

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Kesehatan adalah kebutuhan mendasar bagi setiap individu. Secara umum, kesehatan mencakup kondisi fisik, mental, dan sosial yang baik, bukan hanya sekadar bebas dari penyakit, sehingga memungkinkan seseorang untuk menjalani hidup secara produktif. Di Indonesia, tingkat kesehatan masyarakat dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti lingkungan, perilaku, dan layanan kesehatan (Irjayanto, 2024). Sangat penting dalam kehidupan untuk menjaga keamanan pangan. Salah satunya adalah keamanan makanan dan minuman, baik oleh produsen maupun konsumen.

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok untuk keberlangsungannya hidup karena makanan dan minuman harus aman, sehat dan bergizi. Salah satu faktor yang dapat mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat adalah penyediaan makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan. Keadaan ini berkaitan dengan makanan dan minuman yang disediakan oleh perusahaan atau perorangan, maupun kepentingan umum seperti restoran, kantin dll (Andi Sarifah Budon, 2020).

Minuman merupakan suatu hal yang sangat penting didalam kehidupan manusia, dimana minuman berfungsi memberikan tenaga atau energi panas pada tubuh, membangun jaringan-jaringan tubuh yang baru, pengatur dan pelindung tubuh terhadap penyakit serta sebagai sumber bahan pengganti sel-sel tua yang usang dimakan usia. Minuman yang

menarik, nikmat dan tinggi nilai gizinya tidak akan berarti sama sekali jika tidak aman untuk dikonsumsi (Anwar, 2019 dalam pohan, 2020).

Makanan dan minuman yang tidak bersih dapat menimbulkan penyakit yaitu dikenal dengan Foodborne Disease. Foodborne Diseases adalah penyakit yang disebabkan oleh makanan dan minuman yang terkontaminasi, biasa disebut sebagai keracunan makanan. Penyakit dengan gejala gastrointestinal seperti diare, sakit perut, mual dan muntah-muntah disebabkan adanya agen biologi yaitu: bakteri, virus dan parasit. Kontaminasi yang terjadi pada makanan dan minuman dapat menyebakan makanan tersebut menjadi media bagi suatu penyakit. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan (Foodborne Diseases). (WHO, 2006).

Higiene sanitasi makanan untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang, dan bahan makanan yang akan atau mungkin menyebabkan gangguan kesehatan, dan penyebaran penyakit. Higiene sanitasi makanan yang baik harus didukung oleh kondisi lingkungan dan sarana sanitasi yang baik juga. Lingkungan yang terkontaminasi dan sanitasi yang buruk yang tidak memenuhi syarat kesehatan akan menyebabkan potensi penyebaran penyakit (Doktriana, 2024).

Makanan dan minuman tersedia yang di perjualbelikan disediakan oleh restoran, rumah makan, pedagang keliling, dan tempat – tempat umum wisata. Salah satunya yaitu tempat- tempat umum sarana wisata yang dikategorikan sebagai tempat yang berpotensi menyebarluaskan penularan,

pencemaran lingkungan, maupun gangguan kesehatan. Penyebab penularan penyakit di tempat-tempat umum disebabkan oleh salah satunya yaitu buruknya akses sanitasi (Marinda & Ardillah, 2019). Area umum yaitu tempat yang menyediakan beragam fasilitas seperti terdapat makanan jajanan seperti es tebu sebagai kebutuhan konsumen ditempat wisata dimana masyarakat jambi melakukan aktifitas pada waktu tertentu untuk melihat objek wisata Tugu keris di kota Baru.

Pedagang kaki lima seringkali tidak memperhatikan aspek kebersihan dalam proses pengolahan makanan dan minuman, yang dapat menyebabkan pencemaran mikrobiologi yang menyebabkan infeksi pencernaan (Losari, 2020). Makanan dan minuman jajanan, sebagai salah satu bentuk layanan masyarakat di bidang makanan dan minuman, sering tidak memenuhi standar kesehatan, yang dapat menyebabkan penyakit pada masyarakat. Dengan meningkatnya penjualan dan tingginya risiko kontaminasi, penting untuk mengawasi pengelolaan makanan jajanan yang berkualitas harus memperhatikan aspek kebersihan, higiene, dan sanitasi, serta memenuhi persyaratan kesehatan (Sidabutar, 2019). minuman jajanan yang sering tersedia di tempat-tempat umum, salah satunya ialah air tebu. Penjamah makanan utama dari makanan yang disajikan kepada masyarakat umum adalah Pedagang Kaki Lima (PKL) (Intan Permatasari, 2021). Salah satu Pedagang Kaki Lima (PKL) diantaranya pedagang es tebu.

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik RI yang dirilis pada tanggal 30 November 2023, produksi tebu di Indonesia mencapai 2,41 juta ton pada 2022. Jumlah tersebut lebih banyak 2,45% dibandingkan pada tahun sebelumnya yaitu 2,35 juta ton (Badan Pusat Statistik, 2023). Air tebu merupakan minuman jajanan yang dijual tanpa kemasan khusus, diproduksi di tempat penjualanya sehingga sulit dilakukan pengawasan terhadap mutunya.

Menurut Simajuntak et al., 2018 air tebu yang dijual dipasar maupun dipinggir jalan dengan menggunakan gerobak lengkap dengan mesin khusus pemeras air tebu disajikan dalam gelas plastik atau dalam kantong-kantong plastik. Namun faktor sanitasi dan higienitas belum diprioritaskan pada minuman jajanan ini, sehingga menyebabkan kontaminasi mikroba pada jajanan air tebu serta penyebaran penyakit menular melalui makanan dan minuman

Bakteri *Escherichia Coli* ditemukan pada produk makanan dan minuman. Adanya kandungan *Escherichia Coli* dalam produk minuman seperti susu kedelai, es teh, air minum mentah, dan minuman kaleng yang menjadi indikator bahwa adanya mikroba yang berbahaya bagi kesehatan (Wijayanti, 2024).

Berdasarkan hasil penelitian Roza (2017) dalam penelitiannya di Pasar Raya Padang menemukan 8 dari 10 pedagang es tebu dengan personal higiene yang tidak memenuhi syarat dan 3 dari 10 sampel es tebu positif mengandung E.coli. Dan Penelitian lain juga yang dilakukan oleh

Antarini et al., (2020:3-5) di Kota Denpasar menemukan, terdapat hubungan yang signifikan pengolahan minuman es sari tebu dengan kandungan E.coli, pengolahan minuman es sari tebu seperti pedagang tidak menggunakan penutup kepala dan sarung tangan, tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah es sari tebu, sehingga semua sampel (100%) positif mengandung coliform dan sebanyak 44% sampel mengandung E.coli. Keberadaan bakteri tersebut dapat menjadi indikator tidak terpenuhinya upaya higiene sanitasi minuman jajanan.

Bakteri *Escherichia Coli* hidup di saluran pencernaan manusia. Bakteri ini hanya ada di kotoran manusia atau hewan. Penyebaran dilakukan melalui kontaminasi pada air, perilaku yang tidak bersih seperti kurangnya mencuci tangan sebelum memulai kegiatan dan setelah menyentuh benda-benda yang dapat menjadi sumber kontaminan, serta pencucian peralatan yang digunakan. Menunjukkan kontaminasi bakteri *Escherichia Coli* serta kondisi sanitasi yang buruk pada makanan dan minuman, yang dapat menyebabkan penyakit pada manusia (Musdalifah, 2024).

Menurut penelitian (Sulemi, 2022) Hasil inspeksi higiene sanitasi yang di teliti bahwa seluruh pedagang Hasil pemeriksaan laboratorium pada minuman es tebu yang dijual di jalan Datuk Setia Maharaja Pekanbaru mengandung Fecal Coliform sebesar 240 MPN/100 ml pada minuman es tebu sehingga tidak aman untuk dikonsumsi. Penjamah harus lebih memperhatikan kebersihan peralatan pedagang. penjamah harus lebih memperhatikan kebersihan baik dari segi cara pengolahan dan

penyajiannya. Berdasarkan dari hasil penelitian satu sampel memenuhi syarat kesehatan dan empat sampel tidak memenuhi syarat kesehatan. dilakukan pengawasan atau pemantauan dalam pengendalian CCP guna untuk memastikan apakah bahaya dibawah kendali pada saat input proses sampai output. Dilihat dari cara pengolahan minuman es tebu yang dijual di jalan Datuk Setia Maharaja Pekanbaru dikategorikan kurang baik, maka perlu dilakukan pengendalian perbaikan pada minuman es tebu dari segi kebersihan, pengolahan sampai pada tahap penyajian. Pedagang es tebu menggunakan ember sebagai wadah untuk mencuci, dalam proses pencucian peralatan yang digunakan, namun cara pencuciannya tidak memenuhi persyaratan yang baik. Karena air tidak mengalir, adanya jumlah 2 bak pencucian, dan Keterbatasan cara mencuci peralatan yang digunakan tanpa adanya air yang mengalir dan memaksa pedagang harus mengganti air pencucian apabila sudah sangat kotor, karena hal ini yang memungkinkan terjadinya penularan atau pencemaran bakteri pencemar seperti air pencucian pada peralatan makan yang digunakan.

Minuman es tebu adalah salah satu minuman yang mudah ditemukan di tempat-tempat keramaian. Air tebu yang rasanya manis apalagi dicampur dengan es akan menambah rasa nikmat dalam mengkonsumsinya, terutama oleh masyarakat kalangan menengah ke bawah baik wanita mau pun laki -laki mulai dari anak-anak, remaja hingga dewasa. Sanitasi dan higienisasi kemungkinan belum menjadi prioritas utama oleh pedagang minuman air tebu. Minuman es tebu merupakan minuman jajanan yang

dijual tanpa ada kemasan khusus, diproduksi di tempat penjualannya sehingga sulit dilakukan pengawasan terhadap mutunya. Berbagai macam terjadinya keracunan salah satunya adalah kurangnya akan pengetahuan dan perhatian untuk kesehatan diri masing-masing setiap orang maupun lingkungan sekitar dalam proses mengolah minuman dengan baik dan sehat. Penjamah minuman merupakan bagian yang paling krusial dalam proses mengolah minuman yang telah ditentukan.

Di kota Jambi banyak kita jumpai pedagang kaki lima khususnya pedagang/penjual makanan dan minuman jajanan, salah satunya minuman yang di jual adalah es tebu, minumanan ini sangat disenangi oleh Masyarakat kota jambi. Salah satu tempat di kota Jambi yang banyak menjual es tebu adalah di bundaran Tugu Keris Siginjai kota baru. Pedagang es tebu biasanya dijual menggunakan gerobak motor mesin. Keadaan gerobaknya ada yang biasanya terletak dipinggiran trotorar jalan. Pedagang es tebu di Tugu keris Siginjai Kota Baru Kota Jambi pada

Dari survei pendahuluan yang peneliti lakukan di Tugu Keris Siginjai Kota baru banyak terdapat pedagang minuman yang menjual es tebu yaitu sebanyak 30 pedagang es tebu. Dimana masih kurang memperhatikan higine sanitasi maknanan dan minuman. Hal ini terlihat pada pedagang es tebu belum memenuhi persyaratan dalam proses pengolahan es tebu memiliki kebiasaan yang tidak baik, seperti: air yang digunakan untuk pencucian berulang ulang, gelas yang digunakan di letakan di tempat yang terbuka, sehingga memungkinkan lalat untuk

hinggap dan dapat menularkan penyakit serta debu yang menempel pada gelas tersebut.

Oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “ Hubungan Higiene Sanitasi dengan Kandungan Escherichia Coli pada minuman es tebu. Oleh karena itu dipilih bundaran Tugu Keris Siginjai Kota Baru objek wilayah penelitian.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Apakah ada atau tidaknya potensi bakteri Escherichia Coli dan seberapa banyak jumlah bakteri Escherichia coli pada pedagang minuman es tebu di bundaran Tugu Keris Siginjai Kota Baru Kota Jambi.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan umum**

Untuk mengetahui hubungan higiene sanitasi dengan kandungan Escherichia Coli pada es tebu di bundaran Tugu Keris Singinjai Kota Baru Kota Jambi.

### **1.3.2 Tujuan khusus**

1. Mengetahui kandungan Escherichia Coli pada es tebu di Bundaran Tugu Keris Siginjai Kota Baru Kota Jambi
2. Mengetahui personal higiene penjamah dengan kandungan Escherichia Coli di bundaran Tugu Keris Siginjai Kota Baru Kota Jambi

3. Mengetahui perilaku cuci tangan dengan kandungan Escherichia Coli di bundaran Tugu Keris Siginjai Kota Baru Kota Jambi
4. Mengetahui hubungan cara pengolahan es tebu dengan kandungan Escherichia Coli di Bundaran Tugu Keris Siginjai Kota Baru Kota Jambi

#### **1.4 Manfaat penelitian**

##### **1. Bagi Peneliti**

- a. Memberikan pengalaman langsung di lapangan sebagai aplikasi dari teori yang telah dipelajari selama mengikuti perkuliahan di Jurusan Kesehatan Lingkungan, Poltekkes Kemenkes Jambi, Untuk menambah pengetahuan dan memberi pengalaman penulis tentang “hubungan higiene sanitasi dengan kandungan escherichia coli pada minuman es tebu di wilayah Tugu Keris Siginjai Kota Baru Kota Jambi”. Namun tidak menutup kemungkinan, minuman es tebu tersebut mengandung mikroorganisme seperti Escherichia Coli yang merupakan indikator polusi. Demikian juga dengan es air tebu di Tugu Keris Siginjai Kota Baru, mungkin juga mengandung mikroorganisme Escherichia Coli. Hal ini Hal ini dapat terjadi pada semua tahap yang dilalui oleh air, baik itu pada proses pengolahan,

## **2. Bagi Penjual Es Tebu**

Dapat dijadikan sebagai informasi untuk meningkatkan kesadaran akan pentingnya menjaga higiene sanitasi baik secara personal maupun peralatan untuk menjamah minuman agar dapat dikonsumsi dengan sehat dan terhindar dari bahan pencemar.

## **3. Bagi Instansi Pendidikan**

- a. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi tambahan literatur dan referensi akademik bagi mahasiswa Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Jambi.
- b. Membantu memperluas wawasan mahasiswa mengenai pentingnya penerapan *Hygiene* sanitasi pada pedagang makanan dan minuman, khususnya terkait angka kuman pada produk yang dijual.

### **1.5 Ruang Lingkup Penelitian**

Ruang lingkup penelitian ini dibatasi pada higiene sanitasi yakni perilaku cuci tangan, personal higiene, cara pengolahan es tebu di bundaran Tugu Keris Siginjai Kota Baru Kota Jambi. Penelitian ini menggunakan penelitian metode deskriptif analitik dengan pendekatan secara cross sectional. Penelitian ini diaksanakan di bundaran Tugu Keris Siginjai Kota Baru Kota Jambi populasi pedagang es tebu.