

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakteri *Salmonella sp.* merupakan salah satu anggota dari famili Enterobacteriaceae. Sebagian besar *Salmonella sp.* merupakan mikrobia patogen penyebab sakit perut yang dapat menyebabkan dehidrasi ekstrim, yang disebut dengan Salmonellosis. Habitat alami *Salmonella sp.* adalah di usus manusia dan hewan, sedangkan air dan makanan merupakan media perantara penyebaran *Salmonella sp.* (Cliver dan Doyle, 1990).

Laporan tahunan Dinas Kesehatan Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta 2007 menyatakan bahwa baru sebagian tempat pengelolaan makanan yang dinilai memenuhi syarat kesehatan. Sebanyak 3.688 restoran, rumah makan, pasar, dan tempat makan lain yang disurvei, hanya 67,3% saja (2.482 lokasi) yang dikategorikan sehat. Sebagian tempat makan yang tidak memenuhi syarat kesehatan itu berada di Kota Yogyakarta dan Sleman. Kondisi demikian berpotensi memunculkan sejumlah penyakit (Baskara, 2008).

Ada beberapa faktor yang mempengaruhi terjadinya keracunan makanan, antara lain adalah higiene perorangan yang buruk, cara penanganan makanan yang tidak sehat dan perlengkapan pengolahan makanan yang tidak bersih. Salah satu penyebabnya adalah kurangnya pengetahuan dalam memperhatikan kesehatan diri dan lingkungannya dalam proses pengolahan makanan yang baik dan sehat (Zulaikah, 2012; Musfirah, 2014).

Para penjual makanan yang menjajakan makanan umumnya tidak memiliki latar belakang pendidikan yang cukup, khususnya dalam hal higiene dan sanitasi pengolahan makanan. Pengetahuan penjual makanan tentang higiene dan sanitasi pengolahan makanan akan sangat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada masyarakat konsumen (Sujaya dkk, 2009).

Agar diperoleh informasi mengenai 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).

Universitas Islam Indonesia (UII) adalah perguruan tinggi swasta nasional tertua di Indonesia yang terletak di Yogyakarta. Masing-masing gedung di UII dilengkapi dengan bangunan kantin untuk berjualan. Masing-masing kantin mempunyai menu dan cara penyajian yang berbeda. Konsumen kantin merupakan mahasiswa dan mahasiswi, karyawan, staf dan dosen UII. Penting untuk mengetahui kualitas makanan yang dijual di kantin UII. Meninjau bagaimana sanitasi kantin serta pengetahuan higiene tiap penjual kantin dikarenakan makanan yang dijual harus bebas dari bakteri dan penyakit. Karena itu, penelitian ini akan meneliti mengenai higiene dan sanitasi makanan dengan cara mengisolasi dan indentifikasi bakteri *Salmonella sp.* pada makanan yang dijual di kantin UII.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, rumusan masalah yang akan dikaji yaitu melakukan penelitian mengenai bagaimana keadaan higiene dan sanitasi kantin UII dengan observasi, pemeriksaan laboratorium dan penyebaran kuesioner untuk mengetahui keberadaan bakteri *Salmonella sp.* pada sampel makanan jadi, makanan mentah dan air yang ada di kantin UII.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengevaluasi kondisi higiene dan sanitasi makanan yang ada di kantin UII.
2. Menganalisis keberadaan *Salmonella sp.* pada makanan jadi, makanan mentah, minuman dan tangan karyawan yang ada di kantin UII.

1.4 Batasan Penelitian

Batasan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Sampel yang akan diuji adalah sampel makanan jadi, makanan mentah, minuman dan sampel tangan karyawan.
2. Sampel diambil dari dua kantin yang berada di lingkungan UII yaitu kantin Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan (FTSP) dan kantin Terpadu.
3. Indikator pencemaran yang akan diperiksa pada sampel adalah bakteri *Salmonella sp.*

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Sebagai studi literatur mengenai higiene dan sanitasi makanan.
2. Sebagai masukan ilmu untuk para penjual makanan tentang pentingnya higiene dan sanitasi makanan.
3. Sebagai bahan evaluasi bagi pihak UII khususnya terkait pentingnya menjaga kebersihan dan kesehatan.