

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Lebih dari 1,4 juta anak pertahun mengalami kematian akibat diare dan Indonesia termasuk 15 besar negara dengan jumlah tertinggi kematian diare pada anak-anak (peringkat 12) (UNICEF, 2016). Kasus diare di Indonesia sebanyak 6.897.463 dan yang ditangani hanya 36,9 % (Kementrian Kesehatan, 2016). Di provinsi Jawa Timur, diare dalam kurun waktu 7 (tujuh) tahun terakhir cenderung meningkat, dimana pada tahun 2013 mencapai 118,39 %, dan sedikit menurun pada tahun 2014 menjadi 106 % dan meningkat menjadi 110,66 % pada tahun 2015 (Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur, 2015). Berdasarkan hasil survey pendahuluan, prevalensi diare pada salah satu *Boarding School* di Jawa Timur yaitu dari 742 santriwati sebanyak 35,3 % mengalami diare selama 1 bulan terakhir, yaitu pada bulan Oktober 2017.

Menurut WHO (2015) wilayah Asia Tenggara, merupakan wilayah ke dua terbanyak kejadian diare. Penyebab terbanyak kejadian diare yaitu keracunan makanan. Kasus keracunan makanan di Asia Tenggara terjadi lebih dari 150 juta kasus per tahun dan sebanyak 175 ribu jiwa meninggal dunia akibat keracunan makanan per tahunnya. Di Indonesia, berdasarkan BPOM insiden terbanyak kasus keracunan disebabkan oleh makanan. Kasus yang terjadi di tahun 2016 mencapai lebih dari 1068 kasus dengan persentase 66,7 % (BPOM, 2016).

Salah satu penyebab terjadinya keracunan makanan yaitu karena rendahnya personal hygiene dan sanitasi lingkungan (Bellido-Blasco and Arnedo-Pena, 2011; UNICEF, 2016; Roman, Tia and Broadhurst, 2017). Personal hygiene yang kurang dan sanitasi alat yang kurang dapat menyebabkan kontaminasi makanan oleh bakteri patogen seperti *Escherichia coli* (*E. coli*) (Sofiana, 2012; Putri, 2014; Rachmawati, Ningrum

and Pujiati, 2015).

Hasil beberapa penelitian membuktikan bahwa terdapat bakteri patogen *Staphylococcus aureus* pada tangan penjamah makanan sebanyak 65.4 % dari 220 penjamah makanan dan bakteri patogenik lain sebanyak 23,2 % dari 239 penjamah makanan (Ahmed dan Hassan, 2010; Nasrolahei *et al.*, 2015). Berdasarkan beberapa penelitian adanya hubungan personal hygiene, dan sanitasi alat masak terhadap keberadaan *Escherichia coli* (Sofiana, 2012; Romdana, 2016). Penelitian lain juga menyatakan bahwa adanya pengaruh penyimpanan makanan dengan kontaminasi makanan (Kumalasari *et al.*, 2017). Akan tetapi penelitian lain mengatakan bahwa tidak adanya hubungan antara hygiene dan sanitasi dengan keberadaan *Escherichia coli* pada rumah makan (Kepriana, 2016).

Berdasarkan Al-Qur'an dan Sunnah, aspek halal *thayyib* menegaskan tentang makanan yang halal dan makanan yang bersih terkait keamanan pangan. Makanan *thayyib* yaitu menggambarkan makanan yang bergizi, aman, higienis dan memiliki kualitas baik (Hashimi *et al.*, 2010; Demirci, Soon dan Wallace, 2016; Arif dan Sidek, 2017).

Boarding School merupakan institusi yang setiap harinya tidak pernah luput dari penyelenggaraan makanan, dalam sehari menyediakan 3 kali makan besar (pagi, siang, malam). Maka perlunya untuk memperhatikan aspek hygiene sanitasi dan keamanan pangan. Sehingga nantinya makanan yang dihasilkan dapat terjamin keamanan, kebersihan dan kehalalannya. Hasil pengamatan pendahuluan yang telah dilakukan peneliti di dapur umum *Boarding School* pada pekerja dapur, membuktikan bahwa perilaku hygiene penjamah pada makanan di salah satu *Boarding School* Jawa Timur masih kurang. penjamah makanan tidak menggunakan APD lengkap, tidak mencuci tangan sebelum mengolah dan memakai aksesoris ketika mengolah makanan.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang hubungan antara pengetahuan dan perilaku

higiene sanitasi dengan keberadaan *Escherichia coli* pada makanan di *Boarding School*.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah ada hubungan antara pengetahuan dan perilaku higiene penjamah makanan dengan keberadaan *Escherichia coli* pada makanan di *Boarding School* ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum
Menganalisis hubungan antara pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi dengan keberadaan *Escherichia coli* di *Boarding School*
2. Tujuan khusus yaitu :
 - a. Mengetahui karakteristik penjamah makanan di *Boarding School*.
 - b. Mengetahui pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi pada penjamah makanan di *Boarding School*.
 - c. Mengetahui keberadaan *Escherichia coli* pada makanan di *Boarding School*.
 - d. Mengetahui hubungan pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan dengan keberadaan *Escherichia coli* pada makanan di *Boarding School*.
 - e. Mengetahui hubungan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan dengan keberadaan *Escherichia coli* pada makanan di *Boarding School*.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian :

1. Penjamah makanan
Untuk meningkatkan kesadaran pentingnya untuk menerapkan perilaku dan meningkatkan pengetahuan higiene sanitasi pada

penjamah makanan dalam penyelenggaraan makanan.

2. Bagi institusi

Sebagai masukan atau bahan evaluasi untuk menyusun kebijakan dalam rangka meningkatkan pengetahuan tentang penyelenggaraan makanan yang baik sehingga makanan yang dihasilkan memenuhi kriteria higiene dan sanitasi yang baik.

3. Bagi peneliti

Sebagai pengembangan kemampuan penelitian, sehingga dapat menerapkan ilmu yang telah didapat di bangku perkuliahan dan dapat menambah ilmu pengetahuan bagi peneliti dalam hal penelitian ilmiah.

1.5 Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Judul	Tujuan	Metode	Hasil	Perbedaan
1	Hubungan Antara Higiene Dan Sanitasi Dengan Jumlah Angka Kuman Pada Sambal Di Warung Tenda Kota Pontianak Tahun 2016	Mengetahui hubungan antara higiene dan sanitasi dengan jumlah angka kuman pada sambal di warung tenda kota Pontianak tahun 2016	<i>Cross sectional</i> , teknik <i>simple rdanom sampling</i> populasi 94 pedagang warung tenda kota Pontianak sampel 47 pedagang warung tenda kota Pontianak, kuesioner dan observasi, uji fisher's exact test	Tidak ada hubungan antara higiene dan sanitasi dengan jumlah angka kuman pada sambal di warung tenda kota Pontianak	Penelitian Keptriana dengan penelitian yang akan dilakukan yaitu pada lokasi penelitian , bakteri yang di teliti dan jumlah sampel penelitian.

No	Judul	Tujuan	Metode	Hasil	Perbedaan
2	Praktik Higiene Personal dan Keberadaan Bakteri <i>Escherichia coli</i> pada Tangan Penjamah Makanan (Studi pada Pedagang Kaki Lima di Jalan Kalimantan Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember)	Mengetahui hubungan praktik higiene personal dengan keberadaan bakteri <i>Escherichia coli</i> pada tangan penjamah makanan pedagang kaki lima di Jalan Kalimantan Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.	Penelitian analitik <i>cross sectional</i> pengambilan sampel <i>simple radnom sampling</i> sample sebanyak 12 pedagang siang dan 18 pedagang malam total 30 sample. Pengumpulan data dengan kuesioner dan uji laboratorium, menggunakan uji <i>Chi Square</i>	Adanya hubungan praktik higiene personal dengan keberadaan bakteri <i>Escherichia coli</i> pada tangan penjamah makanan pedagang kaki lima di Jalan Kalimantan Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.	Penelitian rahmawati meneliti keberadaan bakteri <i>Escherichia coli</i> pada tangan penjamah makan dan lokasinya di Jember, jumlah sample sebanyak 12 orang dan teknik pengambilan sampel

No	Judul	Tujuan	Metode	Hasil	Perbedaan
3	Hubungan Personal Higiene Dengan Keberadaan <i>Escherichia coli</i> Pada Makanan Di Tempat Pengolahan Makanan (Tpm) Buffer Area Badnara Adi Soemarmo Surakarta	Mengetahui hubungan personal higiene penjamah makanan dengan keberadaan <i>Escherichia coli</i> pada makanan di Tempat Pengolahan Makanan (TPM) Buffer Area Bandara Adi Soemarmo Surakarta	Metode <i>cross sectional</i> , sampel sebanyak 65 penjamah makanan makan di 22 tempat pengolahan makanan bandara adi soemarno	Ada hubungan personal higiene penjamah makanan dengan keberadaan <i>Escherichia coli</i> pada makanan di Tempat Pengolahan Makanan (TPM) Buffer Area Bandara Adi Soemarmo Surakarta	penelitian romdana hanya meneliti personal higiene pada penjamah makanan, perbedaan lokasi penelitian dan jumlah sampel penelitian
4	Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi <i>Escherichia coli</i> Pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Bitung	Mengetahui Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi <i>Escherichia coli</i> Pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Bitung	Penelitian ini menggunakan desain <i>cross sectional study</i> jumlah sampel 31 rumah makan dengan <i>purposive sampling</i> , pengumpulan data dengan kuesioner dan uji laboraturium	Adanya Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi <i>Escherichia coli</i> Pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Bitung	Perbedaan penelitian yunus dengan penelitian yang akan dilakukan yaitu lokasi penelitian, jumlah sampel penelitian dan teknik pengambilan sampel

No	Judul	Tujuan	Metode	Hasil	Perbedaan
5	Hubungan higiene dan sanitasi makanan dengan kontaminasi bakteri <i>Escherichia coli</i> dalam makanan di warung makan sekitar terminal borobudur, Magelang	Mengetahui hubungan higiene dan sanitasi makanan dengan kontaminasi bakteri <i>Escherichia coli</i> dalam makanan di warung makan sekitar terminal borobudur, Magelang	Metode <i>cross sectional, explanatory research</i> dan uji kultur identifikasi bakteri <i>Escherichia coli</i> . Sampel 31 warung makan dan 31 pedagang. Analisis data dengan uji <i>Chi Square</i> .	Ada hubungan yang signifikan antara kualitas sanitasi peralatan makanan dengan kontaminasi <i>E.coli</i> pada makanan di warung makan sekitar Terminal Borobudur, Magelang.	Perbedaan penelitian Kurniasih dengan penelitian yang akan dilakukan yaitu lokasi penelitian, jumlah sampel dan teknik pengambilan sampel penelitian



UNIDA
GONTOR
UNIVERSITAS DARUSSALAM GONTOR