

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan mendasar bagi hidup manusia. Makanan yang dikonsumsi beragam jenis dengan berbagai cara pengolahannya (Santoso & Anne, 1999). Warung makan disekitar Universitas Kristen Maranatha merupakan salah satu tempat yang sering dikunjungi oleh mahasiswa dan masyarakat sekitar sebagai tempat makan sehari – hari. Bahan makanan, selain merupakan sumber gizi bagi manusia, juga merupakan sumber makanan bagi mikroorganisme, dan pertumbuhan mikroorganisme dalam bahan pangan dapat mengakibatkan terjadinya perubahan fisik dan kimia yang tidak diinginkan, sehingga bahan pangan tersebut tidak layak dikonsumsi (Siagian, 2002).

Kebanyakan warung makan menyajikan makanannya dengan cara prasmanan, yaitu dengan menempatkan makanan pada lemari makanan yang dipajang diwarung dan kantin yang sebagian besar dalam keadaan tidak tertutup, walaupun tertutup, penutup hanya berupa kain bekas gorden tipis yang jarang sekali dirapatkan terutama ketika tamu sedang ramai. Oleh karena itu, lalat dapat masuk dan dengan mudah mencemari makanan yang diujakan. (Arisman, 2000). Kontaminasi yang terjadi pada makanan dan minuman dapat menyebabkan makanan tersebut dapat menjadi media bagi suatu penyakit. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan (*food-borne diseases*) (Susanna & Budi, 2003). Penyakit bawaan makanan merupakan salah satu permasalahan kesehatan masyarakat yang paling banyak dan paling membebani yang pernah dijumpai di zaman modern ini. Penyakit tersebut menimbulkan banyak korban dalam kehidupan manusia dan

menyebabkan sejumlah besar penderitaan, khususnya dikalangan bayi, anak, lansia dan mereka yang kekebalan tubuhnya terganggu (WHO, 2006).

Badan Pusat Pengawasan Obat dan Makanan mencatat bahwa selama tahun 2004 di Indonesia terjadi 82 kasus keracunan makanan yang menyebabkan 6.500 korban sakit dan 29 orang meninggal dunia, dan sebanyak 31% kasus keracunan itu disebabkan makanan yang berasal dari jasa boga dan buatan rumah tangga (Antara, 2004).

Hasil dari penelitian-penelitian lain menunjukkan proses pencucian bahan makanan tidak dengan air yang mengalir, tidak menerapkan Perilaku Hidup Bersih Sehat (PHBS), tidak memakai pakaian kerja pada saat bekerja, dan memakai perhiasan pada saat pengolahan makanan. (Susanna & Budi, 2003), sebagian besar penjual makanan tidak mencuci tangan saat hendak memegang makanan (Agustina, Pambayun, & Febry, 2009).

Dalam pengamatan secara keseluruhan baik dalam proses pengolahan dan penyajian makanan pada warung makan sangat memungkinkan untuk terjadinya kontaminasi oleh bakteri patogen tertentu, apalagi sebagian besar masyarakat Indonesia dinilai masih kurang memperhatikan kebersihan dalam menyiapkan bahan makanan, memasak, dan menyajikan makanan, belum ditambah dengan keadaan lingkungan disekitar Maranatha yang kurang baik, seperti banyaknya debu jalanan, padatnya lalu lintas dan tumpukan sampah di pinggir jalan yang semuanya itu dapat meningkatkan risiko "*air borne transmission infection*".

## **1.2 Identifikasi masalah**

Apakah sampel makanan yang diperoleh dari beberapa warung makanan disekitar Universitas Kristen Maranatha mengandung bakteri patogen.

### **1.3 Maksud dan Tujuan**

Mengetahui apakah sampel makanan yang diperoleh dari beberapa warung makanan disekitar Universitas Kristen Maranatha mengandung bakteri patogen.

### **1.4 Manfaat Karya Tulis Ilmiah**

Penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi :

1) Penyalur bahan makanan

Agar dapat memperhatikan kualitas mikrobiologik bahan makanan yang dijual.

2) Pemilik warung makan

Agar lebih memperhatikan higienitas saat membuat dan menyajikan makanan untuk konsumen

3) Konsumen

Agar mengetahui adanya bahaya kontaminasi beberapa bakteri patogen dalam makanan yang disajikan oleh beberapa warung makan disekitar Universitas Kristen Maranatha Bandung.

4) Kalangan akademik

Untuk menambah wawasan untuk melakukan penelitian – penelitian mikrobiologis pada makanan selanjutnya.

## 1.5 Kerangka Pemikiran dan Hipotesis

### (1). Kerangka Pemikiran

Penelitian ini dilakukan berdasarkan pemikiran :

- 1) Ada banyaknya kontaminan dari lingkungan sekitar, seperti banyaknya debu jalanan, dan tumpukan sampah dipinggir jalan, bahkan di udara sekalipun.
- 2) Kebiasaan yang tidak baik dari penjual makanan, seperti memegang makanan setelah memegang uang, mengelap keringat, menggaruk badan, dan membersihkan sisa makanan dimeja, yang memungkinkan adanya kontaminasi pada makanan yang dipegang.
- 3) Dalam penyajian makanan pada kebanyakan warung makan, makanan yang disajikan tidak dipanaskan secara berkala ( 6 jam sekali menurut Kepmenkes RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003 ), dan walaupun dipanaskan, banyak yang melakukan proses pemanasan yang tidak benar ( suhunya kurang sesuai, pemanasannya tidak merata ) sehingga resiko adanya kontaminan mikrobiologi dalam makanan tersebut meningkat.
- 4) Pembeli yang datang ke warung makan sendiri juga dapat membawa kontaminan bakteri yang berada pada pakaian, rambut, dan pakaian yang dipakainya, serta dapat juga mengkontaminasi makanan yang akan dimakannya.

### (2). Hipotesis

Sampel makanan yang diperoleh dari beberapa warung makanan disekitar Universitas Kristen Maranatha mengandung bakteri baik patogen maupun non patogen.

