

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Makanan dan minuman merupakan salah satu kebutuhan pokok yang sangat penting bagi manusia, dan setiap orang pasti membutuhkan yang namanya makan ataupun minum karena makanan merupakan sumber energi dan nutrisi yang sangat diperlukan untuk mempertahankan kehidupan (Fahri, 2018). Selain memiliki peranan penting bagi manusia, makanan dan minuman juga dapat bertindak sebagai media perantara untuk pertumbuhan mikroorganisme. Masuknya mikroorganisme kedalam saluran pencernaan melalui perantara makanan dan minuman dapat menyebabkan berbagai penyakit. Penyakit yang diakibatkan oleh cemaran pada makanan dikenal dengan *Foodborne Diseases* (Nurmawati, 2019).

Kontaminasi dapat terjadi pada setiap tahap produksi, distribusi, dan rantai konsumsi makanan. Beberapa bentuk pencemaran lingkungan dapat berasal dari air, serta penyimpanan dan pengolahan makanan yang tidak sehat (Fung, 2018).

Coliform termasuk jenis bakteri patogen yang dikelompokkan sebagai bakteri gram-negative. Bakteri ini sering ditemukan pada makanan maupun minuman yang kurang memperhatikan higienitas lingkungan sehingga dapat mengakibatkan kontaminasi oleh bakteri. Kontaminasi makanan dan minuman bersumber dari beberapa faktor diantaranya seperti penggunaan air dalam pengolahan makanan, bahan makanan yang digunakan serta tempat pengolahan makanan yang kurang bersih sehingga dapat mengakibatkan gangguan Kesehatan. Dimana gangguan Kesehatan yang dapat terjadi akibat bakteri ini adanya gejala mual, sakit perut, muntah dan Gangguan saluran pencernaan lainnya yang sering terjadi yaitu diare yang disebabkan karena adanya Kontaminasi bakteri *Coliform* pada makanan tersebut (Ervina, 2022).

pisang merupakan salah satu makanan yang dapat di buat berbagai macam olahan makanan salah satunya yaitu Es Pisang Ijo (Prakarsa, 2019).

Es Pisang Ijo ini merupakan salah satu ciri khas makanan yang berasal dari Sulawesi selatan yang banyak di gemari oleh kalangan masyarakat, makanan yang terbuat dari bahan dasar pisang, terigu, gula dan garam ini dibuat dengan cara di kukus. pisang ijo juga di sukai banyak masyarakat karena di sajikan dengan saos yang terbuat dari bahan dasar santan dan terigu (Yahya, 2019).

Diare termasuk salah satu penyebab utama dari mortalitas dan morbiditas pada kelompok anak anak yang berusia kurang dari 5 tahun. Pada tahun 2017 WHO menyebutkan kejadian diare dan kematian pada balita telah terjadi peningkatan secara global dari tahun 2015-2017. Tahun 2015, diare membawa dampak sekitar 688 juta orang sakit dan 499.000 kematian di seluruh dunia terjadi pada anak anak di bawah usia 5 tahun dan pada tahun 2017 diperoleh hampir 1,7 miliar kasus diare terjadi pada anak anak dan sekitar 525.000 berakhir dengan kematian (Husniati, 2018). UNICEF juga mempertegas bahwa angka kematian pada anak yang diakibatkan oleh penyakit diare diseluruh dunia menyentuh angka 1.300 anak perhari atau 480.000 anak pertahunnya (Sinaga, 2019).

Di Indonesia berdasarkan laporan kementrian Kesehatan republik Indonesia pada tahun 2017 jumlah penderita diare pada semua umur yang dilayani disarana Kesehatan sebanyak 4.274.790 kasus dan meningkat pada tahun 2018 yaitu mencapai angka 4.504.524 kasus. Di Provinsi Maluku utara terdapat 2.110 kasus diare dan mengalami peningkatan pada tahun 2018 menjadi 17.130 kasus diare. Kasus diare diternate tersebut menduduki urutan ke-2 di provinsi maluku utara yaitu sebesar 3.439 kasus (Badan Pusat Statistik, 2021).

Sulawesi Tenggara merupakan Provinsi yang memiliki prevelensi penyakit diare sebesar 7,3% dengan angka penyakit diare pada balita sekitar 5%. Pada tahun 2017 jumlah kasus diare sebesar 39,913 kasus atau sebanyak 53,72%. pada tahun 2017 di Kabupten Buton Kecamatan Pasarwajo menunjukkan kasus tertinggi penyakit diare yaitu sebanyak 553 kasus (Riskesdas, 2013).

Dari hasil penelitian yang dilakukan (Yustika dkk, 2022) terhadap minuman dan makanan yang dijual oleh pedagang kaki lima di Kota Salatiga dengan mengguakan media LB dengan menggunakan 58 sampel, menunjukkan bahwa 96,67% minuman dan makanan terkontaminasi oleh bakteri *Coliform*.

Penelitian terdahulu juga telah dilakukan sebelumnya oleh Amelia Fitriah (2019) dengan menggunakan 8 sampel Air minum dalam kemasan (AMDK) dengan proses Analisa dilakukan secara sampling dan dilakukan selama 3 bulan berturut turut didapatkan 2 merek AMDK dari 8 sampel AMDK tidak mengandung bakteri *Coliform*.

Berdasarkan hasil survei yang dilakukan oleh peneliti, bahwa penelitian ini akan dilakukan di wilayah pesisir Desa Bokori kecamatan Soropia. Dari hasil survei tersebut terdapat beberapa penjual Es Pisang Ijo dengan cara pengolahan makanannya belum diketahui seperti kebersihan peralatan, tingkat *Hygiene*, pengolahan es batu yang digunakan sebagai salah satu bahan makanan, serta pengolahan bahan makanan lainnya yang dapat menyebabkan adanya perkembangbiakkan Bakteri.

Berdasarkan data yang diperoleh, Maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Identifikasi Bakteri *Coliform* pada Es Pisang Ijo di Wilayah Pesisir Desa Bokori Kecamatan Soropia”.

B. Rumusan Masalah

Apakah terdapat kandungan bakteri *Coliform* pada es pisang ijo yang berada di Desa Bokori Kecamatan Soropia.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk Mengidentifikasi apakah pada Es Pisang Ijo yang diperjual belikan di Desa Bokori kecamatan Soropia tercemar oleh bakteri *Coliform*.

2. Tujuan khusus

- a. untuk melakukan pemeriksaan bakteri *Coliform* pada es pisang Ijo di wilayah Pesisir Desa Bokori Kecamatan Soropia dengan menggunakan media *Lactose Broth* (LB) pada uji penduga
- b. Untuk mengetahui kandungan cemaran bakteri *Coliform* pada hasil pemeriksaan Es Pisang Ijo di Wilayah Pesisir Desa Bokori kecamatan Soropia dengan menggunakan media *Brilliant Green Lactose Broth* (BGLB) pada uji konfirmasi.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi institusi

Sebagai sumber informasi atau data, serta sebagai sebuah ulasan dalam upaya kebersihan pada makanan dan minuman.

2. Manfaat bagi peneliti

Data dan hasil penelitian dapat menambah pengetahuan serta informasi mengenai cara penanganan dan pengolahan terhadap bahan makanan yang memenuhi syarat Kesehatan, khususnya pada Es Pisang Ijo.

3. Manfaat bagi masyarakat

Data dan hasil penelitian dapat memberikan informasi kepada masyarakat umum khususnya pada penjual Es Pisang Ijo agar dapat mengetahui cara penangan dan pengolahan bahan makanan maupun minuman sesuai dengan standar Kesehatan.

4. Manfaat bagi peneliti selanjutnya

Dapat berguna untuk dijadikan sebagai referensi atau bahan peneliti selanjutnya.