

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Makanan juga dapat diartikan sebagai substansi yang diperlukan tubuh, kecuali air dan obat-obatan dan semua substansi-substansi yang dipergunakan untuk pengobatan (Depkes RI, 1989).

Keamanan dan kandungan gizi suatu makanan merupakan salah satu permasalahan yang harus mendapat perhatian khusus dalam penyelenggaraan kesehatan secara keseluruhan. Hal ini disebabkan makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang secara langsung memegang peranan dalam peningkatan kesehatan dan kesejahteraan manusia. Oleh karena itu makanan sebaiknya memenuhi standar kesehatan yaitu aman, sehat, bergizi serta tidak menimbulkan gangguan terhadap penyakit (Titin, 2005).

Sejumlah survei terhadap kejadian luar biasa (KLB) penyakit bawaan makanan yang berjangkit di seluruh dunia memperlihatkan bahwa sebagian besar kasus penyakit bawaan makanan terjadi akibat kesalahan penanganan pada saat penyiapan makanan tersebut baik di rumah, jasa katering, kantin rumah sakit, sekolah, pangkalan militer, dan pada saat jamuan makan atau pesta (WHO, 2006).

Di Indonesia masalah higiene dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sudah lama dan terus berulang terjadi dan mengancam jutaan orang. Diketahui terdapat 8 warga di Sulawesi Selatan tewas keracunan makanan saat berbuka puasa. Sebanyak 130 orang buruh pabrik keracunan ketika makan bersama di Bekasi dan 64 orang buruh pabrik sepatu keracunan makanan di Semarang. Selain itu juga terdapat 55 warga Jember keracunan setelah menyantap hidangan resepsi pernikahan (Aide, 2010).

Penyebab beberapa kasus keracunan makanan diantaranya adalah bakteri *Staphylococcus aureus*, *Vibrio cholera*, *Escherichia coli* dan *Salmonella*. Bakteri *Escherichia coli* merupakan bakteri yang berasal dari kotoran hewan maupun manusia (Susanna, 2003).

Coliform, *Escherichia coli* dan *Faecal coliform* dalam makanan dan minuman merupakan indikator terjadinya kontaminasi akibat penanganan makanan dan minuman yang kurang baik. Minimnya pengetahuan para penjamah makanan mengenai cara mengelolah makanan dan minuman yang sehat dan aman, menambah besar resiko kontaminasi makanan dan minuman yang diujakannya (Susanna, 2003).

Universitas Islam Indonesia merupakan salah satu universitas yang berlandaskan dari syariat Islam. Hal ini membuat pihak kampus mewajibkan penyediaan makanan yang dijual kantin tidak hanya *halal* namun juga harus *thayyib*. *Thayyib* diartikan bernutrisi tinggi dan memberikan dampak kesehatan bagi tubuh.

Dengan demikian untuk memperoleh makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan, maka perlu diadakan pengawasan terhadap higiene dan sanitasi pengolahan utamanya adalah usaha diperuntukkan untuk umum seperti restoran, rumah makan, ataupun pedagang kaki lima mengingat bahwa makanan dan minuman adalah media yang potensial dalam penyebaran penyakit (Depkes RI, 2004).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, rumusan masalah yang akan dikaji adalah mengenai kondisi higiene dan sanitasi makanan yang ada di kantin Universitas Islam Indonesia dengan uji keberadaan bakteri *E.coli* sebagai indikatornya.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Sebagai bahan masukan untuk para penjual makanan tentang pentingnya higiene dan sanitasi makanan.
2. Sebagai bahan masukan serta evaluasi bagi pihak Universitas Islam Indonesia khususnya sebagai penyedia fasilitas kantin.

1.4 Batasan Penelitian

Batasan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Sampel yang di uji adalah makanan masak, makanan mentah, peralatan masak, tangan penjamah makanan, air minum dan air bersih. Sampel di ambil dari kantin yang berada di lingkungan Fakukultas Teknik Sipil dan Perencanaan (FTSP), Universitas Islam Indonesia.
2. Indikator pencemaran yang di uji pada sampel adalah bakteri *E.coli*.
3. Sampel diambil dari kantin Universitas Islam Indonesia, yaitu kantin FTSP dan kantin Terpadu. Pada kantin Terpadu diambil sampel dari empat kios yang ada di kantin tersebut.

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui kondisi higiene dan sanitasi makanan yang ada di kantin kampus Universitas Islam Indonesia.
2. Menganalisis keberadaan bakteri *E.coli* pada makanan masak, makanan mentah, peralatan masak, tangan penjamah makanan, air minum dan air bersih yang ada di kantin Universitas Islam Indonesia.