



**ANALISIS HIGIENE SANITASI  
DAN KEBERADAAN BAKTERI *ESCHERICHIA COLI*  
PADA BAKSO DI PASAR INDRALAYA TAHUN 2019**

**SKRIPSI**

**OLEH  
YULIYANTI  
NIM. 10011181520073**

**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2019**

**KESELAMATAN & KESEHATAN KERJA / KESEHATAN LINGKUNGAN**  
**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT**  
**UNIVERSITAS SRIWIJAYA**  
Skripsi, Desember 2019

Yuliyanti

**Analisis Higiene Sanitasi Dan Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* Pada Bakso di Pasar Indralaya Tahun 2019**

Xiv, 74 halaman, 7 tabel, 3 gambar, 9 lampiran

**ABSTRAK**

Higiene sanitasi merupakan hal yang sangat berpengaruh terhadap kualitas makanan. Bakso merupakan makanan yang banyak digemari dari semua kalangan mulai dari anak-anak hingga dewasa, apabila fasilitas higiene sanitasi tempat dan higiene pengolahan bakso buruk maka rentan terkontaminasi bakteri salah satunya *Escherichia coli*. Penelitian ini bertujuan untuk Analisis Higiene Sanitasi Dan Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* Pada Bakso di Pasar Indralaya Tahun 2019. Penelitian ini bersifat deskriptif yang disertai dengan pemeriksaan laboratorium dengan populasi 21 warung bakso, pengambilan sampel secara purposive sampling berjumlah 3 warung bakso yaitu warung bakso 01, 02, dan 03. Informan dalam penelitian ini berjumlah 9 orang, yaitu 3 pemilik warung dan 3 pekerja dan 3 pembeli di warung bakso. Berdasarkan hasil penelitian di Laboratorium menunjukkan keberadaan *Escherichia Coli* pada sampel bakso yang berasal dari masing-masing warung makan adalah negatif. Fasilitas higiene sanitasi ketiga warung makan tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi. Persyaratan higiene penyelenggaraan makanan yang memenuhi syarat hanya pemilihan bahan makanan dan pengolahan makanan, sedangkan untuk penyimpanan makanan masak, dan penyajian makanan tidak terpenuhi persyaratannya. Oleh karena itu, disarankan kepada pengelola warung makan untuk melakukan upaya perbaikan terhadap fasilitas higiene sanitasi warung makan, lebih memperbaiki tempat penyimpanan makanan masak, menyediakan tempat khusus untuk pengangkutan makanan, dan memperhatikan penjamah makanan dalam proses penyajian.

Kata kunci :Bakso, *Escherichia Coli*, Higiene, Sanitasi, Warung bakso

Daftar pustaka : 30 (1990-2018)

**SAFETY AND HEALTH / ENVIRONMENTAL HEALTH**  
**FACULTY OF PUBLIC HEALTH**  
**SRIWIJAYA UNIVERSITY**  
*skripsi, December 2019*

***Sanitation Hygiene Analysis And Presence Bacteria Escherichia Coli In  
Baksoin Indralaya Treditionl Market 2019***

*Xiii, 74 pages, 7 tables, 3 pictures, 9 attachments*

**ABSTRACT**

*Hygiene and sanitation is of great influence on the quality of the food. Meatballs is a much-loved foods from all walks of life ranging from children to adults, where hygiene and sanitation facilities and hygiene of the place a bad meatball processing then susceptible bacterial contamination of one escherichia coli. This study bertujuan for Sanitation Hygiene Analysis And Presence Bacteria This research is descriptive accompanied by laboratory tests with a population of 21 stalls meatballs, sampling purposive sampling totaling 3 meatball stall ie meatball stall 01, 02, 03. An Escherichia Coli Meatballs in Indralaya Market at Year 2019. informant in this study amounted to 9, ie 3 shopkeepers and 3 workers and 3 buyers meatball stall. Based on the research in the laboratory showed the presence of Escherichia Coli the meatball samples derived from each diner is negative. Third sanitary hygienic facilities diner not meet the requirements of hygiene and sanitation. The implementation of the food hygiene requirements only qualified materials selection of food and food processing, while to cook food storage and food preparation requirements are not met. Therefore, it is suggested to the managers of the diner to make efforts to improve the hygiene and sanitation of the food stalls facilities, further improve food storage cookbook, providing a special place for the transport of food*

*Keywords: Meatballs, Escherichia Coli, Hygiene, Sanitation, Meatballs Stalls  
Bibliography: 30 (1990-2018)*

### LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini dibuat dengan sejujurnya dengan mengikuti kaidah Etika Akademik FKM Unsri serta menjamin bebas Plagiarisme. Bila kemudian diketahui saya melanggar Etika Akademik maka saya bersedia dinyatakan tidak lulus/gagal.

Indralaya, 2019  
Yang Bersangkutan,



Yuliyanti  
10011181520073

**HALAMAN PERSETUJUAN**

Skripsi ini dengan judul “Analisis Higiene Sanitasi Dan Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* Pada Bakso di Pasar Indralaya Tahun 2019” telah disetujui dan di ujikan pada tanggal 13 Desember 2019.

Indralaya, Desember 2019

**Pembimbing :**

1. Dini Arista Putri, S.Si., M.PH

NIP. 199101302016012201

(  )

**HALAMAN PENGESAHAN**

Skripsi ini dengan judul “Analisis Higiene Sanitasi Dan Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* Pada Bakso di Pasar Indralaya Tahun 2019” telah dipertahankan dihadapan Panitia Ujian Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat pada tanggal 13 Desember 2019 dan telah diperbaiki, diperiksa serta disetujui sesuai dengan masukan Panitia Sidang Ujian Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.

Indralaya, Desember 2019

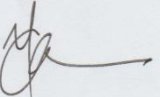
**Panitia Sidang Ujian Skripsi****ketua :**

1. Dr. Rico Januar Sitorus, S.KM., M.Kes (Epid)  
NIP. 198101212003121002

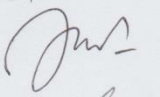
(  )

**Penguji :**

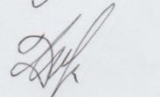
2. Yustini Ardillah, S.KM., M.PH  
NIP. 198807242015110201

(  )

3. Imelda Gernuali Purba, S.KM., M.Kes  
NIP. 197502042014092003

(  )

4. Dini Arista Putri, S.Si., M.PH  
NIP.199101302016012201

(  )

**Mengetahui,**

**Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas Sriwijaya**



Iwan Stia Budi, S.KM., M.Kes  
NIP. 197712062003121003

## RIWAYAT HIDUP

Nama : Yuliyanti  
 NIM : 10011181520073  
 Tempat, Tanggal Lahir : Sakatiga Seberang, 21 Juli 1997  
 Agama : Islam  
 Peminatan : K3KL  
 Fakultas : Fakultas Kesehatan Masyarakat  
 Universitas : Universitas Sriwijaya  
 Alamat : Sakatiga Seberang, Indralaya, Ogan Ilir  
 Telp/Hp : 0896 2825 6264  
 Email : [yuliyantifkm@gmail.com](mailto:yuliyantifkm@gmail.com)

### A. Riwayat Pendidikan

2003 - 2009	SDN Sakatia Seberang
2009 - 2012	MTsN Sakatiga
2012 - 2015	MAN Sakatiga
2015 - Sekarang	Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sriwijaya

### B. Riwayat Organisasi

2015 - 2017	Anggota dept. KesMus Lembaga Dakwah Fakultas Badan Kajian Muslim Adz-Dzikra (LDF BKM Adz-Dzikra)
-------------	--

### C. Pengalaman Kegiatan dan Pelatihan

1. Peserta Seminar imunisasi dalam pandangan islam 2015
2. Peserta Seminar kemuslimahan “deteksi dini dan upaya pencegahan kanker servix” 2015
3. Peserta Seminar GENRE 2016
4. Peserta Seminar GEO 2017
5. Peserta Seminar BPJS Kesehatan Naional 2017
6. Peserta Seminar kesehatan lingkungan “kebijakan kesehatan lingkungan dan peranannya bagi masyarakat” 2017
7. Peserta Seminar Uji Kompetensi 2018
8. Peserta Training Table Manner At Horizon Ultima Palembang 2018

## KATA PENGANTAR

*Assalamualaikum Wr. Wb.*

Puji dan syukur peneliti haturkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan taufik dan hidayah-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan naskah proposal skripsi dengan “Analisis Higiene Sanitasi dan Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* Pada Bakso Di Pasar Indralaya Tahun 2019.”. Shalawat beserta salam tak lupa peneliti lantunkan untuk junjungan Nabi Muhammad SAW.

Pada kesempatan ini, tidak lupa pula peneliti ucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan naskah proposal skripsi ini, terutama kepada:

1. Kedua orang tua yang telah memberikan *support* baik moral maupun material.
2. Bapak Iwan Stia Budi, S.K.M., M.Kes. selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya
3. Ibu Dini Arista Putri, S.Si.,M.PH selaku Dosen Pembimbing Skripsi dan bapak Dr. Rico Januar Sitorus, S.KM.,M. Kes (Epid) selaku ketua penguji skripsi serta Ibu Yustini Ardilla, S.K.M.,M.PH selaku dosen penguji I dan ibu Imelda G. Purba, S.KM., M.Kes selaku dosen penguji II.
4. Para Dosen dan *staff* Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya
5. Segenap sahabat serta berbagai pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Peneliti menyadari bahwa dalam penyusunan naskah proposal skripsi masih jauh dari kesempurnaan. Untuk itu, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan demi terwujudnya naskah skripsi yang berkualitas baik dari segi analisis, data, narasi hingga penulisannya.

Akhir kata, peneliti ucapkan terima kasih.

*Wassalamualaikum Wr. Wb.*

Indralaya, desmber 2019

Penulis

Universitas Sriwijaya



## DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME .....	iv
HALAMAN PERSETUJUAN.....	v
HALAMAN PENGESAHAN.....	vi
RIWAYAT HIDUP .....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	5
1.3.1 Tujuan Umum .....	5
1.3.2 Tujuan Khusus.....	5
1.4 Manfaat Penelitian .....	5
1.5 Ruang Lingkup Bahasan.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Makanan .....	7
2.2 Higiene Sanitasi Makanan .....	7
2.3 Warung Makanan .....	14
2.4 Bakso .....	18
2.5 Escherichia Coli .....	20
2.5.1 Pengertian Escherichia Coli.....	20
2.5.2 Etiologi .....	21
2.5.3 Morfologi .....	21
2.5.4 Karakteristik .....	22
2.5.5 Faktor Virulensi .....	23
2.5.6 Daya Tahan Kuman .....	23

2.5.7 Faktor-faktor yang mempengaruhi pertumbuhan E.Coli .....	23
2.5.8 Mekanisme adanya e.coli pada makanan .....	25
2.5.9 Batas maksimum keberadaan E. Coli dan dampak bagi Kesehatan ....	26
2.6 Pencegahan Kontaminasi Escherichia coli .....	26
2.7 Pendekatan Sistem .....	27
2.8 Tabel Penelitian Terdahulu .....	29
2.6 Kerangka Teori .....	31
<b>BAB III KERANGKA PIKIR DAN DEFINISI ISTILAH.....</b>	<b>28</b>
3.1 Kerangka Pikir.....	28
3.2 Definisi Istilah .....	29
<b>BAB IV METODE PENELITIAN .....</b>	<b>31</b>
4.1 Desain Penelitian .....	31
4.2 Informan Penelitian .....	31
4.3 Jenis, Cara, dan Alat Pengumpulan Data .....	33
4.3.1 Jenis Data.....	33
4.3.2 Cara Pengumpulan Data .....	33
4.3.3 Alat Pengumpulan Data .....	37
4.4 Pengolahan Data .....	37
4.5 Validitas Data .....	38
4.6 Analisis dan Penyajian Data .....	39
<b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>40</b>
5.1 Gambaran Umum Tempat Peneltian .....	40
5.2 Hasil Penelitian .....	41
5.2.1 Karakteristik Informan Penelitian .....	41
5.2.2 Fasilitas Higiene Sanitasi Warung Makan.....	42
5.2.3 Higiene Pemilihan Bahan baku bakso .....	53
5.2.4 Higiene Penyimpanan Bahan Baku .....	54
5.2.5 Higiene Pengolahan Makanan .....	56
5.2.6 Higiene Penyimpanan Bakso .....	57
5.2.7 Higiene Pengangkutan Makanan .....	59
5.2.8 Higiene Penyajian Makanan .....	59
5.2.9 Keberadaan Escherichia coli .....	61

BAB VI PEMBAHASAN .....	62
6.1. Keterbatasan Penelitian .....	62
6.2 Fasilitas Higiene Sanitasi Warung Makan.....	62
6.3 Higiene Pemilihan Bahan Baku .....	65
6.4 Higiene Penyimpanan Bahan Baku .....	66
6.5 Higiene Pengolahan Makanan .....	67
6.6 Higiene Penyimpanan Makanan Masak.....	68
6.7 Higiene Pengangkutan Makanan .....	69
6.8 Higiene Penyajian bakso .....	70
6.9 Keberadaan Escherichia Coli.....	72
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN.....	74
7.1 Kesimpulan.....	74
7.2 saran .....	75
DAFTAR PUSTAKA.....	76

**DAFTAR TABEL**

	<b>Halaman</b>
Tabel 2.1. Suhu Penyimpanan Bahan Makanan.....	10
Tabel 2.2. Penyimpanan Makanan Jadi.....	12
Tabel 2.3. Bahan Pengisi Bakso.....	16
Tabel 2.4. Penelitian Terdahulu.....	24
Tabel 3.1. Definisi Istilah.....	28
Tabel 4.1. Informan Penelitian.....	31
Tabel 5.1. Karakteristik Informan Penelitian.....	41

**DAFTAR GAMBAR**

	<b>Halaman</b>
Gambar 2.1. mekanisme <i>Escherichia Coli</i> pada makanan melalui fecal-oral .....	22
Gambar 2.2. kerangka teori .....	24
Gambar 3.1. kerangka konsep .....	27

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Informed Consent

Lampiran II. Lembar Observasi

Lampiran III. Pedoman Wawancara

Lampiran IV. Berita Acara Seminar Hasil

Lampiran V. Kode Etik Penelitian

Lampiran VI. Surat Penelitian

Lampiran VII. Dokumentasi

Lampiran VIII. Hasil Pemeriksaan Sescerichia coli

Lampiran IX. Transkrip Wawancara

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Keracunan pangan terutama yang disebabkan oleh bakteri patogen masih menjadi masalah yang serius dalam dunia kesehatan. Berdasarkan data World Health Organization (WHO) tahun 2015, kasus keracunan makanan didunia terjadi pada lebih kurang 600 juta atau 1 dari 10 orang mengalami keracunan setiap tahunnya. Kasus keracunan tertinggi terjadi di wilayah Asia Tenggara dengan angka kejadian 150 juta kasus pertahun (BPOM, 2016).

Berdasarkan data BPOM RI (2017) terdapat 57 berita keracunan pangan yang diperoleh dari media massa dan PHEOC. Sebanyak 53 kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan yang dilaporkan oleh 34 BPOM di seluruh Indonesia. Laporan tersebut diperoleh dari Dinas Kesehatan Propinsi maupun Kabupaten/Kota di 34 Propinsi. dilaporkan jumlah orang yang terpapar sebanyak 5.293 orang, sedangkan kasus KLB keracunan pangan yang dilaporkan sebanyak 2.041 orang sakit dan 3 orang meninggal dunia. Ditinjau dari segi etiologi, penyebab KLB Keracunan Pangan 58,49 % disebabkan oleh mikrobiologi, salah satunya adalah kontaminasi makanan/minuman dengan bakteri *Escherichia Coli*.

Keracunan makanan terjadi ketika bakteri atau patogen jenis tertentu yang membawa penyakit mengontaminasi makanan, sehingga dapat menyebabkan penyakit. Salah satu bakteri yang bisa terkontaminasi dengan makanan adalah *Escherichia Coli* yang mana hal ini terutama dapat disebabkan oleh kondisi higiene dan sanitasi baik penjamah makanan, tempat berjualan, maupun bahan makanan itu sendiri yang tidak memenuhi syarat kesehatan (Naria Evi, 2005).

Kontaminasi yang terjadi pada makanan diakibatkan oleh beberapa faktor seperti : fasilitas higyne sanitasi yang buruk serta higiene pengolahan makanan mulai dari pemilihan bahan, penyimpanan bahan, pengolahan bahan, penyimpanan makanan, pengangkutan, serta penyajian makanan. *Escherichia coli* adalah spesies bakteri yang ditemukan dalam usus manusia dan hewan sehat dan diperlukan untuk membantu dalam pemecahan selulosa dan penyerapan vitamin K yang membantu pembekuan darah. Namun, bakteri ini seringkali juga menjadi penyebab diare dan sering digunakan sebagai mikroorganisme indikator sanitasi,

terutama dalam pengujian kualitas air dan untuk menilai sanitasi pada industri pengolahan pangan. Sesuai dengan Standart Nasional Indonesia (SNI) No.7388:2009 Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan khususnya dalam produk olahan daging yaitu *Escherichia Coli* (<3/g).

*Foodborne disease* merupakan penyakit yang disebabkan karena mengkonsumsi makanan atau minuman yang terkontaminasi berbagai macam mikroorganisme atau mikroba patogen. Selain itu, zat kimia beracun, atau zat berbahaya lain dapat menyebabkan *foodborne disease* jika zat-zat tersebut terdapat dalam makanan. Makanan yang berasal dari hewan maupun tumbuhan dapat berperan sebagai media pembawa mikroorganisme penyebab penyakit pada manusia (Deptan RI, 2007).

Penyakit bawaan makanan dianggap sebagai efek samping dari upaya memenuhi kebutuhan nutrisi manusia dari bahan makanan. Daging dan produk olahannya tidak diragukan lagi dianggap sebagai makanan bergizi yang merupakan sumber protein yang baik (Kumar et al., 2015). Namun, kontaminasi mikroorganisme patogen mungkin terjadi selama produksi, pemrosesan, distribusi atau persiapan bahan makanan ini. Beberapa bakteri patogen seperti *Escherichia coli* dianggap sebagai sumber umum untuk penyakit bawaan makanan di Indonesia. Apabila terjadi Kontaminasi bakteri *Escherichia Coli* pada makanan maka dapat mengganggu kesehatan berupa Demam, Kegagalan Ginjal, Infeksi Saluran Kemih (ISK), neonatal meningitis, dan gangguan pada saluran pencernaan dengan gejala mual, perut mulas, muntah dan diare (Naria E, 2005).

*Escherichia Coli* merupakan bakteri yang berasal dari limbah manusia dan hewan. Selama hujan, air membawa limbah dari kotoran hewan dan manusia meresap ke dalam tanah atau mengalir dalam sumber air. *E. coli* dapat masuk ke dalam anak sungai, danau, atau air tanah. Apabila sumber air tanah dan perairan ini digunakan sebagai sumber air minum dan tidak melalui proses pengolahan air yang baik maka *E. Coli* mungkin sekali berakhir dalam air. Penyebaran *Escherichia Coli* secara pasif dapat terjadi melalui makanan atau minuman (Melliawati. R, 2009).

Pasar indralaya merupakan pasar terbesar di kabupaten ogan ilir, dimana banyak dijumpai warug-warung makan yang menjual beraneka ragam jenis



makanan salah satunya adalah bakso. Bakso merupakan makanan jajanan yang paling populer. Penggemar makanan jajanan ini merata mulai dari anak-anak sampai orang dewasa sehingga pedagang makanan jajanan ini banyak di temui di mana-mana. Bakso biasanya di sajikan sebagai makanan bersama dengan mie, kuah kaldu serta sayur dan bumbu sebagai pelengkap. Sehingga dalam semangkuk mie bakso sudah terdapat karohidrat, dan vitamin. Dalam pengolahan makanan diharapkan agar makanan yang kita olah dapat menjadi makan yang disukai, baik serta aman untuk di konsumsi. Tetapi pada kenyataan di lapangan para pedagang kurang memperhatikan keamanan maupun kebersihan dari makanan yang dijualnya.

Dalam penelitian Serli Dona, tentang Survei Cemaran *Escherichia Coli*, *Salmonella Sp* Dan Total Mikroba Pada Produk Olahan Daging Bakso Dan Sosis Sapi Di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung tahun 2016. Menunjukkan hasil bahwa Pengujian *Escherichia coli* positif pada sampel dari Pasar Tamin yaitu dengan nilai rata- rata masing- masing sampel  $7,67 \times 10^3$  koloni/gram (sampel bakso) dan  $1,67 \times 10^3$  koloni/gram (sampel sosis) dan telah melebihi standar SNI.

Dalam penelitian Adityia, L, tentang Uji Kualitas Mikrobiologis Pada Makanan Jajanan di Kampus II Universitas Islam Negeri (UIN) Alauddin Makassar tahun 2015. Menunjukkan hasil bahwa pada sampel bakso menunjukkan bahwa sampel tidak layak untuk dikonsumsi dengan jumlah cemaran bakteri *E. coli* berada di atas ambang batas yakni  $120 E. coli$ /gram. Serta kandungan bakteri *Escherichia coli* pada makanan jajanan lain yang dijual di Kampus II UIN Alauddin Makassar, kualitasnya rendah dan sudah melebihi ambang ambang batas baku mutu Badan Standarisasi Nasional dan SNI-7388-2009 yaitu batas maksimum nilai MPN *Escherichia coli* =  $< 3 E.coli$ /gram.

Berdasarkan observasi yang dilakukan pada tiga warung bakso di pasar indralaya ditemukan bahwa Penerapan higiene dan sanitasi belum dilakukan secara optimal karena terdapat warung bakso yang berada di pinggir jalan dan terbuka sehingga rentan terkontaminasi zat pencemar seperti debu, masih terdapat penjual yang menggunakan air yang ditampung pada ember untuk mencuci peralatan dan dihunukan berulang-ulang, terdapat selokan yang tidak mengalir di depan warung. Selain itu Penerapan hygiene penjual belum dilakukan secara

optimal yakni penjual tidak mencuci tangan dan atau mencuci tangan menggunakan air yang sebelumnya digunakan untuk mencuci piring serta mencuci tangan tidak menggunakan sabun. Terdapat Penjual bakso berbicara pada saat mengolah dan menghadirkan makanan.

Berdasarkan latar belakang diatas maka peneliti mengangkat judul Analisis Higiene Sanitasi dan Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* Pada Bakso Di Pasar Indralaya Tahun 2019.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Pasar indralaya merupakan pasar terbesar di kabupaten ogan ilir, dimana banyak dijumpai warug-warung makan yang menjual beraneka ragam jenis makanan salah satunya adalah bakso. Bakso merupakan jenis makanan yang populer dan disukai masyarakat mulai dari anak-anak sampai dewasa. Berdasarkan observasi yang dilakukan pada tiga warung bakso di pasar indralaya ditemukan bahwa Penerapan higiene dan sanitasi belum dilakukan secara optimal karena terdapat warung bakso yang berada di pinggir jalan dan terbuka sehingga rentan terkontaminasi zat pencemar seperti debu, masih terdapat penjual yang menggunakan air yang ditampung pada ember untuk mencuci peralatan, terdapat selokan yang tidak mengalir di depan warung. Selain itu Penerapan hygiene penjual belum dilakukan secara optimal yakni penjual tidak mencuci tangan dan atau mencuci tangan menggunakan air yang sebelumnya digunakan untuk mencuci piring serta mencuci tangan tidak menggunakan sabun. Terdapat Penjual bakso berbicara pada saat mengolah dan menghadirkan makanan.

Berdasarkan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Adityia, L, tentang Uji Kualitas Mikrobiologis Pada Makanan Jajanan. Menunjukkan hasil bahwa pada sampel bakso menunjukkan bahwa sampel tidak layak untuk dikonsumsi dengan jumlah cemaran bakteri *E. coli* berada di atas ambang batas yakni 120 *E. coli*/gram. Maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah Analisis Higiene Sanitasi dan Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* Pada Bakso Di Pasar Indralaya Tahun 2019.

### **1.3 Tujuan Penelitian**

#### **1.3.1 Tujuan Umum**

Menganalisis Higiene Sanitasi dan Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* Pada Bakso Di Pasar Indralaya Tahun 2019.

#### **1.3.2 Tujuan Khusus**

Adapun tujuan khusus dalam penelitian ini adalah :

1. Menganalisis fasilitas higiene sanitasi warung bakso di pasar indralaya.
2. Menganalisis pemilihan bahan dasar bakso di pasar indralaya.
3. Menganalisis penyimpanan bahan dasar bakso di pasar indralaya.
4. Menganalisis pengolahan dari bahan mentah menjadi menjadi pentol bakso di pasar indralaya.
5. Menganalisis penyimpanan bakso di pasar indralaya.
6. Menganalisis pengangkutan bakso di warung bakso pasar indralaya.
7. Menganalisis penyajian bakso di warung bakso pasar indralaya.
8. Menganalisis keberadaan bakteri *Escherichia Coli* pada bakso di warung bakso pasar indralaya.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

##### 1. Mahasiswa

Memperluas pengetahuan, wawasan, dan pengalaman penelitian khususnya yang berkaitan dengan Higiene Sanitasi dan keberadaan *Escherichia Coli* pada bakso di pasar indralaya.

##### 2. Fakultas Kesehatan Masyarakat

Sebagai bahan pertimbangan untuk penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan higiene sanitasi dan keberadaan *Escherichia Coli* pada bakso di pasar indralaya.

##### 3. Pengelola Warung Makan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi dan pengembangan pengetahuan mengenai higiene sanitasi dan keberadaan *Escherichia Coli* pada bakso di pasar indralaya.

#### **1.5 Ruang Lingkup Bahasan**

Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis higiene sanitasi dan keberadaan bakteri *Escherichia Coli* Pada Bakso di Pasar Indralaya Tahun 2019.

yang dilakukan pada bulan september 2019. Sumber data didapatkan melalui uji keberadaan *Escherichia Coli* pada sampel di laboratorium Balai Teknik Kesehatan Lingkungan Dan Pengendalian Penyakit (BTKLPP) Kelas 1 Palembang. Penelitian ini menggunakan Desain kualitatif yang bersifat deskriptif dengan metode wawancara mendalam dan observasi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adila R, Nurmiati & Agustien A. 2013, *Uji Antimikroba Curcuma spp. Terhadap Pertumbuhan Candida albicans, Staphylococcus aureus dan Escherichia coli*. Jurnal Biologi Universitas Andalas. Vol : 3 No :1
- Aditia. L. Dan Muthiadin. C. 2015, *Uji Kualitas Mikrobiologis Pada Makanan Jajanan di Kampus II Universitas Islam Negeri (UIN) Alauddin Makassar*. Jurnal ilmiah biologi. Vol : 3. No : 2. Pp : 199-123
- Andry Hartono. 2005, *Penyakit Bawaan Makanan*, [on line]. Jakarta : ECGdari : books.google.co.id > [09 maret 2019]
- Bahri. S. 2001, *Mewaspadaai Cemaran Mikroba Pada Bahan Pangan, Pakan dan Produk Peternakan di Indonesia*. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 20 (2) : 55 – 64. Bogor: Institut Pertanian
- BPOM. 2017, *Laporan Tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan*, Jakarta : Penerbit BPOM.
- Datini. 2000, *Tinjauan Hygiene Sanitasi Pada Pengelolaan Makanan Pasien Di Instalasi Gizi RSUP Fatmawati Jakarta Selatan Tahun 2000*. {Skripsi} FKM UI.
- Jawetz. et.al. 2005, *Mikrobiologi Kedokteran (Medical Microbiology)*, Terjemahan oleh Eddy Mudihardi et.a. Jakarta: Salemba Medika.
- Depkes RI. 2003, *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*, jakarta.
- Depkes RI, 2003. *Kepmenkes RI No. 715/Menkes/SK/V/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta : Departemen Kesehatan RI.
- Depkes RI, 2004. *Higiene dan Sanitasi Makanan*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Handayani. T & Wahyudi. I. 2018, *Uji Ph, Kadar Air Dan Mutu Mikrobiologi Bakso Di Kota Padang*. Jurnal katalisator. Voli : 3. No : 1. Pp : 61-70.  
Dari : <http://ejournal.kopertis10.or.id/index.php/katalisator> > {20 juli 2019}

- Kepmenkes RI, 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kepmenkes RI, 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi Nomor KM. 95/HK.103/MPT-87 tentang *Ketentuan Usaha dan Penggolongan Restoran*. Jakarta : Kementerian Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi RI.
- M. Abdussalam & F. K. Kaferstein, 1993. *Safety of street foods*. *World Health Forum*. Vol. 14 1993; Ray, Bibek, 1996. *Fundamental Food Microbiology*. Jekti, R.P., 1990.
- Nurmaini. 2001, *Pencemaran Makanan Secara Kimia Dan Biologis*, digitized by USU digital library
- Naria Evi. 2000, *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman Jajanan di Kompleks USU Medan*, Departemen Kesehatan Lingkungan FKM USU, Issue :4, pp. 118-126
- Notoadmodjo, S. 2010, *Metode Penelitian Kesehatan* [on line]. Jakarta : Rineka Cipta, dari : books.google.co.id > [04 april 2019]
- Notoatmodjo, S. 2005, *Ilmu Kesehatan Masyarakat Prinsip-Prinsip Dasar* [on line]. Jakarta. PT. Rineka Cipta, dari : books.google.co.id > [04 april 2019]
- Rahmani, N. & Handayani, S. 2015, *Kontaminasi Bakteri Escherichia Coli pada Makanan dan Minuman Penjual Jajanan di Lingkungan Pendidikan Muhammadiyah Limau jakarta selatan*, Universitas Muhammadiyah Jakarta Selatan
- Siti Fathonah. 2005, *Higiene dan Sanitasi Makanan*, Semarang: UNNES Press SNI 01- 2332, 1 – 2006 *Escherichia Coli*
- Sri Murwani. et.al. 2017, *Penyakit Bakterial Pada Ternak Hewan Besar dan Unggas* [ on line]. Cetakan pertama, UB Press, jl. Veteran 10- 11 Malang 65145 Indonesia, dari : books.google.co.id > [7 maret 2019]

- Sri Muryati. 2008, *Hygiene dan Sanitasi Pengelolaan Pangan* [on line]. Dari : <http://aqela.com/2008/10/18/higiene-dan-sanitasi-pengelolaan-pangan/>> [diakses 8 April 2019]
- Standar Nasional Indonesia (SNI), 2009. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan*. SNI 01-7388-2009. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional
- Suardana & Swacita. 2009, *Higiene Makanan*, Denpasar: Udayana University Press.
- Titin Agustina. 2005, *Pentingnya Higiene Penjamah Makanan Tradisional*, disajikan dalam Seminar Nasional Membangun Citra Pangan Tradisional. Fakultas Teknik: UNNES.
- WHO. 2005, *Penyakit Bawaan Makanan. Fokus Pendidikan Kesehatan* [on line]. Jakarta : ECG, dari : [books.google.co.id](http://books.google.co.id) > [09 maret 2019]
- Widyati. R & Yuliarsih. 2002, *Higiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia
- Yunia Maharani. A. 2017, *Analisis Haccp Dan Uji Bakteri Produksi Bakso Daging Sapi Di Sleman, Yogyakarta*. Jurnal prodi biologi. Vol : 6. No : 6. Pp :335-342.