

# **GAMBARAN HIGIENE SANITASI PENJUAL DAN KEBERADAAN BAKTERI *ESCHERICHIA COLI* PADA MIE BASAH DI PASAR LANGOWAN TAHUN 2019**

*Andreas K Wurarah\**, *Rahayu H. Akili\**, *Woodford B. S. Joseph\**

*\*Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi*

## **ABSTRAK**

*Higiene dan sanitasi merupakan hal yang penting dalam menentukan kualitas makanan dimana bakteri E. Coli sebagai salah satu indikator terjadinya pencemaran makanan yang dapat menyebabkan penyakit akibat makanan (food borne diseases). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran higiene sanitasi penjual dan keberadaan bakteri E. Coli pada mie basah di Pasar Langowan tahun 2019. Jenis penelitian ini yaitu survey deskriptif dengan rancangan cross sectional study (potong lintang). Populasi dalam penelitian ini yaitu seluruh penjual mie basah di Pasar Langowan. Sampel dalam penelitian ini berjumlah 24 sampel mie basah dan terdapat 24 data higiene sanitasi. Instrumen yang digunakan adalah kuisisioner dan uji Laboratorium. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa pada 24 penjual mie basah di pasar Langowan terdapat 1 penjual mie basah (4,2%) yang memiliki higiene sanitasi baik, sedangkan terdapat 23 penjual mie basah (95,8%) yang memiliki higiene sanitasi kurang baik. Dari 24 penjual mie basah di pasar Langowan terdapat terdapat 21 sampel mie basah (21,7%) positive mengandung bakteri E. Coli, sedangkan terdapat 3 sampel mie basah (12,5%) yang negative mengandung bakteri E. Coli. Kesimpulannya adalah hampir semua penjual mie basah di pasar langowan memiliki higiene sanitasi yang kurang baik dan hampir semua sampel mie basah positive mengandung bakteri E. Coli.*

**Kata Kunci:** *Higiene, Sanitasi, Escherichia Coli*

## **ABSTRACT**

*Hygiene and sanitation are important in determining the quality of food where E. Coli bacteria is one indicator of food pollution that can cause food-borne diseases. This study aims to determine the description of seller sanitation hygiene and the presence of E. Coli bacteria in wet noodles in Pasar Langowan in 2019. The type of this research is a descriptive survey with cross sectional study design. The population in this study were all wet noodle sellers in Pasar Langowan. The sample in this study amounted to 24 wet noodle samples and there were 24 sanitary hygiene data. The instruments used in this study were questionnaires and laboratory tests. The results of this study indicate that in 24 noodle sellers in Pasar Langowan there is 1 wet noodle seller (4.2%) who has good sanitation hygiene, while there are 23 wet noodle sellers (95.8%) who have poor sanitation hygiene. From 24 wet noodle sellers in Pasar Langowan, there were 21 samples of wet noodles (21.7%) positive containing E. Coli bacteria, while there were 3 samples of wet noodles (12.5%) which were negative containing E. Coli bacteria. The conclusion of this study is that almost all wet noodle sellers in the Pasar Langowan have poor sanitary hygiene and almost all samples of positive wet noodles contain E. Coli bacteria.*

**Keywords:** *Hygiene, Sanitation, Escherichia Coli*

## PENDAHULUAN

Higiene Sanitasi makanan merupakan upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapan yang dapat menimbulkan penyakit serta gangguan kesehatan. (Kepmenkes RI NO 1098/MENKES /SK/VII/2003)

Penyakit yang ditularkan melalui makanan dan minuman dapat menyebabkan penyakit yang ringan dan berat bahkan sampai mengakibatkan kematian, diantaranya diakibatkan oleh belum membaiknya penerapan higiene makanan dan sanitasi lingkungan (Hartono, 2006)

Higiene sanitasi merupakan hal yang sangat penting dalam menentukan kualitas makanan dan minuman dimana bakteri *Escherichia Coli* sebagai salah satu indikator terjadinya pencemaran makanan yang bisa menyebabkan penyakit akibat makanan (*food borne diseases*). Bakteri-bakteri indikator sanitasi umumnya adalah dapat hidup sebagai flora normal didalam usus manusia. Bakteri *E. Coli* dapat mengakibatkan gangguan kesehatan seperti penyakit diare pada umumnya, apabila masuk ke dalam saluran pencernaan, baik melalui makanan maupun minuman. Pada Peraturan Menteri Kesehatan RI nomor 1098/Menkes/ SK/VII/2003 angka kuman bakteri *E. Coli* pada makanan harus 0/gram sampel makanan dan pada minuman angka kuman bakteri *E. Coli* haruslah 0/100 ml sampel minuman.

Kondisi higiene sanitasi makanan dan minuman merupakan aspek yang dapat menentukan bersih atau tidaknya suatu makanan. Dari hasil observasi awal dilapangan terhadap lokasi penjualan mie basah, ada banyak masalah yang terlihat, seperti tingkat kerawanan makanan terhadap kontaminasi kuman bakteri *Escherichia Coli* yang disebabkan oleh penjual yang tidak higienis, serta minimnya fasilitas sarana sanitasi yang meliputi sarana pembuangan air limbah, sarana pembuangan sampah, dan sarana cuci tangan.

Oleh karena itu diperlukan sanitasi yang memadai agar kualitas makanan tersebut dapat terjaga dengan baik. Hal ini penting untuk diketahui bersama mengingat lingkungan merupakan salah satu tempat terdapatnya vector-vektor penyakit yang apabila tidak diperhatikan dengan baik dapat menjadi sebuah ancaman bagi kesehatan para konsumen.

## METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini yaitu survey deskriptif dengan rancangan *cross sectional study* (potong lintang). Penelitian ini bertempat di Pasar Langowan pada bulan Juli – September 2019. Populasi dalam penelitian ini yaitu total populasi yaitu 24 penjual mie basah. Sampel dalam penelitian ini berjumlah 24 penjual Mie Basah. Variabel penelitian ini yaitu higiene sanitasi penjual mie basah dan keberadaan *Escherichia Coli* pada mie basah. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuisioner dan uji Laboratrium. Pengambilan

data dilakukan dengan memberikan kuesioner pada penjual mie dan uji laboratorium terhadap keberadaan bakteri *Escherichia Coli*. Pengumpulan data diperoleh dari data primer. Data primer yaitu data yang didapatkan melalui pengisian kuesioner dan hasil uji laboratorium. Data yang telah terkumpul dianalisis dengan menggunakan program aplikasi komputer dengan cara analisis univariat.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Higiene Sanitasi Penjual Mie Basah

**Tabel 1. Gambaran Higiene Sanitasi Penjual Mie Basah di Pasar Langowan Tahun 2019**

No	Kondisi Sanitasi	Higiene	N	%
1	Baik		1	4,2
2	Kurang Baik		23	95,8
Jumlah			24	100

Hasil dari tabel 1 diatas menunjukkan hanya 1 penjual mie basah (4,2%) yang telah memenuhi syarat sedangkan 23 penjual mie basah (95,8%) tidak memenuhi syarat. Hal itu dikarenakan kurangnya pemeliharaan terhadap tempat penjualan mie basah dan kurangnya pengetahuan mengenai higiene dan sanitasi penjual maupun kurangnya kebersihan penjamah makanan sehingga mengakibatkan produk mie basah terkontaminasi bakteri.

### Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* Pada Mie Basah

Hasil yang didapatkan dari Laboratorium Balai Teknik Kesehatan Lingkungan dan Pengendalian Penyakit Kelas 1 Manado, terdapat 21 sampel mie basah (87,5%) yang tidak memenuhi persyaratan mikrobiologi dimana 21 sampel mie basah tersebut positif ditemukan keberadaan bakteri *Escherichia Coli*. Sampel mie basah yang mengandung bakteri *Escherichia Coli* tertinggi adalah 24,200 koloni/gr.

Hal ini dapat terjadi antara lain karena pengaruh sanitasi yang kurang baik dan higiene penjual yang buruk dalam pengolahan mie basah, dan juga kurangnya pengetahuan penjual terhadap pentingnya higiene dan sanitasi penjual itu sendiri. Berdasarkan hasil Laboratorium BTKLPP1 Manado, Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* Pada Mie Basah di Pasar Langowan Tahun 2019 adalah sebagai berikut:

**Tabel 2. Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* Pada Mie Basah di Pasar Langowan Tahun 2019**

No	Keberadaan <i>E. Coli</i>	N	%
1	(-) Tidak ada	3	12,5
2	(+) Ada	21	87,5
Jumlah		24	100

Dari hasil penelitian yang dilakukan, sesuai dengan tabel 2 didapati dari 24 penjual mie basah di pasar langowan hanya 3 penjual (12,5%) yang memenuhi syarat baku mutu bakteri *Escherichia Coli* yaitu 0 koloni/gr pada

mie basah dan 21 penjual (87,5%) lainnya tidak memenuhi syarat baku mutu.

**Tabel 3. Gambaran Higiene Sanitasi Penjual dan Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* Pada Mie Basah di Pasar Langowan Tahun 2019**

No sampel	Higiene Sanitasi	<i>E. Coli</i>
1	Kurang Baik	TMS
2	Kurang Baik	TMS
3	Kurang Baik	TMS
4	Kurang Baik	TMS
5	Kurang Baik	TMS
6	Baik	MS
7	Kurang Baik	TMS
8	Kurang Baik	TMS
9	Kurang Baik	TMS
10	Kurang Baik	TMS
11	Kurang Baik	TMS
12	Kurang Baik	TMS
13	Kurang Baik	TMS
14	Kurang Baik	TMS
15	Kurang Baik	MS
16	Kurang Baik	TMS
17	Kurang Baik	TMS
18	Kurang Baik	TMS
19	Kurang Baik	TMS
20	Kurang Baik	MS
21	Kurang Baik	TMS
22	Kurang Baik	TMS
23	Kurang Baik	TMS
24	Kurang Baik	TMS

Pada Tabel 3 diketahui bahwa hasil pemeriksaan higiene sanitasi dan hasil yang didapatkan dari laboratorium BTKL Kelas 1 Manado bahwa hasil pemeriksaan mikrobiologis, sampel 6 tidak mengandung bakteri *Escherichia Coli* dan juga memenuhi syarat higiene sanitasi sedangkan pada sampel 15 dan sampel 20 tidak mengandung bakteri *Escherichia Coli* tetapi tidak memenuhi syarat

higiene sanitasi sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/Sk/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan dan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/Per/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.

Hasil Penelitian Romanda Fitka, melakukan penelitian pada tahun 2016 dengan judul hubungan personal higiene dengan keberadaan *Escherichia Coli* pada makanan di tempat pengolahan makanan bandara adi soemarno Surakarta, ditemukan bahwa sebanyak 78,5% memiliki higiene personal baik dan 21,5% memiliki higiene tidak baik maka tidak ditemukan bakteri *E. Coli* sebanyak 89,2% dan yang ditemukan bahwa 10,8% mengandung *E. Coli*. Didapatkan Ada hubungan personal higiene penjamah makanan terhadap kontaminasi bakteri *E. Coli*.

Hasil Penelitian Ardhayanti Luthfia Isna, dkk. pada tahun 2018 dengan judul Hubungan antara personal hygiene penjual dengan keberadaan *Escherichia Coli* di warung makan indomie sekitar Universitas Islam Indonesia, ditemukan bahwa ada hubungan antara higiene personal penjual dengan keberadaan bakteri *E. Coli*

Dalam penelitian Hermastuti Fitri mengenai faktor resiko kontaminasi *Escherichia Coli* di rumah makan Kecamatan semarang kota semarang didapatkan hubungan

antara personal *hygiene* penjamah dengan keberadaan *E. Coli*.

Hasil penelitian dari Kurniasih Rizqi Putri, dkk. tahun 2015, dengan judul hubungan *hygiene* dan sanitasi makanan dengan kontaminasi bakteri *Escherichia Coli* dalam makanan di warung makan sekitar terminal borobudur, magelang. Ditemukan bahwa ada hubungan yang signifikan antara kualitas sanitasi peralatan makanan dengan kontaminasi *E. Coli* pada makanan.

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 saat ini hanya melihat harga dari suatu makanan yang murah saja.

## KESIMPULAN

### 1. *Hygiene* Sanitasi

Berdasarkan penelitian yang dilakukan pada 24 penjual mie basah di pasar Langowan terdapat 1 penjual mie basah yang memiliki *hygiene* sanitasi baik, sedangkan terdapat 23 penjual mie basah yang memiliki *hygiene* sanitasi kurang baik.

### 2. Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli*

Berdasarkan penelitian yang dilakukan pada 24 penjual mie basah di pasar

Langowan terdapat terdapat 21 sampel mie basah *positive* mengandung bakteri *Escherichia Coli*, sedangkan terdapat 3 sampel mie basah yang *negative* mengandung bakteri *Escherichia Coli*.

## SARAN

1. Semua penjual mie basah harus berperilaku higienis dan memelihara sanitasi tempat penjualan serta menjaga kebersihan lingkungan pasar dan melakukan pemeriksaan terhadap kualitas bakteriologis makanan yang dijual (mie basah), agar makanan yang dihasilkan memenuhi syarat kesehatan dan layak dikonsumsi oleh masyarakat.
2. Kepada Dinas Kesehatan Kabupaten dan Puskesmas di daerah langowan untuk mengadakan penyuluhan dan pembelajaran mengenai *hygiene* sanitasi kepada masyarakat maupun para pengusaha makanan agar meningkatkan pengetahuan tentang *hygiene* dan sanitasi dan juga untuk menambah wawasan pada masyarakat tentang pentingnya menjaga kualitas makanan supaya tidak merugikan masyarakat
3. Kepada Dinas Kesehatan Kabupaten dan Puskesmas di daerah Langowan untuk lebih meningkatkan pemeriksaan maupun pengawasan terhadap usaha Makanan berupa mie basah agar mie yang dikonsumsi tidak menimbulkan gangguan kesehatan pada masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ardhayanti L. I, Abidin A. U, Iskandar R. D (2018). *Hubungan Antara Personal Hygiene Pedagang Dengan Keberadaan Escherichia Coli Di Warung Makan Indomie (Warmindo) Sekitar Universitas Islam Indonesia*
- Fitri, Hemastuti. (2006). *Faktor Risiko Kontaminasi E.coli Di Rumah Makan Kecamatan Semarang Tengah*. Semarang ([www.Fkm.Undip.ac.id](http://www.Fkm.Undip.ac.id)) Diakses Tanggal 26 maret 2019
- Hartono, Andry. (2006). *Penyakit Bawaan Makanan. Fokus Pendidikan Kesehatan (Food Disease : Focus For Health Education)*. Jakarta
- Keputusan Menteri Kesehatan RI (2003). *NOMOR 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran*
- Kurniasih, R. P, Nurjazuli, D, Hanani, Yusniar. *Hubungan Higiene dan Sanitasi Makanan Dengan Kontaminasi Bakteri Escherichia coli Dalam Makanan Di Warung Makan Sekitar Terminal Borobudur, Magelang*. Vol 3 No 1, dilihat 26 maret 2019 <<http://ejournal.Undip.ac.id>>
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2011). *Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*.
- Umboh, J.M.L. Pinontoan, O. Yunus, S. (2015). *Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi Escherichia coli Pada Makanan di Rumah Makan Padang, Kota Manado dan Kota Bitung*. Sulawesi Utara. Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Utara, diakses pada tanggal 26 maret 2019 <http://ejournal.Unsrat.ac.id>