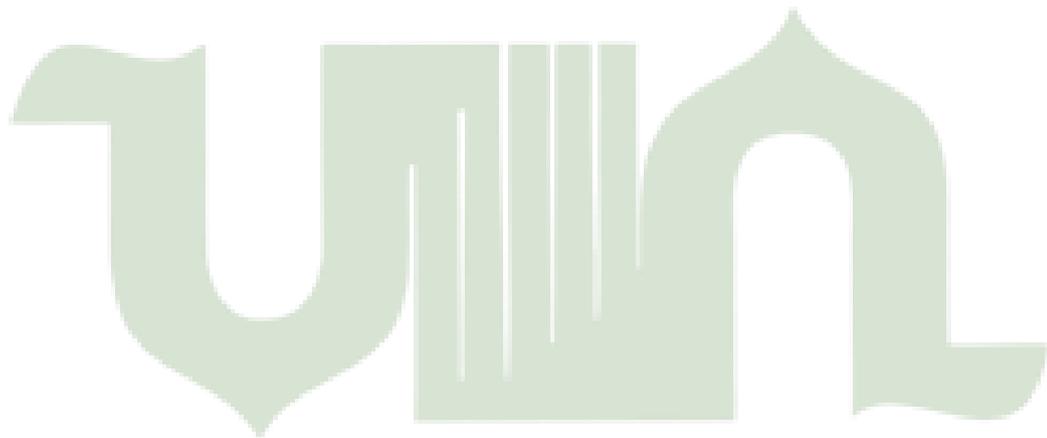
Informasi mengenai kebersihan dan higiene penjamah makanan serta keberadaan bakteri *E. coli* pada minuman olahan di Sekolah Dasar Negeri Kabupaten Buntu Pane Asahan merupakan salah satu manfaat penelitian ini bagi Dinas Kesehatan Kota Kisaran.

#### 1.4.2 Bagi Sekolah

Informasi tentang keberadaan *E. coli* dalam minuman olahan serta higiene dan sanitasi penanganan makanan diberikan kepada sekolah dasar di Kecamatan Buntu Pane, Kabupaten Asahan, melalui penelitian ini

### 1.4.3 Bagi Peneliti

Temuan penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan penulis tentang higiene sanitasi penanganan makanan dan keberadaan bakteri E. coli pada minuman olahan.



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN