

## BAB V

### HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

#### A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Penelitian ini yang berjudul identifikasi telur cacing *Soil Transmitted Helminth* (STH) pada sayur kubis (*Brassica oleracea*) di rumah makan di Kecamatan Puuwatu Kota Kendari yang telah dilakukan di Laboratorium Parasitologi Jurusan Teknologi Laboratorium Medis Poltekkes Kemenkes Kendari dimulai dari bulan Mei-Juni 2024

#### B. Hasil Penelitian

Hasil penelitian yang dilaksanakan pada bulan Mei-Juni 2024 di Laboratorium Parasitologi Jurusan Teknologi Laboratorium Medis Poltekkes Kemenkes Kendari dengan menggunakan metode sedimentasi sebanyak 9 sampel disajikan dalam bentuk tabel sebagai berikut:

**Tabel 5.1 Hasil Penelitian Pemeriksaan Telur Cacing *Soil Transmitted Helminth* (STH) Pada Sayur Kubis (*Brassica oleracea*) Di Rumah Makan Di Kecamatan Puuwatu Kota Kendari.**

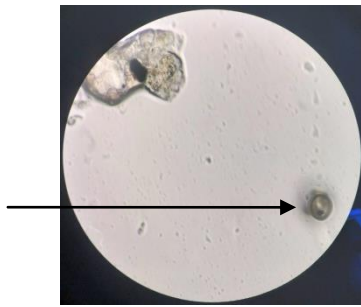
| No | Sampel Kubis | Frekuensi | Presentase |
|----|--------------|-----------|------------|
| 1  | Positif      | 2         | 22,2%      |
| 2  | Negatif      | 7         | 77,8%      |

(Sumber : Data Primer, 2024)

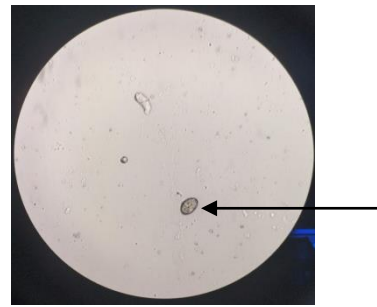
**Tabel 5.2 Hasil Penelitian Jenis Telur Cacing *Soil Transmitted Helminth* (STH) Pada Sayur Kubis (*Brassica oleracea*) Di Rumah Makan Di Kecamatan Puuwatu Kota Kendari.**

| No | Jenis Telur Cacing STH           | Hasil Pemeriksaan |         |
|----|----------------------------------|-------------------|---------|
|    |                                  | Positif           | Negatif |
| 1  | <i>Ascaris lumbricoides</i>      | 2                 | 7       |
| 2  | <i>Trichuris trichura</i>        | 0                 | 9       |
| 3  | <i>Hookworm</i> (Cacing tambang) | 0                 | 9       |

(Sumber : Data Primer, 2024)



**Gambar 12. a)** Sampel S3  
Telur *Ascaris lumbricoides*  
Perbesaran 40x



**Gambar 12. b)** Sampel S7  
Telur *Ascaris lumbricoides*  
Perbesaran 40x

### C. Pembahasan

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan pada bulan mei-juni 2024 di Laboratorium Parasitologi Jurusan Teknologi Laboratorium Medis Poltekkes Kemenkes Kendari dengan jumlah sampel sebanyak 9 ditemukan adanya telur cacing STH jenis *Ascaris lumbricoides* pada sayur kubis yang diperoleh dari rumah makan di Kecamatan Puuwatu Kota Kendari.

Pengambilan sampel sayur kubis dilakukan pada 9 rumah makan yang berbeda-beda dengan tujuan untuk melihat apakah terdapat telur cacing pada sayur kubis di rumah makan di Kecamatan Puuwatu Kota Kendari.

Dalam penelitian ini, telur cacing diperiksa menggunakan metode sedimentasi, dengan pemeriksaan mikroskopis pada perbesaran 10x dan 40x. Pengujian pertama dilakukan pada perbesaran 10x. Pemeriksaan pada perbesaran 40x dilakukan untuk memvisualisasikan telur cacing dengan jelas setelah sampel positif diperoleh. Dengan demikian, 2 sampel (22,2%) positif mengandung telur cacing STH jenis *Ascaris lumbricoides* dan 7 sampel (77,8%) negatif tidak mengandung telur cacing STH.

Penelitian ini didukung penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Bripo dkk (2023). Penelitian ini menemukan bahwa 3 sampel (25,0%) mengandung telur nematoda usus sementara 9 sampel (75,0%) tidak mengandung telur nematoda usus. *Ascaris lumbricoides* dengan 2 sampel (16,7%) dan *Thichuris trichiura* dengan 1 sampel (8,3%) merupakan spesies telur nematoda usus yang mencemari dan tidak ditemukannya kontaminasi telur *Hookworm* dan *Strongiloides stercoralis*. Kontaminasi ini bisa

disebabkan oleh berbagai macam faktor yang mempengaruhi kontaminasi telur STH pada sayuran.

Penelitian lain yang dilakukan oleh Safiti dkk (2019) tentang identifikasi kontaminasi telur STH pada lalapan kubis di warung makan kaki lima sepanjang jalan zainal abidin pagar alam Kota Bandar Lampung diperoleh hasil negatif yaitu tidak ditemukannya kontaminasi telur STH pada lalapan kubis. Tidak ditemukannya kontaminasi telur STH pada lalapan kubis dapat disebabkan karena sanitasi masyarakat Bandar Lampung yang cukup baik sehingga kontaminasi telur SIH pada tanaman rendah. Selain itu higiene dan sanitasi makanan pemilik warung makan cukup baik seperti, pemilihan sayuran yang baik dan segar, pengolahan sayuran yang baik dengan membuang beberapa lapisan terluar dari kubis serta mencuci lalapan sebelum disajikan.

Penelitian yang dilakukan oleh Wulandari (2021) melaporkan adanya kontaminasi nematoda usus pada sayur kubis dan kemangi yang dijual di tempat warung lalapan. Hasil penelitian menunjukkan 26,7% sayur kubis positif dan 73,3% sayur kubis negatif, 16,7% sayur kemangi positif dan 83,3% sayur kemangi negatif.

Faktor alam dan kebersihan makanan merupakan contoh faktor yang dapat menyebabkan makanan terkontaminasi telur STH. Faktor alam yang mempengaruhinya adalah tanah, iklim, kelembaban, dan suhu. Pertumbuhan dan perkembangan telur nematoda usus sangat dipengaruhi oleh iklim tropis. Faktor alam lainnya adalah jenis tanah. Kebiasaan manusia yang buang air besar sembarangan, terutama di lahan pertanian/perkebunan, dapat menjadi dasar munculnya telur STH.

Penggunaan pupuk untuk tanaman juga dapat memengaruhi kontaminasi sayuran dengan telur STH. Penggunaan feses sebagai pupuk tanaman (pupuk organik) berdampak pada tanaman yang dipupuk, seperti sayuran yang terkontaminasi telur STH. Namun, saat ini petani lebih banyak menggunakan pupuk anorganik daripada pupuk organik, sehingga kemungkinan sayuran terkontaminasi telur STH rendah.

Salah satu faktor yang paling penting adalah pemilihan bahan baku makanan. Bahan baku yang merupakan makanan yang akan diolah sebelum disajikan seperti daging, telur, ikan/udang, buah-buahan, dan sayur-sayuran harus dalam kondisi baik dan segar. Tidak boleh rusak atau berubah bentuk, warna, dan rasa. Berdasarkan informasi yang diperoleh dari pemilik rumah makan, kubis tersebut dibeli dari berbagai pasar tradisional di Kota Kendari. Kubis tersebut dalam kondisi yang sangat baik dan segar serta utuh. Untuk menghindari kontaminasi kubis dengan telur STH, maka kubis sebagai lauk dipilih secara cermat. Hal ini dilakukan dengan memilih kubis yang tidak kotor atau bersih dan segar.

Praktik pengolahan makanan yang baik, seperti pemilihan dan pemilahan bahan, membantu menjaga kualitas makanan dan mengurangi risiko kontaminasi makanan. Berdasarkan informasi yang diperoleh dari pemilik rumah makan, kubis yang disajikan sebagai lauk telah dibuang beberapa lapisan luarnya. Hal ini dilakukan agar kubis yang disajikan tampak segar dan menarik serta mengurangi risiko kontaminasi makanan.

Sangat penting bagi pedagang untuk mencuci kubis karena kubis yang digunakan sebagai lalapan masih berupa kubis mentah. Oleh karena itu, harus diperhatikan kebersihannya agar konsumen mendapatkan keamanan pangan. Sebelum menyajikan kubis kepada pelanggan, pedagang mencucinya terlebih dahulu. Ada yang menggunakan air mengalir dan ada yang menggunakan bak untuk mencuci sayuran. Teknik pencucian yang digunakan adalah dengan membuang lapisan kubis. Sebelum menyajikan sayuran, teknik atau cara mencuci harus diperhatikan agar tidak terjadi kontaminasi oleh mikroorganisme.

Kebersihan dan sanitasi makanan juga berdampak pada kontaminasi makanan yang mengandung telur STH. Kebersihan dan sanitasi makanan mencakup enam prinsip: pemilihan dan penyimpanan makanan, pemrosesan dan penyimpanan makanan yang dimasak, pengangkutan dan penyajian makanan. Ada kemungkinan bahwa pemilihan dan pemrosesan dapat memiliki

efek yang lebih besar pada kontaminasi makanan dengan telur STH pada sayur kubis.

Telur cacing yang ada di tanah atau debu akan sampai pada makanan jika diterbangkan oleh angin. Penyajian lalapan mempengaruhi kontaminasi telur STH pada lalapan kubis. Lalapan kubis yang disajikan pada tempat yang terbuka dapat terpapar oleh debu. Namun warung makan dibuka pada sore hingga malam hari yang tingkat aktivitas debunya rendah. Sehingga kemungkinan kontaminasi telur STH melali debu menjadi rendah (Safitri dkk, 2019).

Kubis memiliki morfologi daun yang beralur. Dengan demikian, pencucian setiap lapisan kubis dapat menghilangkan mikroorganismenya yang terdapat di antara daun kubis. Sayuran dibersihkan dengan cara dicuci secara menyeluruh karena air dapat menghilangkan kotoran, bakteri, debu, dan parasit dari sayuran.

Makanan dapat terkena telur cacing atau debu ketika tertiuap angin. Penyajian lalapan berdampak pada terkontaminasinya kubis dengan telur STH. Kubis yang disajikan di tempat terbuka dapat terpapar debu. Namun, pada sore hingga malam hari, warung makan buka saat aktivitas debu rendah. Oleh karena itu, kemungkinan terkontaminasinya debu dengan telur STH lebih rendah

Penelitian ini memiliki keterbatasan antara lain jumlah sampel yang sedikit, tidak dilakukan survei dan wawancara terhadap para pedagang makanan terkait dengan proses pengolahan sayur kubis yang disajikan sebagai lalapan.