

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bakteri *Coliform* merupakan kelompok bakteri dari *family Enterobacteriaceae* yang terdiri dari bakteri *Klebsiella sp.*, *Salmonella sp.*, *Citrobacter sp.*, dan *Escherichia coli*. Keberadaan bakteri *Coliform* pada makanan merupakan indikasi terjadinya cemaran oleh tinja manusia yang disebarkan oleh lalat, lingkungan, air maupun tangan manusia. Salah satu jenis bakteri *Coliform* adalah *Escherichia coli* bakteri jenis ini umumnya ditemukan pada saluran pencernaan manusia dan hewan. Keberadaan bakteri tersebut dapat menyebabkan terjadinya gangguan kesehatan yang akan menyerang pencernaan antara lain mual, muntah, perut mulas hingga diare. Berdasarkan penelitian Rokhmianti dan Heryantoro (2017), terdapat Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan akibat *Escherichia coli* dengan jumlah orang yang terpapar sebanyak 79 orang di Desa Kepek, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Gunungkidul, Yogyakarta

Keberadaan bakteri *Coliform* maupun *Escherichia coli* pada makanan ataupun minuman menjadi indikator buruknya higiene sanitasi penyedia jasa pelayanan makanan. Mikroba tersebut dapat mengkontaminasi bahan pangan melalui bahan baku maupun air yang digunakan untuk proses pengolahan dapat juga mengkontaminasi makanan yang telah dimasak melalui penjamah makanan, peralatan pengolahan, lingkungan sekitar ataupun dapat terjadi kontaminasi silang selama penyiapan makanan. Menurut Thaheer (2008), sumber kontaminasi makanan yang paling utama berasal dari penjamah makanan, peralatan, sampah, serangga, tikus dan faktor lingkungan seperti udara dan air.

Penyedia jasa pelayanan makanan dapat ditemukan diberbagai tempat, salah satunya adalah sentra kuliner. Terdapat banyak sentra kuliner yang tersebar di Kota Surabaya salah satunya adalah Sentra Kuliner Penjaringan Sari Surabaya yang terletak di Surabaya Timur tepatnya di Jl. Pandugo No.36 Penjaringan Sari Kecamatan Rungkut Kota Surabaya. Beragam menu yang ditawarkan di Sentra Kuliner Penjaringan Sari Surabaya ini mulai dari sate ayam, soto ayam, *chinese food* hingga minuman seperti STMJ dan Jamu. Sentra kuliner ini termasuk salah satu sentra kuliner yang masih aktif berjualan dimasa pandemi COVID-19. Namun

adanya pandemi COVID-19 ini juga berdampak pada aktifitas masyarakat dimana dari 30 stand yang ada hanya terdapat 18 stand yang masih aktif berjualan. Berkurangnya jumlah penjual makanan dimasa pandemi COVID-19 tersebut, sebagai akibat penurunan jumlah konsumen yang datang sehingga berdampak pada penurunan jumlah pendapatan bahkan kerugian.

Berdasarkan survei pendahuluan yang telah dilakukan oleh peneliti. menunjukkan bahwa di Sentra Kuliner Penjaringan Sari Surabaya masih dijumpai penjamah makanan yang kurang memperhatikan higiene penjamah seperti kurangnya penggunaan alat pelindung diri seperti masker dan sarung tangan saat melakukan pengolahan makanan. Selain itu, dalam proses penyajian makanan masih banyak penjual yang kurang memperhatikan higiene sanitasi peralatan, air yang digunakan dan lingkungan sekitar penjualan. Hal ini mengindikasikan bahwa para penjual masih belum memahami dan menerapkan praktek higiene dan sanitasi yang benar, serta kurang memiliki kesadaran dalam menjaga keamanan makanan yang disajikan. Sampai saat ini belum ada laporan tentang kasus keracunan yang diakibatkan mengkonsumsi makanan yang diujakan di Sentra Kuliner Penjaringan Sari Surabaya namun tindakan pencegahan dinilai penting untuk mencegah faktor resiko yang dapat ditimbulkan. Selain itu dimasa pandemi COVID-19 ini masyarakat dituntut untuk selalu memperhatikan higiene sanitasi dan keamanan pangan. Berdasarkan permasalahan diatas maka diperlukan penelitian tentang identifikasi adanya cemaran mikroba pada makanan, minuman ditinjau dari total mikroba, total *Coliform* dan keberadaan bakteri *Escherichia coli* serta identifikasi sumber cemaran bakteri tersebut.

B. Tujuan

1. Mengidentifikasi karakteristik pedagang, kondisi higiene sanitasi penyedia jasa pelayanan makanan di Sentra Kuliner Penjaringan Sari Surabaya.
2. Mendeteksi tingkat keamanan pangan dari makanan, minuman dan jajanan yang dijual di Sentra Kuliner Penjaringan Sari Surabaya ditinjau dari total bakteri, cemaran bakteri *Coliform* dan *Escherichia coli*.
3. Mengetahui hubungan higiene sanitasi pedagang terhadap kandungan *Coliform* dan *Escherichia coli* pada makanan, minuman dan jajanan yang dijual di Sentra Kuliner Penjaringan Sari Surabaya

4. Mengidentifikasi sumber kontaminasi bakteri *Coliform* dan *Escherichia coli* dari penjamah makanan, peralatan serta air untuk pengolahan pada pedagang makanan, minuman dan jajanan di Sentra Kuliner Penjaringansari Surabaya.

C. Manfaat

1. Memberikan informasi pada masyarakat tentang tingkat keamanan pangan makanan, minuman dan jajanan yang dijual di Sentra Kuliner Penjaringansari Surabaya.
2. Memberikan informasi tentang hubungan kondisi kondisi higiene sanitasi terhadap tingkat kontaminasi bakteri *Coliform* dan *Escherichia coli*.