

1. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyakit diare masih merupakan masalah kesehatan masyarakat di negara berkembang seperti di Indonesia, karena morbiditas dan mortalitasnya yang masih tinggi. Survei morbiditas yang dilakukan Departemen Kesehatan dari tahun 2000 sampai 2010 terlihat kecenderungan insidensi naik. Pada tahun 2000 insidensi rata-rata penyakit diare 301/1000 penduduk, tahun 2003 naik menjadi 374/1000 penduduk, tahun 2006 naik menjadi 423/1000 penduduk dan tahun 2010 menjadi 411/1000 penduduk. Kasus kejadian luar biasa diare berdasarkan provinsi tahun 2010, kasus terbanyak terjadi di Sulawesi Tengah, namun *case fatality rate* terbanyak terjadi di provinsi Lampung (33%) (Anonim, 2011). Bakteri yang dapat menjadi penyebab diare infeksi salah satunya adalah bakteri *coliform*.

Bakteri *coliform* merupakan flora normal didalam usus manusia dan akan menimbulkan penyakit bila masuk kedalam organ atau jaringan lain, seperti pneumonia, endocarditis, infeksi pada luka, abses pada berbagai organ, meningitis dan dapat menyebabkan penyakit diare (Entjang, 2003). Penyebaran bakteri ini pada makanan dapat melalui pencemaran air ataupun

dari lingkungan. Bakteri ini secara relatif mudah dibunuh dengan pemanasan yaitu akan mati pada suhu 60°C selama 30 menit (Anonim, 2004).

Bakteri ini mudah menyebar dengan cara mencemari air dan mengkontaminasi bahan-bahan yang bersentuhan dengannya. Pada proses pengolahan makanan biasanya Bakteri *coliform* ini mengontaminasi alat-alat yang digunakan dalam pengolahan. Jika didapatkan kontaminasi bakteri ini pada suatu makanan maka merupakan suatu indikasi bahwa makanan tersebut pernah tercemar oleh kotoran manusia (Dewanti dan Haryadi, 2005).

Pada persyaratan mikrobiologi bakteri *coliform* dipilih sebagai indikator tercemarnya air atau makanan karena keberadaan bakteri Bakteri *coliform* dalam sumber air atau makanan merupakan indikasi pasti terjadinya kontaminasi tinja manusia (Chandra, 2007). Adanya Bakteri *coliform* menunjukkan suatu tanda praktik sanitasi yang tidak baik karena Bakteri *coliform* bisa dipindahsebar dengan kegiatan tangan ke mulut atau dengan pemindahan pasif melalui air, makanan, susu dan produk-produk lainnya (Supardi, 1999).

Peranan makanan sebagai pembawa bibit penyakit seharusnya dapat dicegah ataupun diminimalisir dengan cara pengolahan dan penyimpanan makanan dengan baik. Salah satu jenis jajanan yang beredar di masyarakat adalah cincau. Cincau merupakan jenis jajanan yang digemari masyarakat. Umumnya pedagang cincau yang berjualan di pasar-pasar tradisional tidak memperhatikan aspek kebersihan tempat dan penjual sehingga menyebabkan dagangan yang dijual tidak memenuhi syarat kesehatan. Kondisi yang demikian

memungkinkan cincau dapat tercemar. Pencemaran juga dapat terjadi pada semua tahap proses produksi yang dilalui baik pada proses pengolahan hingga penyajian ke tangan konsumen. Menurut Muslina (2006) dalam penelitiannya bahwa cincau yang dijual di pasar Wonodri Semarang Selatan tercemar oleh bakteri *Salmonella paratyphi*, *Proteus Mirabilis*, *Klebsiella oxytoca* dan *Citrobacter diversus*. Pasar Tradisional yang terdapat di Bandar Lampung memiliki pengelolaan sampah dan kebersihan yang kurang, sehingga memungkinkan dapat terjadinya kontaminasi pada makanan yang dijual.

Berdasarkan hal diatas maka penulis ingin melakukan penelitian untuk mendeteksi adanya bakteri *coliform* pada jajanan pasar cincau di pasar tradisional dan swalayan kota Bandar Lampung.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka disusun rumusan masalah sebagai berikut :

Apakah cincau hitam yang dijual di pasar tradisional dan swalayan kota Bandar Lampung terkontaminasi bakteri *coliform*?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui adanya kontaminasi bakteri *coliform* pada jajanan pasar cincau hitam di pasar tradisional dan swalayan kota Bandar Lampung.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Menambah ilmu pengetahuan terutama tentang makanan sehat.

2. Bagi Masyarakat

Memberi informasi kepada masyarakat tentang makanan sehat khususnya cincau.

3. Bagi Ilmu Kedokteran

Memberikan studi awal untuk dapat diteliti lebih lanjut mengenai kualitas mikrobiologis makanan dan minuman terutama cincau hitam yang dijual di pasar tradisional dan swalayan kota Bandar Lampung

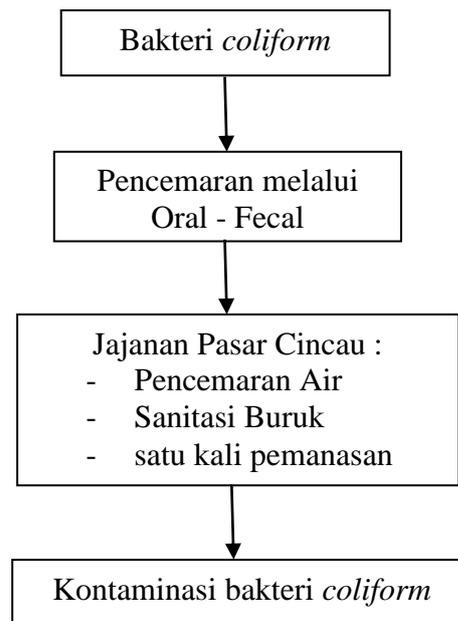
E. Kerangka Pemikiran

1. Kerangka Teori

Habitat alami dari bakteri *coliform* didalam usus manusia (Hardjoeno, 2007). Penyebaran bakteri *coliform* dari manusia ke manusia yang lain terjadi secara peroral yaitu dengan cara manusia memakan atau meminum air yang telah terkontaminasi tinja yang mengandung Bakteri *coliform* (Andriani, 2008). Selain melalui feses, kontaminasi bakteri *coliform* juga dapat terjadi melalui cara lain. Salah satunya adalah melalui wadah yang dicuci dengan air yang telah tercemar (Djaja, 2003).

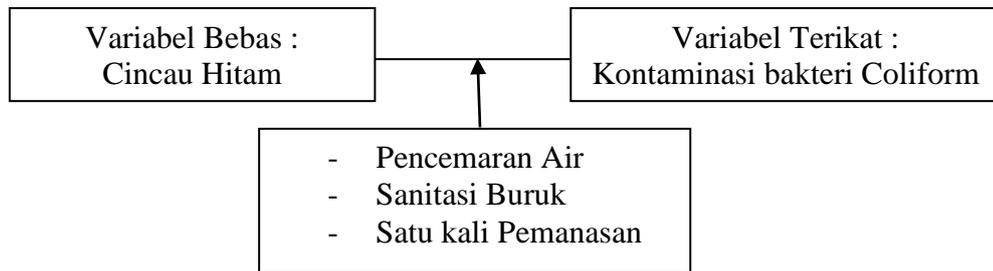
Bakteri *coliform* dapat tumbuh pada suhu antara 10°C hingga 45°C sehingga makanan yang tidak dipanaskan secara terus menerus kemungkinan besar dapat terkontaminasi oleh bakteri *coliform* (Hardjoeno,

2007). Salah satu makanan yang tidak mengalami pemanasan secara terus menerus adalah cincau. Cincau yang dijual di pasar tradisional kota Bandar Lampung diletakkan pada wadah yang berisi air tidak tertutup dan umumnya kebersihan tempat dan penjamah kurang baik sehingga dapat dicurigai ada bakteri *coliform* pada cincau tersebut.



Gambar 1. Diagram kerangka teori

2. Kerangka Konsep



Gambar 2. Diagram kerangka konsep

F. Hipotesis

Hipotesis dari penelitian ini adalah cincau hitam yang dijual di pasar tradisional dan swalayan kota Bandar Lampung tercemar bakteri *coliform*.