

SKRIPSI

ANALISIS HIGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN DAN KEBERADAAN BAKTERI *ESCHERICHIA COLI* PADA PEMPEK DI SEKITAR KAMPUS UNSRI BUKIT KOTA PALEMBANG



OLEH

**NAMA : DAVID HIDAYAT
NIM : 10031381823063**

**PROGRAM STUDI KESEHATAN LINGKUNGAN (S1)
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2022**

SKRIPSI

ANALISIS HIGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN DAN KEBERADAAN BAKTERI *ESCHERICHIA COLI* PADA PEMPEK DI SEKITAR KAMPUS UNSRI BUKIT KOTA PALEMBANG

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar (S1)
Sarjana Kesehatan Lingkungan pada Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



OLEH

**NAMA : DAVID HIDAYAT
NIM : 10031381823063**

**PROGRAM STUDI KESEHATAN LINGKUNGAN (S1)
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2022**

**KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT UNIVERSITAS SRIWIJAYA
SKRIPSI, September 2022**

David Hidayat; Dibimbing oleh Desri Maulina Sari, S.Gz., M.Epid

Analisis Higiene Sanitasi Penjamah Makanan dan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* pada Pempek di Sekitar Kampus Unsri Bukit Kota Palembang

xiii + 81 Halaman, 40 tabel, 9 gambar, 10 lampiran

ABSTRAK

Higiene sanitasi penjamah yang kurang baik dapat mengkontaminasi makanan. Pempek yang berbahan dasar daging ikan dengan kandungan protein dan air yang tinggi dapat menjadi media untuk bakteri *E.coli* berkembang biak. Tujuan penelitian untuk menganalisis higiene sanitasi dan keberadaan bakteri *Escherechia coli* pada pempek di Sekitar Kampus Unsri Bukit Kota Palembang. Metode Penelitian ini deskriptif kualitatif melalui studi observasional. Informan berjumlah 15 orang yang dipilih melalui *purposive sampling* dan sampel pempek berjumlah 15 yang dipilih berdasarkan kriteria inklusi. Hasil laboratorium pempek didapatkan 0 (negatif) *E.coli* pada pempek lenjer, telur, dan adaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 3 penjamah yang sakit batuk dan pilek masih berjualan, seluruh penjamah tidak menggunakan masker, 1 penjamah tidak menutup kepala, 4 penjamah tidak menggunakan celemek, seluruh penjamah tidak mencuci tangan dan seluruh penjamah mengobrol saat menjamah makanan. Penjamah tidak mengeringkan alat dengan lap, 4 penjamah tidak memiliki tempat penyimpanan peralatan yang jauh dari sumber pencemaran dan 1 meja tempat peralatan terdapat lalat. Seluruh penjamah tidak memiliki tempat cuci tangan dengan air mengalir, 1 etalase terbuka, 1 etalase ada lalat dan 2 penjamah dengan tempat sampah terbuka. Lokasi berjualan 2 penjamah pempek berdekatan dengan jalan ramai, dan 1 penjamah pempek dengan halaman yang bersemak. Kesimpulan higiene sanitasi penjamah makanan yang kurang baik tidak ditemukan bakteri *E.coli* pada pempek. Saran meningkatkan pengetahuan dan kesadaran tentang higiene serta meningkatkan kualitas fasilitas sarana dan prasarana.

Kata Kunci : *E.coli*, Higiene Sanitasi, Makanan jajanan

Kepustakaan : 39 (1986-2021)

**ENVIRONMENTAL HEALTH
FACULTY OF PUBLIC HEALTH SRIWIJAYA UNIVERSITY
Thesis, September 2022**

David Hidayat; Supervised By Desri Maulina Sari, S.Gz., M.Epid

Analysis of Sanitary Hygiene Food Handler and Presence of *Escherichia coli* Bakteria in Pempek on Around Campus of UNSRI Bukit, Palembang City

xiii + 81 pages, 40 tables, 9 images, 10 attachments

ABSTRACT

Poor hygiene and sanitation of handlers can contaminate food. Pempek made from fish meat with high protein and water content can be a medium for E. coli bacteria to breed. The purpose of the study was to analyze sanitation hygiene and the presence of Escherechia coli bacteria in pempek around the Unsri Bukit Campus, Palembang City. This research method is descriptive qualitative through an observational study. There were 15 informants selected through purposive sampling and 15 pempek samples were selected based on inclusion criteria. Pempek laboratory results obtained 0 (negative) E.coli in pempek lenjer, eggs, and adaan. The results of 3 handlers who were sick with coughs and colds were still selling, all touchers did not use masks, 1 handler did not cover their heads, 4 handlers did not use aprons, all handlers did not wash their hands and all handlers chatted while touching food. The handlers do not dry the tools with a rag, 4 handlers do not have a storage area for equipment that is far from the source of contamination and 1 table where the equipment has flies. All handlers do not have a hand washing place with running water, 1 open window, 1 window with flies and 2 handlers with open trash cans. The location for selling 2 pempek handlers is adjacent to a busy road, and 1 pempek handler with a bushy yard. Conclusion of poor hygiene and sanitation of food handlers, no E.coli bacteria were found in pempek. Suggestions increase knowledge and awareness about hygiene and improve the quality of facilities and infrastructure.

Keywords: E.coli, Hygiene sanitation, Street food

Literature: 39 (1986-2021)

LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “Analisis Higiene Sanitasi Penjamah Makanan dan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* pada Pempek di Sekitar Kampus Unsri Bukit Kota Palembang” ini dibuat dengan sejurnya dan mengikuti ketentuan kaidah Etika Akademik Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya serta saya menjamin bebas plagiarisme dan hasil karya saya sendiri. Bila dikemudian hari diketahui saya melanggar Etika Akademik maka saya bersedia menerima sanksi yang telah ditetapkan termasuk dinyatakan tidak lulus atau gagal.

Indralaya, September 2022

Yang Bersangkutan



David Hidayat

NIM. 100311381823063

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS HIGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN DAN KEBERADAAN BAKTERI *ESCHERICHIA COLI* PADA PEMPEK DI SEKITAR KAMPUS UNSRI BUKIT KOTA PALEMBANG

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Gelar Sarjana Kesehatan Lingkungan

Oleh:
DAVID HIDAYAT
NIM.100311381823063

Indralaya, September 2022

Pembimbing


Desri Maulina Sari, S.Gz., M.Epid
NIP. 198612112019032009



Dr. Misnaniarti, S.KM., M.KM.
NIP. 197606092002122001

HALAMAN PERSETUJUAN

Karya tulis ilmiah berupa Skripsi "Analisis Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Jajanan dan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* pada Pempek di Sekitar Kampus UNSRI Bukit Kota Palembang" telah dipertahankan di hadapan Tim Pengujii Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada tanggal 8 September 2022.

Indralaya, September 2022

Tim Pengujii Skripsi

Ketua :

1. Inoy Trisnaini, S.KM., M.KL
NIP. 198809302015042003

()

Anggota :

1. Dwi Septiawati, S.K.M., M.KM
NIP. 198912102018032001
2. Desri Maulina Sari, S.Gz., M.Epid
NIP. 198612112019032009

()

()

Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



Dr. Misnaniarti, S.KM., M.KM.
NIP. 197606092002122001

Koordinator Program Studi
Kesehatan Lingkungan



Dr. Elvi Sunarsih, S.KM., M.Kes.
NIP. 197806282009122004

RIWAYAT HIDUP

Data Pribadi

Nama : David Hidayat
NIM : 10031381823063
Tempat, tanggal lahir : Palembang, 13 November 2000
Jenis Kelamin : Laki-laki
Alamat : Jln. Kol. H. Burlian km.7,5 RT.23 RW.08 No.1440
Kel.Sukarami, Kec.Sukarami, Kota Palembang, Sumatera
Selatan, Indonesia 30153
No. Handphone : 089663597483
Email : hidayatdavid60@gmail.com

Riwayat Pendidikan

1. TK (2005-2006) : TK Islam Noor Salam
2. SD (2006-2012) : SD Negeri 149 Palembang
3. SMP (2012-2015) : SMP Muhammadiyah 04 Palembang
4. SMA (2015-2018) : SMA Negeri 13 Palembang
5. S1 (2018-2022) : Program Studi Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan
Masyarakat, Universitas Sriwijaya

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh

Puji dan syukur atas kehadirat Allah SWT atas berkat rahmatnya serta karunia-Nya sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini yang berjudul “Analisis Higiene Sanitasi Penjamah Makanan dan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* pada Pempek di Sekitar Kampus Unsri Bukit Kota Palembang” dapat terealisasikan dengan baik guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi persyaratan kelulusan untuk menyelesaikan pendidikan sarjana di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis banyak menerima bantuan, informasi, saran, bimbingan serta dukungan oleh berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Untuk itu pada kesempatan kali ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Dr. Misnaniarti, S.KM., M.Kes selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
2. Ibu Dr. Elvi Sunarsih, S.KM., M.Kes selaku Kepala Program Studi Kesehatan Lingkungan Universitas Sriwijaya.
3. Ibu Desri Maulina Sari, S.Gz., M.Epid selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan dan motivasi dalam menyelesaikan skripsi.
4. Ibu Inoy Trisnaini, S.KM., M.KL selaku Dosen Pengaji I yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan ilmu serta saran yang sangat membantu dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Ibu Dwi Septiawati, S.K.M., M.KM selaku Dosen Pengaji II yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan ilmu serta saran yang sangat membantu dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Seluruh Dosen, Staf, dan karyawan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
7. Kedua orang tua saya Ayah Mukhtar Effendi, dan Ibu Sustakwi, serta saudara-saudara saya tersayang (Mei Veyli Anggraini, dan Muhammad Rafli Al-

Habsyi) yang tidak pernah lelah memberikan doa, semangat, motivasi, dukungan moral dan material dalam pembuatan skripsi ini.

8. Seluruh informan yang telah meluangkan waktu untuk terlibat dalam penelitian ini.
9. Sahabat-sahabatku SMA (Deni, Yudi, Syahri, Anis, Yuna, Dona) terima kasih telah memberikan semangat dan motivasi sampai sejauh ini.
10. Kawan sebatas apa pun itu (Eko, Odi, Yulia, Dhea, Fira) yang selalu memberi bantuan, semangat dan motivasi selama saya berkuliah di Universitas Sriwijaya semoga sukses untuk kita semua.
11. Teman-teman seangkatan Program Studi Kesehatan Lingkungan 2018, terima kasih telah membantu memberikan dukungan dalam pembuatan skripsi ini dan semoga sukses untuk kita semua.

Penulis Menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih banyak kekurang, untuk itu penulis mohon maaf dan menerima saran serta kritik yang bersifat membangun dan bermanfaat di masa yang akan datang. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih dan semoga skripsi ini bisa bermanfaat.

Indralaya, September 2022
Penulis

David Hidayat
NIM. 100311381823063

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
RIWAYAT HIDUP	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1 Bagi Pemerintah	5
1.4.2 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat	5
1.4.3 Bagi Peneliti	5
1.4.4 Bagi Masyarakat.....	5
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	5
1.5.1 Lingkup Lokasi Penelitian	5
1.5.2 Lingkup Materi Penelitian.....	6
1.5.3 Waktu Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Higiene Sanitasi Makanan.....	7
2.1.1 Pengertian Higiene	8
2.1.2 Pengertian Sanitasi	8
2.1.3 Higiene Penjamah	9
2.1.4 Sanitasi Peralatan	10

2.1.5	Kondisi Sarana penjaja.....	11
2.1.6	Lokasi Berjualan	11
2.2	Bakteri Escherichia Coli	12
2.3	Makanan Jajanan Pempek	14
2.4	Penelitian Terdahulu.....	16
2.5	Kerangka Teori.....	19
2.6	Kerangka Konsep	20
2.7	Definisi Istilah	21
BAB III METODE PENELITIAN.....		22
3.1	Desain Penelitian	22
3.2	Informan Penelitian	22
3.2.1	Informan Kunci	22
3.2.2	Informan Pendukung.....	23
3.2.3	Sampel Pempek.....	24
3.3	Jenis, Cara, dan Alat Pengumpulan Data	24
3.3.1	Jenis Data	24
3.3.2	Cara Pengumpulan Data.....	25
3.3.3	Alat Pengumpulan Data	27
3.4	Pengolahan Data.....	27
3.5	Validasi Data	28
3.6	Analisis dan Penyajian Data.....	28
3.6.1	Analisis data.....	28
3.6.2	Penyajian data	29
BAB IV HASIL PENELITIAN		30
4.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian	31
4.2	Hasil Penelitian.....	31
4.2.1	Karakteristik Informan	31
4.2.2	Keberadaan Escherichia coli	32

4.2.3	Higiene Penjamah	33
4.2.4	Sanitasi Peralatan	44
4.2.5	Kondisi Sarana penjaja.....	56
4.2.6	Lokasi Berjualan	64
BAB V PEMBAHASAN		69
5.1	Pembahasan	69
5.2.1	Keberadaan Bakteri <i>Escherichia coli</i> pada Pempek	69
5.2.2	Higiene Penjamah	70
5.2.3	Sanitasi Peralatan	72
5.2.4	Kondisi Sarana penjaja.....	74
5.2.5	Lokasi Berjualan	76
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN		77
6.1	Kesimpulan.....	77
6.2	Saran	78
DAFTAR PUSTAKA		79
LAMPIRAN		83

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Teori.....	19
Gambar 2. 2 Kerangka Konsep	20
Gambar 3. 1 Luas Wilayah Penelitian	23
Gambar 4. 1 Wilayah Kelurahan Bukit Lama.....	30
Gambar 4. 2 Fasilitas Cuci Peralatan	48
Gambar 4. 3 Tempat Penyimpanan Peralatan.....	55
Gambar 4. 4 Etalase Pempek	59
Gambar 4. 5 Fasilitas Tempat Sampah.....	63
Gambar 4. 6 Halaman Penjamah Pempek yang Bersemak	68

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu.....	16
Tabel 3. 1 Data Informan dan Teknik Pengumpulan Data.....	24
Tabel 4. 1 Karakteristik Responden Kunci (Penjamah Makanan).....	31
Tabel 4. 2 Karakteristik Responden Pendukung (Konsumen)	32
Tabel 4. 3 Hasil Laboratorium Uji Kandungan Bakteri E.coli	32
Tabel 4. 4 Hasil Observasi Penggunaan Masker Penjamah Makanan	35
Tabel 4. 5 Hasil Observasi Penggunaan Perhiasan Penjamah Makanan	38
Tabel 4. 6 Hasil Observasi Penggunaan Penutup Kepala Penjamah Makanan	39
Tabel 4. 7 Hasil Observasi Penggunaan Kuncir Rambut Penjamah Makanan .	39
Tabel 4. 8 Hasil Observasi Penggunaan Pakaian yang Bersih Penjamah Makanan	40
Tabel 4. 9 Hasil Observasi Penggunaan Celemek Penjamah Makanan	41
Tabel 4. 10 Hasil Observasi Penggunaan Alat dan Sarung Tangan Saat Menjamah Makanan.....	42
Tabel 4. 11 Hasil Observasi Penjamah Makanan yang Menggaruk Badan saat Menjamah Makanan.....	43
Tabel 4. 12 Hasil Observasi Penjamah Makanan yang Makan atau Mengunyah Makanan saat Menjamah Makanan	43
Tabel 4. 13 Hasil Observasi Penjamah Makanan Mengobrol saat Menjamah Makanan	44
Tabel 4. 14 Hasil Observasi Memiliki Sumber Air Bersih	45
Tabel 4. 15 Hasil Observasi Fasilitas Mencuci Peralatan	48
Tabel 4. 16 Hasil Observasi Penggunaan Sabun untuk Mencuci Peralatan	49
Tabel 4. 17 Hasil Observasi Penggunaan Spons atau Alat untuk Mencuci Peralatan	50
Tabel 4. 18 Hasil Observasi Air Bersih untuk Mencuci Peralatan	50
Tabel 4. 19 Hasil Observasi Penggunaan Air Mengalir untuk Mencuci Peralatan	51
Tabel 4. 20 Hasil Observasi Penggunaan Lap Bersih untuk Mengeringkan Peralatan	52
Tabel 4. 21 Hasil Observasi Fasilitas Penyimpanan Peralatan	53
Tabel 4. 22 Hasil Observasi Fasilitas Penyimpanan Peralatan Tertutup	54
Tabel 4. 23 Hasil Observasi Bahan Etalase yang Mudah Dibersihkan.....	58
Tabel 4. 24 Hasil Observasi Kebersihan Etalase.....	58
Tabel 4. 25 Hasil Observasi Etalase Tertutup	59
Tabel 4. 26 Hasil Observasi Fasilitas Mencuci Tangan	60
Tabel 4. 27 Hasil Observasi Fasilitas Tempat Sampah	62

Tabel 4. 28 Hasil Observasi Fasilitas Tempat Sampah Tertutup	62
Tabel 4. 29 Hasil Observasi Fasilitas Tempat Sampah Mudah Diangkat	62
Tabel 4. 30 Hasil Observasi Fasilitas Tempat Sampah Kedap Air	63
Tabel 4. 31 Hasil Observasi Fasilitas Tempat Sampah Mudah Dibersihkan.....	63
Tabel 4. 32 Hasil Observasi Jauh dari Pembuangan Sampah	64
Tabel 4. 33 Hasil Observasi Jauh dari Pengolahan Limbah atau Pembuangan Akhir	65
Tabel 4. 34 Hasil Observasi Jauh dari Rumah Potong Hewan.....	65
Tabel 4. 35 Hasil Observasi Lokasi Jauh dari Jalan	66
Tabel 4. 36 Hasil Observasi Lokasi Memiliki Halaman	67
Tabel 4. 37 Hasil Observasi Lokasi Terlihat Ada Hama (Serangga atau Tikus)67	
Tabel 4. 38 Hasil Observasi Lokasi Halaman Bersemak	68

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Manusia untuk melangsungkan kehidupan membutuhkan makanan. Makanan yang tidak berbahaya, baik dan mengandung nutrisi tinggi sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia. Peningkatan akan kebutuhan masyarakat dengan makanan dan minuman yang banyak dipasarkan di luar rumah membuat para pelaku usaha makanan jajanan harus menjamin kesehatan dan keselamatan produk makanan. Untuk menjamin kesehatan dan keselamatan produk makanan yang akan dijual harus memenuhi persyaratan kesehatan seperti tempat penyimpanan, pengolahan makanan, peralatan makanan, dan fasilitas sanitasi. Persyaratan kesehatan ini perlu diterapkan untuk menghindari kontaminasi dari bakteri, mikroba, dan lain sebagainya terhadap makanan yang dapat mengakibatkan timbulnya penyakit dan keracunan serta penurunan produktivitas kerja (Depkes, 2006).

Menurut FAO (1986) makanan jajanan adalah makanan dan minuman siap saji yang disiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima dan pedagang di pinggir jalan serta tempat umum lain yang sejenis. Berdasarkan KEPMENKES RI Nomor 942 tahun 2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan dan Jajanan, makanan jajanan merupakan makanan ataupun minuman yang ditangani oleh penjamah makanan di lokasi berjualan maupun dihidangkan sebagai makanan siap santap yang dibeli untuk umum. Ada hal-hal yang harus diperhatikan bagi penjual makanan jajanan seperti, higiene penjamah makanan, sanitasi peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan, penyajian, sarana penjaja, dan lokasi berjualan. Aspek-aspek tersebut dapat mempengaruhi kualitas dari makanan (Depkes, 2003).

Untuk mempertahankan hidup dan meningkatkan kesehatan yang baik perlu adanya asupan makanan yang aman dan bergizi dalam jumlah yang cukup. Kontaminasi makanan umumnya bersifat menular atau beracun dan disebabkan oleh adanya mikroba, virus, parasit, atau senyawa kimia yang masuk ke dalam tubuh melalui makanan atau minuman yang tercemar. Kandungan mikroba, virus, parasit, dan senyawa kimia berbahaya pada makanan dapat mengakibatkan

penyakit seperti diare hingga kanker dan lebih dari 200 penyakit lainnya. Di dunia diduga hampir 1 dari 10 orang atau terdapat 600 juta orang terkena penyakit dan 420.000 orang meninggal dunia setiap tahun setelah mengkonsumsi makanan yang tercemar. Anak usia 5 tahun kebawah mendapat 40% dari penyakit akibat makanan, dengan 125.000 anak meninggal setiap tahun. Penyakit yang biasanya timbul akibat mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi adalah penyakit diare. Penyakit diare menjadi penyebab 550 juta orang terkena penyakit dan 230.000 orang meninggal dunia setiap tahun (WHO, 2020).

Salah satu penyebab kematian tertinggi pada anak-anak usia 5 tahun kebawah adalah penyakit diare yang menjadi penyebab kematian nomor dua. Ada 525.000 anak dibawah umur 5 tahun meninggal dunia dengan kasus diare hampir 1,7 miliar pada anak setiap tahun. *Rotavirus* dan *Escherichia coli*, adalah dua alasan yang paling umum dari diare sedang hingga berat. Penyakit diare biasanya menyebar dari satu manusia ke manusia lainnya karena kebersihan individu yang tidak baik (WHO, 2017).

Kejadian Luar Biasa (KLB) akibat keracunan pada makanan di Indonesia 58,49% kasus disebabkan oleh kontaminasi mikrobiologi (Syafriyani dan Djaja, 2020). Terdapat 10 kali KLB diare yang berada pada 8 provinsi pada tahun 2018, dan terdapat 756 orang penderita dan 36 orang meninggal dunia (angka kematian 4,76%). Dari angka kematian saat KLB Diare diharapkan <1% namun, data yang ada menyatakan bahwa saat KLB angka kematian masih cukup tinggi (>1%) namun angka kematian KLB sebesar 0,40% pada tahun 2011, sedangkan tahun 2018 angka kematian diare saat KLB terdapat kenaikan dibandingkan tahun 2017 yaitu 4,76% (Kemenkes, 2019).

Dinas Kesehatan Kota Palembang mencatat dari tahun 2017 sampai 2018 diare termasuk kedalam 10 penyakit dengan kasus terbanyak di Kota Palembang. Pada tahun 2017 sampai 2018 dengan jumlah penderita diare sebanyak 33.384 kasus. Kasus diare di Kota Palembang mengalami peningkatan dari tahun 2013 sampai 2018 sebesar 1.220 kasus. Pada tahun 2018 terdapat 43.257 kasus diare di Kota Palembang (Dinkes, 2019). Pada tahun 2019 kejadian diare di Kota Palembang terdapat 41,379 kasus (Dinkes, 2020). Serta di tahun 2020 kejadian diare di Kota Palembang terdapat 39.199 kasus (Dinkes, 2021). Penyakit diare

mengalami penurunan dari tahun 2018 sampai 2020. Namun, pada tahun 2020 di Provinsi Sumatera Selatan penyakit diare masih termasuk ke dalam 10 penyakit dengan kasus terbanyak dan kasus diare terbanyak tetap berada di Kota Palembang (Simata, 2019).

Bakteri yang umum ditemukan pada makanan sehingga menyebabkan *foodborne disease* atau penyakit akibat makanan adalah bakteri *Escherichia coli*. Ada beberapa hal yang berhubungan dengan kontaminasi bakteri *E.coli* di makanan jajanan seperti kondisi sarana penjaja dan hygiene sanitasi peralatan (Syafriyani dan Djaja, 2020). Selain itu menurut hasil penelitian Nasution (2020) menghasilkan bahwa adanya pengaruh mengenai kebersihan penjamah makanan terhadap kontaminasi *E.Coli* di makanan jajanan.

Bakteri *Escherichia coli* (*E.coli*) dapat mengakibatkan penyakit bawaan makanan yang parah dan dapat ditularkan ke manusia apabila mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi. Gejala penyakit yang ditimbulkan oleh bakteri *E.coli* adalah muntah, kram perut, demam, dan diare hingga diare berdarah. Masa inkubasi pasien yang terinfeksi *E.coli* berkisar antara 3 hingga 8 hari dengan median 3 hingga 4 hari, serta kebanyakan pasien akan pulih dalam 10 hari. Infeksi *E.coli* ini juga dapat menyebabkan penyakit yang mengancam jiwa manusia (WHO, 2018). Makanan dengan kandungan protein serta kadar air yang tinggi seperti daging, ikan, telur, dan susu serta hasil dari olahannya adalah jenis makanan yang disenangi bakteri *Escherichia coli* untuk tumbuh dengan baik sehingga membuat makanan cepat rusak (Depkes, 2006).

Pempek merupakan makanan khas dari kota Palembang. Pada pempek merupakan makanan olahan dari ikan yang memiliki kandungan gizi yang tinggi mulai dari protein, lemak, dan mineral sehingga bakteri *E.coli* dapat dengan mudah berkembang biak pada pempek yang berbahan dasar ikan ini. Dari 20 sampel pempek yang dijual di pasar Kota Samarinda terdapat 18 sampel memiliki camaran mikroba yang tinggi (Pramono et al., 2020). Jika dilihat secara langsung banyaknya mahasiswa, pelajar sekolah, serta masyarakat sekitar yang membeli pempek di Sekitar Wilayah UNSRI Bukit Kota Palembang dengan lokasi penjualan makanan pempek berada tepat di pinggir jalan serta personal hygiene, penggunaan peralatan dan kondisi sarana penjaja masih kurang baik.

Berdasarkan pertimbangan di atas, hygiene dan sanitasi adalah salah satu faktor yang dapat mengakibatkan kontaminasi bakteri *Escherichia coli* pada jajanan pempek. Maka peneliti bermaksud untuk melakukan penelitian tentang analisis higiene sanitasi penjamah makanan dan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada pempek di Sekitar Kampus Unsri Bukit Kota Palembang.

1.2 Rumusan Masalah

Melalui hasil pengamatan langsung banyak mahasiswa dan masyarakat sekitar yang membeli pempek di Sekitar Kampus Unsri Bukit Kota Palembang. Lokasi berjualan pempek berada dipinggir jalan yang dapat menyebabkan pempek terpapar langsung dengan debu dan polusi udara dari kendaraan. Higiene penjamah juga masih banyak yang belum menerapkan sesuai dengan syarat seperti mencuci tangan setiap akan menangani pempek. Penggunaan peralatan dalam menyajikan makanan dan kondisi sarana penjaja makanan yang kebersihannya juga kurang baik yang mengakibatkan kontaminasi bakteri *Escherichia coli* di makanan jajanan. Jika makanan tersebut terkontaminasi bakteri *Escherichia coli* maka dapat menyebabkan penyakit akibat makanan seperti penyakit diare pada konsumen. Berdasarkan latar belakang di atas, maka penelitian ini memiliki rumusan masalah yaitu untuk menganalisis higiene sanitasi penjamah makanan jajanan dan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada Pempek di Sekitar Kampus Unsri Bukit Kota Palembang 2022.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk menganalisis higiene sanitasi dan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada pempek di Sekitar Kampus Unsri Bukit Kota Palembang.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada makanan pempek di Sekitar Kampus Unsri Bukit Kota Palembang.
2. Menganalisis higiene penjamah makanan jajanan pempek di Sekitar Kampus Unsri Bukit Kota Palembang.

3. Menganalisis sanitasi peralatan yang digunakan penjamah makanan jajanan pempek di Sekitar Kampus Unsri Bukit Kota Palembang.
4. Menganalisis kondisi sarana penjaja makanan jajanan pempek di Sekitar Kampus Unsri Bukit Kota Palembang.
5. Menganalisis pemilihan lokasi berjualan makanan jajanan pempek di Sekitar Kampus Unsri Bukit Kota Palembang.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Pemerintah

Hasil Penelitian ini diharapkan dapat berkontribusi bagi Dinas Kesehatan Kota Palembang dalam hal pengawasan sanitasi makanan sehingga dapat dilaksanakan dengan baik, dan menyebabkan angka keracunan makanan serta kejadian diare yang disebabkan oleh makanan semakin berkurang.

1.4.2 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan referensi bacaan dalam bidang kesehatan lingkungan mengenai higiene sanitasi makanan untuk melakukan penelitian selanjutnya untuk mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.

1.4.3 Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan pengalaman serta keterampilan penulis dalam bidang Kesehatan Lingkungan mengenai higiene sanitasi makanan. Selain itu juga penelitian ini dapat berguna sebagai syarat bagi penulis untuk menjadi Sarjana Kesehatan Lingkungan.

1.4.4 Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memperluas pemikiran masyarakat tentang pentingnya higiene sanitasi dalam proses penanganan makanan sehingga tidak terjadi kontaminasi bakteri *E.coli* pada makanan.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

1.5.1 Lingkup Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Sekitar Kampus Unsri Kelurahan Bukit Lama Kota Palembang.

1.5.2 Lingkup Materi Penelitian

Penelitian ini mencakup materi tentang higiene sanitasi penjamah makanan.

1.5.3 Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Sekitar Kampus Unsri Bukit Kota Palembang Sumatera Selatan pada bulan April sampai bulan Mei tahun 2022.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra, I.M.S., Trisnadewi, N.W., Oktaviani, N.P.W., et al. 2021. *Metodologi Penelitian Kesehatan*, Yayasan Kita Menulis.
- Amyati, A. & Widyaningsih, D. 2021. Kajian Sanitasi Makanan Yang Dijual Di Lingkungan Sekolah Dasar Di Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Permas: Jurnal Ilmiah STIKES Kendal*, 11, 641-650.
- Arifin, M.H. & Wijayanti, Y. 2019. Gambaran Higiene Dan Sanitasi Makanan Di Kantin Sekolah Dasar Dan Madrasah Ibtidaiyah. *HIGEIA (Journal of Public Health Research and Development)*, 3, 442-453.
- Avicena Sakula Marsanti, S., Widiarini, R. & KM, S. 2018. *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*, Uwais Inspirasi Indonesia.
- BSN 2012. Sni Iso 7251:2012 Metode Horizontal Untuk Deteksi Danenumerasi Escherichia Coli Terdugadengan Teknik Angka Paling Mungkin(Apm). Jakarta: BSN.
- Depkes, R.I. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 942 Tahun 2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Dan Jajanan. Jakarta: Dirjen PPM & PL.
- Depkes, R.I. 2004. Higiene Sanitasi Makanan Dan Minuman. Jakarta: Dirjen PPL dan PM.
- Depkes, R.I. 2006. Kumpulan Modul Kursus Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman. Jakarta: Dirjen PPM&PL.
- Depkes, R.I. 2011. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Indonesia: Sekretariat Negara RI.
- Dinkes, P. 2019. Profil Kesehatan 2018. Palembang: Dinas Kesehatan Kota Palembang.
- Dinkes, P. 2020. Profil Kesehatan 2019. Palembang: Dinas Kesehatan Kota Palembang.
- Dinkes, P. 2021. Profil Kesehatan 2020. Palembang: Dinas Kesehatan Kota Palembang.

Efrianto, Zubir, Z. & Maryetti 2014. *Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya: Pempek Palembang*, Padang, Direktorat Jenderal Kebudayaan.

FAO. 1986. *Street Foods in Developing Countries: Lessons from Asia* [Online]. Food and Agriculture Organization. Dari: <http://www.fao.org/3/u3550t/u3550t08.htm#TopOfPage> [Diakses 6 Oktober 2021].

FAO. 2017. *Regional Code of Hygienic Practice for Street- Vended Foods in Asia* [Online]. Food and Agriculture Organization. Dari: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXCC%2B76R-2017%252FCXP_076Re.pdf [Diakses 7 November 2021].

Hidayanti, L. & Lina, N. 2019. Pengetahuan Dan Praktek Hygiene Penjamah Pada Pedagang Makanan Jajanan Di Sekitar Sekolah Dasar Kota Tasikmalaya. *Journal Health & Science: Gorontalo Journal Health and Science Community*, 3, 8-16.

Irianti, A.J., Mufida, D.C., Shodikin, M.A., et al. 2021. Hubungan Pengetahuan Keamanan Pangan Dengan Higiene Penjual Dan Kontaminasi Salmonella Spp Pada Lalapan Mentah Di Kecamatan Patrang. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 21, 180-187.

Kasim, K.P. & Sari, A.A.M. 2019. Hubungan Personal Hygiene Penjamah Makanan Dengan Kualitas Bakteriologis Mpn Coliform Pada Jajanan Di Wilayah Pasar Segar Panakukang Kota Makassar. *Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*, 18, 130-139.

Kemenkes, R.I. 2019. Profil Kesehatan Indonesia 2018. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Mandas, G.V., Sumampouw, O.J. & Pinontoan, O.R. 2018. Fasilitas Sanitasi Dan Pemeriksaan Escherichia Coli Pada Peralatan Makanan Yang Digunakan Di Rumah Makan Kompleks Wanea Plaza Kota Manado. *KESMAS*, 7.

Miftahuljanna, N. 2020. Analisis Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Keberadaan Bakteri E. Coli Pada Makanan Di Instalasi Gizi Rsud Dr. Fauziah Bireuen Tahun 2019.

Nasution, A.S. 2020. Hygiene Penjamah Makanan Menyebabkan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Jajanan Pasar Tradisional. *PROMOTOR Jurnal Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, 3, 1-6.

- Pramono, J.S., Mustaming, M. & Putri, D.S. 2020. Cemaran Bakteri Pada Makanan Pempek Produksi Rumah Tangga Dan Pabrik Pengolah Makanan. *Health Information: Jurnal Penelitian*, 12, 193-200.
- Putri, G. & Dewi, Y. 2017. Praktik Higiene Perorangan Dan Sanitasi Warung Pecel Tumpang Di Kota Kediri. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat (Ikesmas)*, Vol 13.
- Rahayu, W.P., Siti Nurjanah, S. & Ema Komalasari, S. 2021. *Escherichia Coli: Patogenitas, Analisis, Dan Kajian Risiko*, PT Penerbit IPB Press.
- Rahmayani, R.D. & Simatupang, M.M. 2019. Analisis Pengaruh Higiene Penjamahan Dan Sanitasi Makanan Terhadap Kontaminasi E. Coli Pada Jajanan Sekolah. *Jurnal Untuk Masyarakat Sehat (JUKMAS)*, 3, 164-178.
- Sandika, Y. & Mulasari, S.A. 2019. Hubungan Antara Higiene Sanitasi Pedagang Dengan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli Pada Milkshake. *Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat*, 13, 30-36.
- Santoso, U., Gardjito, M. & Harmayani, E. 2019. *Makanan Tradisional Indonesia Seri 2: Makanan Tradisional Yang Populer (Sup, Mi, Set Menu Nasi, Nasi Goreng, Dan Makanan Berbasis Sayur)*, UGM PRESS.
- Setiawati, Y., Purbowati, M.R. & Ulfa, M. 2018. Pengaruh Perbedaan Waktu Pajan Terhadap Jumlah Bakteri Salmonella Sp. Dan Shigella Sp. Pada Jajanan Pedagang Kaki Lima Di Lingkungan Kampus 1 Universitas Muhammadiyah Purwokerto. *Herb-Medicine Journal: Terbitan Berkala Ilmiah Herbal, Kedokteran dan Kesehatan*, 1.
- Simata. 2019. *Jumlah Kasus Hiv/Aids, Ims, Dbd, Diare, Tb, Dan Malaria Menurut Kabupaten/Kota Di Provinsi Sumatera Selatan, 2019* [Online]. Palembang: Sistem Informasi Satu Data Sumatera Selatan. Dari: <http://satudata.sumselprov.go.id/v3/data/index.php?v=Kelompok-Pilih&q=Data-View&s=72> [Diakses 24 September 2021].
- Sugiyono 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*, Bandung, Alfabeta.
- Sumampouw, O.J. 2019. *Mikrobiologi Kesehatan*, Sleman, Deepublish.
- Sumantri, A. 2013. *Metodologi Penelitian Kesehatan*, Jakarta, Prenada Media.
- Sumantri, A. 2015. *Kesehatan Lingkungan-Edisi Ketiga*, Jakarta, Prenada Media.

- Suryaningsih, N. & Wijayanti, Y. 2020. Higiene Sanitasi Kantin Dan Tingkat Kepadatan Lalat Dengan Keberadaan Escherichia Coli Pada Jajanan. *HIGEIA (Journal of Public Health Research and Development)*, 4, 426-436.
- Suryanti, A., Amir, R. & Majid, M. 2019. Pemeriksaan *Escherichia Coli* Menggunakan Metode Usap Pada Peralatan Makan Di Rumah Sakit Umum Andi Makkasau Kota Parepare. *Jurnal Ilmiah Manusia Dan Kesehatan*, Vol 2.
- Syafriyani, A. & Djaja, I.M. 2020. Hubungan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan Dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar Di Kecamatan Medan Satria Dan Kecamatan Jati Asih, Kota Bekasi Tahun 2018. *Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global*, 1.
- WHO 2006. *Five Keys to Safer Food Manual*, France, World Health Organization.
- WHO. 2017. *Diarrhoeal Disease* [Online]. Dari: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/diarrhoeal-disease> [Diakses 31 Maret 2021].
- WHO. 2018. *E. Coli* [Online]. Dari: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/e-coli> [Diakses 31 Maret 2021].
- WHO. 2020. *Food Safety* [Online]. Dari: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety> [Diakses 31 Maret 2021].