

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu sumber penting untuk kelangsungan hidup manusia dan merupakan kebutuhan dasar manusia yang wajib dipenuhi guna menjaga kesehatan, meningkatkan kecerdasan dan produktivitas kerjanya. Makanan jajanan merupakan bagian penting dari budaya di berbagai wilayah, memiliki potensi risiko yang cukup tinggi dalam menyebabkan penyakit atau gangguan kesehatan. Salah satu faktor utama yang menyebabkan hal ini adalah kontaminasi atau pencemaran makanan. Pencemaran makanan terjadi ketika zat asing yang tidak diinginkan masuk ke dalam makanan, baik secara sengaja maupun tidak sengaja. Bakteri merupakan salah satu pencemar makanan yang paling umum dan berbahaya. Salah satu bakteri patogen yang sering dijumpai dalam makanan dan minuman, serta menjadi indikator utama kontaminasi adalah bakteri *E. coli*. Keberadaan bakteri ini di dalam makanan menunjukkan adanya risiko kesehatan yang signifikan bagi konsumen (Asril & Amallia, 2018).

Bakteri *E. coli* merupakan bakteri yang umumnya ditemukan di dalam usus manusia. Bakteri ini merupakan bagian dari flora normal yang juga dikenal sebagai mikrobiota yang terdiri dari berbagai komunitas mikroorganisme yang secara alami menghuni tubuh manusia dalam keadaan sehat. Keberadaan bakteri *E. coli* dalam makanan dapat menyebabkan berbagai penyakit, mulai dari diare ringan hingga infeksi serius. Selain bakteri, virus, parasit, cacing, zat kimia, dan bahan alami lainnya juga dapat mencemari makanan dan menimbulkan resiko kesehatan (Said, dkk., 2017).

Bakteri ini berasal dari kotoran manusia dan hewan dan dapat mencemari makanan melalui penggunaan air bersih yang terkontaminasi bakteri *E. coli*. Pencemaran oleh bakteri *E. coli* dipengaruhi oleh berbagai faktor, seperti kondisi sanitasi lingkungan yang tidak memadai, peralatan yang digunakan dalam pengolahan makanan, jarak antara lokasi

usaha dan sumber pencemaran, fasilitas sanitasi air bersih, tempat pembuangan sampah, dan saluran pembuangan limbah. Bakteri *E. coli* dapat menyebabkan infeksi primer pada usus besar, yang mengakibatkan diare (Septiyasari, dkk., 2023).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023, persyaratan kesehatan pangan olahan siap saji adalah kriteria dan ketentuan teknis kesehatan yang mengatur tentang persyaratan sanitasi yaitu standar kebersihan dan kesehatan yang harus dipenuhi untuk menjamin sanitasi pangan dan telah mencakup persyaratan *hygiene*. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023, batas cemaran mikroba pada pangan olahan siap saji yaitu cemaran *E.coli* < 3,6 MPN / gr atau < 1,1 CFU / gr (Kementerian Kesehatan, 2023).

Berdasarkan informasi data yang didapat dari Badan Pusat Statistik Nusa Tenggara Timur (BPS NTT), jumlah kasus diare di Kota Kupang tahun 2020 berjumlah 4.268 kasus, 2021 berjumlah 2.431. Pada tahun 2022 kasus diare di Kota Kupang turun menjadi 20 kasus diare, namun pada tahun 2023 terjadi peningkatan yang sangat signifikan yang berjumlah 3.653 kasus diare.

Kota Kupang memiliki banyak pedagang kaki lima yang menjajakan makanan jajanan di sepanjang jalan, salah satunya adalah jajanan gorengan, seperti di Kecamatan Oebobo terdapat 7 Kelurahan yang juga merupakan tempat perdagangan dengan total pedagang kaki lima (PKL) sebanyak 101 pedagang. Jumlah pedagang yang menjajakan gorengan di setiap Kelurahan di Kecamatan Oebobo berjumlah 47 pedagang, seperti Kelurahan Liliba 10 pedagang, Oebufu 6 pedagang, Tuak Daun Merah 6 pedagang, Kayu Putih 5 pedagang, Oetete 4 pedagang, Fatululi 4 pedagang, dan Oebobo 12 pedagang.

Kemudahan akses dan harga yang relatif terjangkau menjadikan jajanan ini pilihan populer bagi masyarakat.

Secara kasat mata, jajanan yang dijual tampak bersih. Namun, jika diamati lebih detail, misalnya dengan menggunakan mikroskop, tidak menutup kemungkinan jajanan tersebut telah terkontaminasi oleh bakteri, jamur, dan mikroorganisme lainnya yang dapat menyebabkan penyakit (Silvia, dkk., 2023). Beberapa penelitian sebelumnya telah melaporkan bahwa identifikasi cemaran bakteri *E. coli* ditemukan pada daging ayam dan salome di Kota Kupang. Berdasarkan hasil penelitian cemaran bakteri *E. coli* sebelumnya, belum pernah dilaporkan adanya cemaran bakteri *E. coli* pada jajanan gorengan di Kota Kupang. Hasil penelitian cemaran bakteri *E. coli* penelitian sebelumnya hanya ditemukan pada salome, ayam geprek, air isi ulang dan es batu yang ada di Kota Kupang. Berdasarkan uraian di atas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “ **Gambaran cemaran bakteri *Escherichia coli* pada jajanan gorengan di Kecamatan Oebobo Kota Kupang**”.

B. Rumusan masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah “Bagaimana gambaran cemaran bakteri *E. coli* pada jajanan gorengan di Kecamatan Oebobo Kota Kupang?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui cemaran bakteri *E.coli* pada jajanan gorrengan di Kecamatan Oebobo Kota Kupang.

2. Tujuan khusus

- a. Mengidentifikasi cemaran bakteri *E.coli* pada jajanan gorengan.
- b. Menilai standar kelayakan jajanan gorengan yang mengacu pada nilai standar kelayakan jajanan gorengan berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023 tentang batas cemaran pada pangan olahan siap saji.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

Untuk memberikan informasi kepada masyarakat tentang cemaran bakteri *E.coli* pada jajanan gorengan di Kecamatan Oebobo Kota Kupang.

2. Bagi Institusi

Menambah referensi dan kepustakaan di Program Studi Teknologi Laboratorium Medis.

3. Bagi Peneliti

Untuk meningkatkan pengetahuan peneliti tentang gambaran cemaran bakteri *E. coli* pada jajanan gorengan.