

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan pangan adalah salah satu dari kebutuhan manusia agar bisa menjalankan kehidupan selain kebutuhan sandang dan kebutuhan papan. Karena pangan atau makanan mengandung gizi yang dibutuhkan oleh manusia. Namun jika dilihat dari sisi lain makanan salah satu media untuk perkembangan biakan bakteri dan kontaminasi bakteri karena kadar air dan nutrisi yang dikandung oleh makanan dapat membantu berkembang biakan bakteri. Untuk mendapatkan makanan yang baik, salah satu caranya adalah harus memperhatikan hygiene dan sanitasi makanan.

Ada banyak faktor yang berperan dalam sanitasi makanan dan hygiene diantaranya air, tempat pengolahan makanan, peralatan, dan pengelolaan makanan. Pengelolaan makanan dan minuman yang tidak higienis dan saniter dapat menimbulkan gangguan kesehatan pada konsumen. Gangguan kesehatan yang terjadi berupa gangguan pada saluran pencernaan dengan gejala mual, perut mulas, muntah dan diare.

Penelitian Yunus (2015) mengatakan bahwa terdapat hubungan *personal hygiene* dengan kontaminasi *Escherichia coli* menunjukkan variabel yang paling dominan berpengaruh terhadap kontaminasi *Escherichia coli* adalah *personal hygiene* penjamah makanan. Tetapi, banyak orang tidak menganggap penting hygiene dari suatu makanan dan sanitasi suatu tempat makanan. Banyak masyarakat hanya melihat harga dari suatu makanan yang murah dan praktis saja terutama mahasiswa.

Salah satu warung makanan yang harganya murah dan mudah ditemuikan dimana saja yang biasanya hanya ditemukan di Yogyakarta adalah Warmindo atau warung makan indomie menjadi tempat favorit mahasiswa. Penjual Warmindo atau burjo sangat mudah ditemui, salah satunya di sekitaran Universitas Islam Indonesia,

karena Universitas Islam Indonesia merupakan salah satu universitas besar yang berada di Yogyakarta. Walaupun makanan yang dijual di Warmindo sangat disukai, namun keamanan makanan atau minuman tersebut belum terjamin kesehatannya karena berdasarkan hasil observasi secara langsung masih banyak Warmindo mempunyai lingkungan yang kurang bersih atau sanitasi yang buruk. Makanan di Warmindo biasanya dipersiapkan dengan modal yang terbatas dan dengan kondisi sanitasi yang tidak terlalu diperhatikan dengan baik. Seperti tidak mencuci tangan sebelum memasak, tidak menggunakan alat penutup kepala, sandal/sepatu, celemek, sarung tangan, tanpa ada penutup makanan, dan tempat yang kurang bersih. Hal itu dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan sehingga dapat menimbulkan penyakit pada konsumennya.

Berdasarkan pembahasan sebelumnya maka peneliti akan melakukan penelitian mengenai hubungan *personal hygiene* dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada makanan yang dijual di WARMINDO lingkungan kampus Universitas Islam Indonesia. Adapun harapan setelah dilakukan penelitian ini dapat menambah pengetahuan masyarakat terutama pedagang tentang *personal hygiene* dan hubungannya dengan kontaminasi bakteri *Escherichia coli*.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka rumusan masalah yang dapat disusun sebagai berikut:

1. Bagaimana keberadaan *Escherichia coli* pada makanan yang ada di Warmindo sekitaran Universitas Islam Indonesia?
2. Apakah ada hubungan pengetahuan pedagang tentang *personal hygiene* dalam pengelolaan makanan dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada makanan di Warmindo sekitaran Universitas Islam Indonesia?
3. Apakah ada hubungan sikap pedagang saat melakukan pengelolaan makanan dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada makanan di Warmindo sekitaran Universitas Islam Indonesia?

4. Apakah ada hubungan perilaku pedagang saat mengelola makanan dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada makanan di Warmino sekitaran Universitas Islam Indonesia?
5. Apakah ada hubungan pelindung diri pedagang dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada makanan di Warmino sekitaran Universitas Islam Indonesia?
6. Apakah ada hubungan penutup makanan dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada makanan di Warmino sekitaran Universitas Islam Indonesia?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Menganalisis keberadaan *Escherichia coli* pada makanan yang ada di Warmino sekitaran Universitas Islam Indonesia?
2. Menganalisis hubungan pengetahuan pedagang tentang *personal hygiene* dalam pengelolaan makanan terhadap kontaminasi bakteri *Escherichia coli* pada makanan di Warmino sekitaran Universitas Islam Indonesia
3. Menganalisis hubungan sikap pedagang saat melakukan pengelolaan makanan terhadap kontaminasi bakteri *Escherichia coli* pada makanan di Warmino sekitaran Universitas Islam Indonesia
4. Menganalisis hubungan perilaku pedagang tentang pengelolaan makanan terhadap kontaminasi bakteri *Escherichia coli* pada makanan di Warmino sekitaran Universitas Islam Indonesia
5. Menganalisis hubungan pelindung diri pedagang dengan keberadaan *Escherichia coli* pada makanan di Warmino sekitaran Universitas Islam Indonesia
6. Menganalisis hubungan antara menutup makanan dengan keberadaan *Escherichia coli* pada makanan di Warmino sekitaran Universitas Islam Indonesia

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang akan diperoleh dari penelitian ini adalah :

1. Dapat menambah pengetahuan dalam melaksanakan penelitian tentang hubungan *personal hygiene* dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli*
2. Dapat menjadi rekomendasi dan data ilmiah yang bermanfaat untuk perkembangan ilmu serta digunakan untuk perbandingan untuk penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan hal terkait
3. Dapat memberikan informasi tentang hubungan *personal hygiene* pedagang dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli*

1.5 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian meliputi :

1. Lokasi penelitian dilaksanakan pada Warmindo yang berlokasi di sekitaran Universitas Islam Indonesia, Sleman, Yogyakarta. Daerah penelitian nantinya dibatasi dengan daerah cakupan yang berada di sekitaran kampus Universitas Islam Indonesia.
2. Penelitian dilakukan untuk menentukan pengaruh dari *personal hygiene* dengan bakteri *Escherichia coli* berdasarkan dengan standar atau peraturan yang ada.
3. Jumlah sampel Warmindo yang dijadikan sampel sebanyak 33 warmindo
4. Makanan yang akan dianalisis adalah makanan yang langsung dimasak yaitu nasi goreng dan makanan yang sering dipanaskan yaitu nasi rames di warmindo sekitar Universitas Islam Indonesia