

GAMBARAN HIGIENE SANITASI DAN KEBERADAAN *ESCHERICHIA COLI* DALAM JAJANAN KUE BASAH DI PASAR KOTA KENDARI TAHUN 2016

Amita Satyaningsih¹ Yusuf Sabilu² Sabril Munandar³

Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo¹²³

amitasatyaningsih@yahoo.co.id¹ yusuf sabilu@yahoo.com² sabrilmunandar@gmail.com³

ABSTRAK

Higiene sanitasi makanan adalah upaya pengendalian terhadap empat faktor penyebaran makanan yaitu faktor tempat/bangunan, peralatan, orang, dan cara penyajian makanan. *Escherichia coli* merupakan bakteri batang gram negatif, tidak berkapsul dan merupakan flora normal di dalam saluran pencernaan hewan dan manusia yang mudah mencemari air dan makanan. Makanan jajanan sebagai salah satu jasa pelayanan masyarakat di bidang makanan yang keberadaannya sering kali masih jauh dari memenuhi persyaratan kesehatan sehingga menimbulkan dampak penyakit kepada masyarakat. Tujuan dalam penelitian ini yaitu untuk mengetahui kualitas higiene sanitasi makanan jajanan kue basah dan keberadaan *Escherichia coli* dalam jajanan kue Basah di pasar tradisional Kota Kendari tahun 2016. Penelitian ini bersifat *deskriptif observasional* yaitu mengetahui gambaran hasil analisis keberadaan *Escherichia coli* pada makanan jajanan kue basah yang dijual oleh pedagang kue di pasar tradisional Kota Kendari. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 87% pedagang yang keadaan lokasi tempat jualannya tidak memenuhi syarat, terdapat 60% yang kondisi pedagangnya tidak memenuhi syarat, terdapat 70% pedagang yang cara penyajiannya sudah memenuhi syarat. Sementara itu dari 30 sampel makanan jajanan kue basah yang diperiksa menunjukkan 18 (60%) sampel makanan jajanan kue basah tidak mengandung *Escherichia coli* dan 12 (40%) sampel makanan jajanan kue basah mengandung *Escherichia coli*. Saran dalam penelitian ini yaitu dalam meningkatkan kualitas higiene sanitasi makanan jajanan maka perlu pembinaan dan pengawasan serta penyuluhan tentang higiene sanitasi makanan jajanan sehingga makanan jajanan yang dipasarkan memenuhi syarat kesehatan.

Kata Kunci: *Higiene Sanitasi, Escherichia coli, Makanan Jajanan*

DESCRIPTION OF HYGIENE SANITATION AND EXISTING OF ESCHERICHIA COLI OF MOIST CAKES IN KENDARI CITY TRADITIONAL MARKET 2016**ABSTRACT**

Food sanitation hygiene is the control of the four factors of food sanitation, namely factor of places/buildings, equipment, people, and the way of presenting the food. Escherichia coli is a negative rod gram bacteria, not capsulated and the normal flora in the digestive tract of animals and humans which is easily contaminate to water and food. Snack Food business as one of the public service in the food field is often still far from meeting the health requirements so that the impacts the rise of disease to society. The aim of study was to determine the quality of hygiene and sanitation and the existing of Escherichia coli in moist cake in the traditional market of Kendari in 2016. The type of study was observational descriptive. The results showed that 87% of traders were not eligible in location factor, there were 60% of traders condition did not qualify, there were 70% of traders already qualified in way of presentation, while from the 30 samples of moist cake which is checked showed 18 samples (60%) did not contain Escherichia coli and 12 samples (40%) containing Escherichia coli. The Suggestions in this study is to improve the quality of sanitation hygiene of street food. It needs the guidance and supervision as well as education about hygiene and sanitation of street food so that it can meet the health requirements.

Keywords: Sanitation Hygiene, Escherichia coli, Snack Food

PENDAHULUAN

Kesehatan adalah keadaan yang meliputi fisik, mental dan sosial yang tidak hanya berarti suatu keadaan yang bebas dari penyakit dan kecacatan. Kesehatan juga merupakan keadaan sehat baik secara fisik, mental, spiritual maupun sosial yang memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara sosial dan ekonomis. Untuk mewujudkan derajat kesehatan yang optimal diselenggarakan berbagai upaya kesehatan salah satu diantaranya adalah pengamanan terhadap makanan dan minuman¹.

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk melanjutkan kehidupan. Makanan yang dibutuhkan harus memenuhi syarat kesehatan dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal seperti vitamin, mineral, lemak dan lainnya. Makanan yang dikonsumsi beragam jenisnya dengan berbagai cara pengolahannya. Makanan-makanan tersebut dapat menjadi penyebab terjadinya gangguan dalam tubuh kita sehingga kita jatuh sakit. Salah satu cara untuk memelihara kesehatan adalah dengan mengonsumsi makanan yang aman, yaitu dengan memastikan bahwa makanan tersebut dalam keadaan bersih dan terhindar dari penyakit. Banyak sekali hal yang dapat menyebabkan suatu makanan menjadi tidak aman, salah satu diantaranya disebabkan oleh kontaminasi².

Jika ditinjau dari segi kesehatan, makanan selain berfungsi sebagai sumber energi, zat pembangun dan zat pengatur juga mempunyai peran dalam penyebaran penyakit. Oleh karena itu prinsip dasar sanitasi makanan sangat diperlukan agar konsumen dapat dilindungi kesehatannya dari bahaya kontaminasi makanan dan organisme penyakit menular. Untuk memperoleh makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan, maka perlu diadakan pengawasan terhadap higiene dan sanitasi pengolahan makanan seperti restoran, rumah makan, ataupun pedagang kaki lima mengingat bahwa makanan dan minuman adalah media yang potensial dalam penyebaran penyakit³.

Badan Pengendalian Obat dan Makanan (BPOM) Jakarta juga telah memantau makanan jajanan anak sekolah selama tahun 2003 sedikitnya 19.465 jenis makanan yang dijadikan sampel dalam pengujian tersebut ditemukan 185 item mengandung bahan pewarna berbahaya, 94 item mengandung boraks, 74 item mengandung formalin, dan 52 item mengandung benzoat atau pengawet yang mana semuanya ditemukan dalam makanan dengan kadar berlebih, sehingga mengharuskan BPOM menariknya

dari pasaran. Hal ini juga didukung dengan hasil penelitian BPOM terhadap 163 sampel dari 10 propinsi dan sebanyak 80 sampel (80%) tidak memenuhi persyaratan mutu dan keamanan produk, dari produk makanan jajanan itu banyak ditemukan penggunaan bahan pengawet dan pewarna yang dapat mengganggu kesehatan anak sekolah seperti penyakit kanker dan ginjal⁴.

Sumber kontaminasi makanan yang paling utama berasal dari pekerja, peralatan, sampah, serangga, tikus, dan faktor lingkungan seperti udara dan air. Sumber kontaminasi makanan yang paling besar pengaruh kontaminasinya ialah penjamah makanan. Kesehatan dan kebersihan pengolahan makanan mempunyai pengaruh yang cukup besar pada mutu produk yang dihasilkannya, sehingga perlu mendapatkan perhatian yang sungguh-sungguh¹.

Penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) didefinisikan sebagai penyakit yang disebabkan oleh agen yang masuk ke dalam tubuh melalui konsumsi makanan. Agen yang terkandung dalam makanan tersebut dapat berupa mikroorganisme ataupun zat beracun. Setiap orang menghadapi risiko dari penyakit bawaan makanan⁵.

Penyebaran penyakit bawaan makan ini sangat luas dengan berkembang menjadi masalah kesehatan masyarakat, baik di negara maju maupun di negara berkembang dimana, insiden global salah satu penyakit bawaan makanan adalah sulit untuk diperkirakan dan diare merupakan penyebab utama gizi buruk pada bayi dan anak-anak⁵.

Suatu penelitian di beberapa negara industri menunjukkan bahwa lebih dari 60% penyakit bawaan makanan disebabkan karena buruknya kemampuan penjamah makanan untuk mengolah makanan. Penyakit-penyakit yang dapat ditularkan oleh penjamah makanan berasal dari organisme dan mikroorganisme yang ada di tubuh atau di dalam tubuh seorang penjamah makanan yang dapat memperbanyak diri sampai dosis yang efektif, kondisi yang tepat dan kontak langsung dengan makanan atau ketika penyajian makanan¹.

Escherichia coli atau biasa disingkat *E. coli* adalah salah satu jenis spesies utama bakteri gram negatif, pada umumnya bakteri ini diketahui terdapat secara normal dalam alat pencernaan manusia dan hewan. Keberadaannya di luar tubuh manusia menjadi indikator sanitasi makanan dan minuman apakah pernah tercemar oleh kotoran manusia atau tidak. Keberadaan *E. coli* dalam air atau makanan juga dianggap memiliki ko¹elasi tinggi

dengan ditemukannya bibit penyakit (patogen) pada pangan dalam persyaratan mikrobiologi *E. coli* dipilih sebagai indikator tercemarnya air atau makanan karena keberadaan bakteri *E. coli* dalam sumber air atau makanan merupakan indikasi terjadinya kontaminasi tinja manusia. Adanya *E. coli* menunjukkan suatu tanda praktek sanitasi yang tidak baik karena *E. coli* bisa berpindah dengan kegiatan tangan ke mulut atau dengan pemindahan pasif lewat makanan, air, susu dan produk-produk lainnya. *E. coli* yang terdapat pada makanan atau minuman yang masuk kedalam tubuh manusia dapat menyebabkan gejala seperti kolera, disentri, gastroenteritis, diare dan berbagai penyakit saluran pencernaan lainnya⁶.

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, terdapat beberapa aspek yang diatur dalam penanganan makanan jajanan, yaitu penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, penyajian, sarana penjaja dan lokasi penjualan. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan⁷.

METODE

Penelitian survei ini bersifat *deskriptif observasional* yaitu mengetahui gambaran hasil analisis keberadaan *Escherichia coli* pada makanan jajanan kue basah yang dijual oleh pedagang kue di pasar tradisional Kota Kendari.

Dalam penelitian ini yang menjadi sampel yaitu 30 jajanan kue basah dari 30 pedagang kue di pasar tradisional Kota Kendari menggunakan total sampling. Higiene sanitasi makanan jajanan kue tersebut akan diobservasi juga berdasarkan lembar observasi Kepmenkes No 942 tahun 2003.

Teknik pengambilan sampel yang digunakan pada pengambilan sampel kue adalah dengan cara *purposive sampling* dan untuk pemeriksaan *Escherichia coli* di ambil 30 kue dari masing masing pedagang untuk dijadikan sampel dengan kriteria kue yang tidak tertutup dan kue yang bersantan.

HASIL

Umur Responden

No	Umur	Jumlah	
		Frekuensi (n)	Persentase (%)
1	21-30	5	17
2	31-40	13	60
3	>10 tahun	12	43
Total		30	100

Sumber: Data Primer, 2016

Berdasarkan tabel 1, diketahui bahwa umur pedagang kue basah di pasar tradisional Kota Kendari dengan golongan umur diatas yang paling banyak ialah 13 pedagang kue dengan golongan umur 31-40 tahun sedangkan golongan umur dengan jumlah pedagang kue yang paling sedikit ialah 5 pedagang kue dengan golongan umur 21-30 tahun.

Lama Berjualan

No	Lama berjualan	Jumlah	
		Frekuensi (n)	Persentase (%)
1	1-12 bulan	10	33
2	>1 tahun	14	47
3	>10 tahun	6	20
Total		30	100

Sumber: Data Primer, 2016

Berdasarkan tabel 2 diketahui bahwa lama berjualan pedagang kue basah di pasar tradisional Kota Kendari dengan golongan lama berjualan diatas 1 tahun sebanyak 14 orang sedangkan yang paling sedikit yaitu berjumlah 6 pedagang kue dengan golongan lama berjualan diatas 10 tahun.

Keadaan Lokasi Tempat Jualan

No	Kriteria penilaia	Jumlah	
		Frekuensi (n)	Persentase (%)
1	Memenuhi	4	13,3
2	Tidak memenuhi	26	86,7
Total		30	100

Sumber: Data Primer, 2016

Berdasarkan tabel 3 diketahui bahwa dari 30 pedagang kue basah di pasar tradisional Kota Kendari ada 26 pedagang kue yang keadaan lokasi tempat jualannya tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes No.942 tahun 2003 sedangkan ada 4 pedagang kue yang keadaan lokasi tempat jualannya memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes No.942 tahun 2003.

Kondisi pedagang

No	Kriteria penilaia	Jumlah	
		Frekuensi (n)	Persentase (%)
1	Memenuhi	13	43,3
2	Tidak memenuhi	17	56,7
Total		30	100

Sumber: Data Primer, 2016

Berdasarkan tabel 4 diketahui bahwa dari 30 pedagang kue basah di pasar tradisional Kota Kendari ada 17 pedagang kue yang kondisi pedagangnya tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes No.942 tahun 2003 sedangkan ada 13 pedagang kue yang kondisi pedagangnya memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes No.942 tahun 2003.

Cara penyajian

No	Kriteria penilaia	Jumlah	
		Frekuensi (n)	Persentase (%)
1	Memenuhi	18	60
2	Tidak memenuhi	12	
Total		30	100

Sumber: Data Primer, 2016

Berdasarkan tabel 5 diketahui bahwa dari 30 pedagang kue basah di pasar tradisional Kota Kendari ada 18 pedagang kue yang cara penyajiannya tidak memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes No.942 tahun 2003 sedangkan ada 12 pedagang kue yang kondisi pedagangnya memenuhi syarat berdasarkan Kepmenkes No.942 tahun 2003.

Keadaan lokasi tempat jualan dengan keberadaan Eschrichia coli

No.	Keadaan lokasi tempat jualan	Jumlah				Total	
		Negatif		Positif		n	%
		n	%	n	%		
1	Memenuhi	2	6,7	2	6,7	4	13,3
2	Tidak Memenuhi	16	53,3	10	33,3	26	86,7
Total		18	60	12	40	30	100

Sumber: Data Primer, 2016

Berdasarkan tabel 6, dapat diketahui bahwa hasil dari 30 sampel kue basah dengan pemeriksaan *E. coli* dengan kriteria penelian berdasarkan keadaan lokasi tempat jualan yang memehuhi terdapat 2 sampel kue (6,7%) yang memenuhi syarat (negatif) mengandung *E. coli* dan 2 sampel kue (6,7%) yang

tidak memenuhi syarat (positif) mengandung *E. coli*. Dan berdasarkan kriteria penilaian keadaan lokasi tempat jualan yang tidak memenuhi terdapat 16 sampel kue (53,3%) yang memenuhi syarat (negatif) mengandung *E.coli* dan 10 sampel kue (33,3%) yang tidak memenuhi syarat (positif) mengandung *E. coli*.

Kondisi pedagang dengan keberadaan Escherichia coli

No.	Kondisi pedagan g	Jumlah				Total	
		Negatif		Positif		n	%
n	%	n	%	n	%		
1	Memenu hi	9	30	4	13,3	13	43,3
2	Tidak Memenu hi	9	30	8	26,7	17	56,7
Total		18	60	12	40	30	100

Sumber: Data Primer, 2016

Berdasarkan tabel 7 diketahui bahwa hasil dari 30 sampel kue basah dengan pemeriksaan *E. coli* dengan kriteria kondisi pedagang yang memehuhi terdapat 9 sampel kue (30,0%) yang memenuhi syarat (negatif) mengandung *E. coli* dan 4 sampel kue (13,3%) yang tidak memenuhi syarat (positif) mengandung *E. coli*. Dan berdasarkan kriteria penilaian kondisi pedagang yang tidak memenuhi terdapat 9 sampel kue (30,0%) yang memenuhi syarat (negatif) mengandung *E.coli* dan 8 sampel kue (26,7%) yang tidak memenuhi syarat (positif) mengandung *E. coli*.

Cara penyajian dengan keberadaan Escherichia coli

No.	Kondisi pedagan g	Jumlah				Total	
		Negatif		Positif		n	%
n	%	N	%	n	%		
1	Memenu hi	12	40	6	20	18	60
2	Tidak Memenu hi	6	20	6	20	12	40
Total		18	60	12	40	30	100

Sumber: Data Primer, 2016

Berdasarkan tabel 8 diketahui bahwa hasil dari 30 sampel kue basah dengan pemeriksaan *E. coli* dengan kriteria penilaian cara penyajian yang memehuhi terdapat 12 sampel kue (40,0%) yang memenuhi syarat (negatif) mengandung *E. coli* dan 6 sampel kue (20,0%) yang tidak memenuhi syarat (positif) mengandung *E. coli*. Dan berdasarkan kriteria penilaian cara penyajian yang tidak memenuhi terdapat 6 sampel kue (20,0%) yang memenuhi syarat (negatif) mengandung *E.coli* dan 6 sampel kue (20,0%)

yang tidak memenuhi syarat (positif) mengandung *E. coli*.

DISKUSI

Kedaaan Lokasi Tempat Jualan Makanan Jajanan Kue Basah

Meningkatkan mutu dan higiene sanitasi makanan jajanan, dapat ditetapkan lokasi tertentu sebagai sentra pedagang makanan jajanan. Sentra pedagang makanan jajanan yang memenuhi syarat jika lokasinya harus cukup jauh dari sumber pencemaran atau dapat menimbulkan pencemaran makanan jajanan seperti pembuangan sampah terbuka, tempat pengolahan limbah, rumah potong hewan, jalan yang ramai dengan arus kecepatan tinggi. Dan juga sentra pedagang makanan jajanan harus dilengkapi dengan fasilitas sanitasi meliputi : Air bersih, tempat penampungan sampah; saluran pembuangan air limbah, jamban dan peturasan, fasilitas pengendalian lalat dan tikus⁸.

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan dengan higiene sanitasi makanan dengan keadaan lokasi tempat jualan, terdapat 100% tempat dan tidak dilengkapi dengan sanitasi air bersih, selain itu ada beberapa pedagang kue yang lokasi tempat jualannya tidak terhindar dari vektor seperti lalat, tikus dll namun ada juga yang terhindar dari vektor tetapi dalam kategori ini lebih banyak yang tidak terhindar dari vektor dibanding yang terhindar dari vektor tersebut sama halnya dengan lokasi tempat jualan lebih banyak yang tidak jauh dari jalanan ramai lebih dan kecepatan tinggi dibandingkan dengan yang jauh dari jalanan ramai dan kecepatan tinggi, namun dalam kategori lokasi tempat jualan yang dilengkapi dengan etalase terdapat 15 pedagang kue yang memakai etalase dan 15 pedagang kue lainnya tidak menggunakan etalase, serta lokasi bertempat jualan tidak tersedianya tempat penampungan sampah yang tertutup, dimana diantara keseluruhan pedagang kue hanya ada 3 pedagang kue yang memiliki tempat penampungan sampah tertutup, selanjutnya berdasarkan kategori lokasi tempat jualan harus jauh dari tempat pemotongan hewan, dimana dalam kategori ini kebanyakan pedagang kue yang jauh dari tempat pemotongan hewan dan ada beberapa juga yang dekat dengan pemotongan hewan seperti contohnya di pasar basah mandonga yang dimana pedagang kue sangat dekat dengan penjual ikan, daging dan sebagainya.

Hasil penelitian ini menunjukkan dari 30 pedagang kue basah yang memenuhi syarat terdapat

4 pedagang (13%) dan yang tidak memenuhi syarat terdapat 26 pedagang (87%). Hal ini menunjukkan bahwa keadaan lokasi pasar tradisional di Kota Kendari untuk jajanan kue basah lebih banyak berada dalam kategori tidak memenuhi syarat dibandingkan dengan yang memenuhi syarat dalam aturan Kepmenkes tahun 2003.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya tentang "Hygiene Sanitasi Pedagang Kue dan Keberadaan *Escherichia coli* pada Makanan Jajanan Kue Cucur di Wilayah Pasar Tradisional Desa Kaliyoso Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo" pada lokasi tempat jualan kue terdapat 50% tempat jualan makanan jajanan kue yang lokasinya tidak terhindar dari vektor (lalat), selain itu lokasi tempat jualan tidak dilengkapi tempat penampungan sampah tertutup, dan sebagian tempat jualan tidak dilengkapi fasilitas sanitasi air bersih. Serta semua lokasi usaha tidak dilengkapi fasilitas pengendali vektor, dan beberapa lokasi penjualan makanan jajanan kue berada jauh atau minimal 500 meter dari sumber pencemaran namun ada juga beberapa tempat jualan pedagang yang sangat berdekatan dengan tempat penjualan ikan yang merupakan sumber pencemaran karena sangat kotor, bau dan banyak vektor penyebab penyakit⁷.

Selain itu, Penelitian lain menyatakan bahwa lokasi dan bangunan sangat penting bagi setiap tempat usaha, usaha yang memiliki bangunan akan memberikan rasa aman dan kenyamanan bagi konsumennya. Saat ini banyak dijumpai pedagang yang menjual makanan minuman tidak memiliki bangunan dan lokasi berdagang yang tidak memenuhi syarat kesehatan, sehingga kemungkinan cukup besar terkontaminasi mikroorganisme.

Kondisi Pedagang Makanan Jajanan Kue Basah

Berdasarkan pengamatan pada saat observasi sesuai dengan kondisi pedagang makanan jajanan kue basah di pasar tradisional Kendari terdapat 100% pedagang yang tidak mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan pada saat menyajikan makanan serta beberapa pedagang bahkan hampir semua pedagang tidak menjaga kebersihan tangan, kuku dan rambutnya, bahkan hampir dari keseluruhan pedagang tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan serta ada beberapa pedagang yang tidak dalam kondisi sakit seperti influenza, diare, dan lain sebagainya dan tidak sambil merokok pada saat menangani makanan. Tetapi, ada juga beberapa pedagang yang sedang menderita influenza pada saat menangani makanan, serta ada juga beberapa dari

sebagian pedagang yang sedang merokok pada saat menangani makanan.

Hasil penelitian ini menunjukkan dari 30 pedagang kue basah yang memenuhi syarat terdapat 13 pedagang (43,3%) dan yang tidak memenuhi syarat terdapat 17 pedagang (60%). Hal ini menunjukkan bahwa kondisi pedagang di pasar tradisional Kota Kendari untuk jajanan kue basah lebih banyak berada dalam kategori tidak memenuhi syarat dibandingkan dengan yang memenuhi syarat dalam aturan Kepmenkes tahun 2003.

Hasil penelitiannya sebelumnya tentang "Hygiene Sanitasi Pedagang Kue dan Keberadaan *Escherichia coli* pada Makanan Jajanan Kue Cucur di Wilayah Pasar Tradisional Desa Kaliyoso Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo" berdasarkan kondisi pedagang makanan terdapat 100% pedagang makanan yang tidak memakai celemek, tutup kepala, sarung tangan, dan penutup mulut, pada saat menyajikan makanan, serta terdapat juga beberapa pedagang yang bercakap-cakap saat menangani makanan⁷.

Perilaku pedagang yang tidak higienis juga dapat menjadi sumber penularan penyakit terhadap makanan seperti perpindahan bakteri sehingga menyebabkan penyakit dan pada saat menyajikan makanan pedagang perlu berperilaku sehat agar menghasilkan makanan yang bersih, sehat, aman. Seperti halnya dengan kategori dalam variabel kondisi pedagang berdasarkan Kepmenkes tahun 2003 bahwa pedagang harus menggunakan APD seperti dengan menggunakan celemek, sarung tangan dan sebagainya dan sebagaimana seharusnya jika ingin terhindar dari mikroorganisme maka seharusnya pedagang tidak merokok, atau menggaruk anggota badan, batuk, bersin, atau menderita penyakit mudah menular dan selalu mencuci tangan pada saat hendak menangani makanan.

Cara Penyajian Makanan Jajanan Kue Basah

Berdasarkan pengamatan pada saat observasi sesuai dengan cara penyajian makanan jajanan kue basah di pasar tradisional kendari, terdapat 66,7% pedagang yang menyajikan makanannya dalam keadaan tertutup dan hanya ada beberapa pedagang yang tidak menyajikan makanan jajanan kue basah tersebut sesuai dengan aturan Kepmenkes seperti halnya dengan makanan yang disajikan tidak terlindung dari debu, serta beberapa pedagang juga tidak menyajikan makanan dengan keadaan tertutup, wadah penyimpanan kue tidak kering dan bersih serta penyaji makanan atau pedagang kue tersebut tidak berpakaian dengan bersih bahkan ada pedagang yang

setelah menangani makanan tangannya di bersihkan dengan melap tangan pada baju yang sedang digunakan kemudian tetap saja menangani makanan kembali tanpa membersihkan tangan dengan bersih.

Hasil penelitian ini menunjukkan dari 30 pedagang kue basah yang memenuhi syarat terdapat 18 pedagang (60,0%) dan yang tidak memenuhi syarat terdapat 12 pedagang (40%). Hal ini menunjukkan bahwa cara penyajian kue basah di pasar tradisional Kota Kendari lebih banyak berada dalam kategori memenuhi syarat dibandingkan dengan yang tidak memenuhi syarat dalam aturan Kepmenkes tahun 2003. Sehingga dapat dikatakan bahwa cara penyajian jajanan kue di pasar tradisional Kota Kendari sudah cukup baik karena sebagian pedagang jajanan kue sudah menerapkan tata cara penyajian yang baik berdasarkan aturan Kepmenkes tahun 2003.

Hasil penelitian sebelumnya yang tentang "Kualitas Higiene Sanitasi Makanan Jajanan Dengan Keberadaan *Escherichia coli* pada Pedagang Kaki Lima di Kota Samarinda Tahun 2005". Kondisi cara penyajian makanan jadi pedagang kaki lima tidak memenuhi syarat karena dari 10 sampel yang diteliti terdapat 6 pedagang (60%) yang tidak memenuhi syarat, karena kondisi cara membawa makanan dan menyajikan makanan tidak tertutup⁹.

Penempatan makanan yang baik adalah dengan menggunakan wadah atau tempat yang tertutup sehingga hal tersebut dapat melindungi makanan dari paparan sinar matahari langsung dan risiko adanya kontaminasi dari lingkungan, sekalipun makanan tersebut telah dibungkus dengan menggunakan plastik. Hal tersebut dilakukan agar mengurangi terjadinya kontaminasi silang antar makanan dan minuman yang dijajakan. Dimana, sebagaimana yang kita ketahui bahwa lalat adalah sebagai vektor pembawa penyakit dan cara penyajian makanan jajanan di pasar tidak terjamin akan penyajiannya.

Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* pada Makanan Jajanan Kue Basah

Hasil pemeriksaan yang didapat dari 30 sampel makanan jajanan kue basah yang dijual oleh pedagang di pasar tradisional Kota Kendari terdapat 12 sampel kue (40%) yang tidak memenuhi syarat kesehatan dalam hal ini adanya keberadaan *E. coli* dan dari 30 sampel makanan jajanan kue basah yang diperiksa terdapat 18 (60%) sampel makanan jajanan kue yang memenuhi syarat kesehatan, dalam hal ini tidak ditemukannya *E. coli*. Dimana dari 6 pasar yang diteliti, masing-masing pasar terdapat beberapa pedagang yang jajanan kue basahnya mengandung *E.*

coli. Pada jajanan kue basah pasar tradisional Kota (sentral) terdapat 3 pedagang kue yang mengandung *E. coli* dengan kode sampel SMKB 01, SMKB 02 dan SMKB 05 dari 5 pedagang kue basah. Pada pasar Korem dari 6 pedagang kue basah terdapat 4 sampel yang mengandung *E. coli* dengan kode sampel SMKB 06, SMKB 07, SMKB 09, SMKB 11. Selanjutnya, pada pasar panjang dari 6 pedagang kue basah terdapat 3 sampel yang mengandung *E. coli* dengan kode sampel SMKB 23, SMKB 24, SMKB 25. Untuk pasar Andounohu dari 2 pedagang kue basah terdapat 1 sampel yang mengandung *E. coli* dengan kode sampel SMKB 30. Untuk pasar basah dari 9 pedagang kue basah terdapat 1 sampel yang mengandung *E. coli* dengan kode sampel SMKB 13 dan namun tidak sama dengan pasar Lapulu dari 2 pedagang kue basah tidak terdapat jajanan kue basah yang mengandung *E. coli*².

Bakteri *E. coli* adalah jenis bakteri yang biasanya ditemukan dalam sistem pencernaan hewan. Satu jenis bakteri *E. coli* tertentu dapat menyebabkan penyakit sistem pencernaan yang serius, yang umum ditandai dengan diare dan kadang disertai mual. Dampak lain dari bakteri *E. coli* adalah menghasilkan racun yang dapat merusak ginjal, serta melemahkan dinding usus kecil pada anak-anak. Alasan lain untuk menyebut berbahaya pada bakteri *E. coli* adalah karena tidak ada obat yang efektif untuk ini. Bakteri *E. coli* bisa berbahaya dan menimbulkan dampak yang paling parah pada anak-anak atau orang tua yang sistem kekebalannya lemah. Hal ini mungkin karena pertahanan tubuh alami pada anak-anak masih berkembang, dan orang dewasa yang memiliki kekebalan lemah, sehingga mereka tidak memiliki flora usus yang sehat dan antibodi yang diperlukan untuk menangkal infeksi.

Keberadaan *Escherichia coli* terhadap kriteria penilaian keadaan lokasi tempat jualan yang memenuhi terdapat 2 sampel yang memenuhi syarat (negatif) mengandung *E. coli* dan 2 sampel yang tidak memenuhi syarat (positif) sedangkan kriteria penilaian keadaan lokasi tempat jualan yang tidak memenuhi terdapat 16 sampel yang memenuhi syarat (negatif) mengandung *E. coli* dan 10 sampel yang tidak memenuhi syarat (positif) mengandung *E. coli*. Ini menunjukkan bahwa keadaan lokasi tempat jualan berpengaruh dengan adanya keberadaan *E. coli* dalam jajanan kue basah yang yang diujikan.

Keberadaan *Escherichia coli* terhadap kriteria penilaian kondisi pedagang yang memenuhi terdapat 9 sampel yang memenuhi syarat (negatif) mengandung *E. coli* dan 4 sampel yang tidak memenuhi syarat (positif) sedangkan kriteria penilaian

kondisi pedagang yang tidak memenuhi terdapat 9 sampel yang memenuhi syarat (negatif) mengandung *E. coli* dan 8 sampel yang tidak memenuhi syarat (positif) mengandung *E. coli*. Ini menunjukkan bahwa keadaan kondisi pedagang juga berpengaruh dengan adanya keberadaan *E. coli* dalam jajanan kue basah yang yang diujikan.

Keberadaan *Escherichia coli* terhadap kriteria penilaian cara penyajian yang memenuhi terdapat 12 sampel yang memenuhi syarat (negatif) mengandung *E. coli* dan 6 sampel yang tidak memenuhi syarat (positif) sedangkan kriteria penilaian cara penyajian yang tidak memenuhi terdapat 6 sampel yang memenuhi syarat (negatif) mengandung *E. coli* dan 6 sampel yang tidak memenuhi syarat (positif) mengandung *E. coli*. Ini menunjukkan bahwa cara penyajian juga sangat berpengaruh dengan adanya keberadaan *E. coli* dalam jajanan kue basah yang yang diujikan.

Jadi adanya bakteri tersebut dalam makanan menunjukkan bahwa dalam satu atau lebih tahap pengolahan makanan pernah mengalami kontak dengan feses yang berasal dari usus manusia dan oleh karenanya dapat mengandung bakteri patogen lain yang berbahaya. Jadi, adanya *E. coli* dalam makanan menunjukkan bahwa makanan itu pernah terkontaminasi feses manusia dan mungkin dapat mengandung pathogen usus. Oleh karena itu, yang memenuhi syarat kesehatan yaitu *E. coli* harus 0 dalam 100 ml makanan atau minuman. Namun dalam hasil observasi peneliti ada 1 pasar yang memenuhi hygiene sanitasinya tetapi positif mengandung *Escherichia coli* yaitu pasar korem dengan nomor SMKB 07 dan begitupun sebaliknya ada hasil observasi hygiene sanitasi yang tidak memenuhi tetapi ada beberapa sampel yang negatif mengandung *Escherichia coli*. Dimana itu juga dapat mempengaruhi bagaimana cara pengolahan kue basah tersebut pada saat proses pembuatan. Namun, ini merupakan keterbatasan peneliti karena tidak meneliti tentang pengolahan makanan atau proses pembuatan kue basah tersebut.

Sumber kontaminasi makanan yang paling utama berasal dari pekerja, peralatan, sampah, serangga, tikus, dan faktor lingkungan seperti udara dan air. Sumber kontaminasi makanan yang paling besar pengaruh kontaminasinya ialah penjamah makanan. Kesehatan dan kebersihan pengolah makanan mempunyai pengaruh yang cukup besar pada mutu produk yang dihasilkannya, sehingga perlu mendapatkan perhatian yang sungguh-sungguh¹.

Hasil penelitian sebelumnya pada hygiene sanitasi dan pengujian makanan dengan keberadaan *E. coli* dimana makanan yang dijual oleh pedagang kaki lima dapat menimbulkan risiko untuk menularkan penyakit karena makanan, keracunan makanan, dan gangguan kesehatan lainnya⁹.

SIMPULAN

1. Keadaan lokasi tempat jualan, terdapat 26 pedagang kue basah (87%) yang tidak memenuhi syarat kesehatan dan 4 pedagang kue basah (13%) yang memenuhi syarat kesehatan di pasar tradisional Kota Kendari berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003.
2. Kondisi pedagang, terdapat 18 pedagang kue basah (60%) yang tidak memenuhi syarat kesehatan dan terdapat 12 pedagang kue basah (40%) yang memenuhi syarat kesehatan di pasar tradisional Kota Kendari berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003.
3. Cara penyajian, terdapat 9 pedagang kue basah (30%) yang tidak memenuhi syarat kesehatan dan terdapat 21 pedagang kue basah (70%) yang memenuhi syarat kesehatan di pasar tradisional Kota Kendari berdasarkan Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003.
4. Kandungan *E.coli* dalam makanan jajanan kue basah yang dijual oleh pedagang di pasar tradisional Kota Kendari sebanyak 40% yang tidak memenuhi syarat kesehatan karena terdapat bakteri *E. coli* di sampel jajanan kue basah tersebut. Sedangkan sebanyak 60% yang sudah memenuhi syarat kesehatan karena tidak terdapat bakteri *E. coli* pada sampel jajanan kue basah tersebut.

SARAN

1. Bagi pihak pasar agar dapat memperhatikan pedagang kue khususnya yang menjual kue basah dalam hal keadaan lokasi tempat jualan, kondisi pedagang serta cara penyajiannya.
2. Bagi pedagang, memperhatikan fasilitas apa saja yang penting atau yang harus ada di tempat jualan seperti tempat sampah yang tertutup, sanitasi air bersih, alat pengendali vektor, tempat jualan juga harus jauh 500 meter dari sumber pencemar dan lain sebagainya. Kondisi pedagang, harus tidak dalam sakit dalam manjajakan makanan, menjaga kebersihan rambut, kuku dan tangan, menggunakan APD seperti celemek, sarung tangan dan penutup mulut, mencuci tangan saat hendak menangani

makanan dan lain sebagainya. Serta cara penyajian, menyajikan makanan sebaiknya dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup, wadah harus bersih dan kering, penyaji harus berpakaian bersih dan tempat penyajian harus terbebas dari debu.

3. Bagi masyarakat, harus berhati-hati dalam mengkonsumsi makanan jajanan khususnya yang dijual di pasar tradisional.
4. Bagi Dinas Kesehatan Kota, dalam rangka untuk meningkatkan kualitas hygiene sanitasi makanan jajanan maka perlu pembinaan dan pengawasan serta penyuluhan tentang hygiene sanitasi makanan jajanan sehingga makanan jajanan yang dijual memenuhi syarat kesehatan.

DAFTAR PUSTAKA

1. UU RI No. 36, Tahun 2009 tentang Kesehatan
2. Setyorini, E. 2013. "Hubungan Praktek Higiene Pedagang Dengan Keberadaan *Eschericia coli* Pada Rujak Yang Di Jual Di Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang". *Unnes Journal of Public Health*.
3. Depkes RI. 2003. Depkes RI, 2003. Indikator Indonesia Sehat 2010 dan Pedoman Penetapan Indikator Provinsi Sehat dan Kabupaten/Kota Sehat. Jakarta
4. Nasikhin, 2013. *Hubungan Tingkat Pendidikan Pedagang dengan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar di Kabupaten Kulon Progo-Diy*
5. Tosepu, R. 2010. Kesehatan Lingkungan. Penerbit Bintang, Kendari
6. Rimadani. 2013. *Uji Bakteri Escherichia Coli Pada Minuman Susu Kedelai Bermerek Dan Tanpa Merek Di Kota Surakarta*. Skripsi Universitas Muhammadiyah Surakarta
7. Pratiwi, D. 2012. *Hygiene Sanitasi Pedagang Kue dan Keberadaan Escherichia coli pada Makanan Jajanan Kue Cucur di Wilayah Pasar Tradisional Desa Kaliyoso Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo*. Skripsi, Jurusan Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo.
8. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, Depkes RI.

9. Sedionoto, B. 2005. *Kualitas Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan (Kue) dengan keberadaan Escherichia Coli Pada Pedagang Kaki Lima di Wilayah Pasar Tradisional Kota Samarinda.* Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Mulawarman Samarinda.