

Makanan, menyatakan bahwa bahan makanan hendaknya diperoleh dari penyedia bahan makanan yang terdaftar dan berizin, harus dalam keadaan baik mutunya, segar dan tidak busuk (Nuryani, Putra & Sudana., 2016).

Higiene Sanitasi merupakan hal yang sangat penting dalam menentukan kualitas makanan dimana bakteri *E. Coli* sebagai salah satu indikator terjadinya pencemaran makanan yang bisa menyebabkan penyakit akibat makanan (*food borne diseases*). Faktor kontaminasi pangan yang berhubungan dengan kebersihan kesehatan dapat dilihat dari kondisi tempat penjualan seperti lokasi yang terlalu dekat dengan jalan raya atau cara penjual menjual makanan secara terbuka sehingga memudahkan vektor seperti lalat untuk masuk ke dalam wadah. Selain itu, higiene personal merupakan upaya seseorang untuk memelihara kebersihan demi menjaga kenyamanan diri dan orang lain. Pentingnya menjaga higiene personal adalah untuk meningkatkan derajat kesehatan, menjaga kebersihan diri, mencegah penyakit, serta meningkatkan rasa percaya diri (Irnawati & Widyana, 2018).

Menurut penelitian Romanda & Risanti (2016) mengenai faktor risiko kontaminasi *E. Coli* di rumah makan Kecamatan Semarang Kota Semarang didapatkan hubungan antara higiene personal penjamah dengan keberadaan *E. Coli* sebanyak 58,5% penjamah makanan yang tidak memakai penutup kepala saat bekerja dan penjamah tidak memperhatikan kebersihan peralatan sebelum digunakan, serta penjamah tidak mencuci tangan dengan benar. Hal ini yang menyebabkan perpindahan bakteri dari tangan ke makanan langsung. Penelitian Kurniadi, Zulfan & Dedi (2013) mengatakan bahwa faktor yang

mempengaruhi kontaminasi makanan oleh *E. Coli* di kantin SD adalah penyajian makanan, fasilitas sanitasi, dan tenaga penjamah. Sementara penelitian Nuryani (2016) mengatakan bahwa bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, proses memasak, fasilitas sanitasi, dan penjamah makanan berhubungan dengan keberadaan *E. Coli* pada makanan jajanan yang dijual di SD Denpasar (Afriyanti, 2019).

Berdasarkan uraian di atas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Gambaran Bakteri *Escherichia coli* pada Jajanan Makanan di SD Inpres Kayu Putih Oesao” dengan metode penelitian yaitu Angka Lempeng Total (ALT).

B. Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran bakteri *E. Coli* pada jajanan makanan yang dijual di sekolah dasar Inpres Kayu Putih Oesao?

C. Tujuan

1. Tujuan umum

Mengetahui gambaran ada tidaknya bakteri *E. Coli* pada jajanan makanan yang dijual di SD Inpres Kayu Putih Oesao.

2. Tujuan khusus

- a. Melihat ada tidaknya pertumbuhan bakteri *E. Coli* di media *Eosin Methylene Blue Agar* (EMBA).
- b. Mengetahui morfologi bakteri *E. Coli* secara mikroskopis pada kontrol positif dan membandingkan dengan morfologi koloni yang tumbuh pada media dengan pewarnaan gram.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti

Menambah pengetahuan dan pengalaman penulis di bidang bakteriologi terkait gambaran bakteri *E. Coli* yang mencemari makanan.

2. Bagi institusi

Menjadi bahan informasi bagi institusi layanan kesehatan dan institusi pendidikan referensi bagi peneliti selanjutnya.

3. Bagi masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat dan menambah pengetahuan bagi masyarakat terkait bahaya keberadaan bakteri *E. Coli* pada makanan yang dijual di tempat-tempat umum.