

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Berbagai macam mikroorganisme dapat mencemari makanan, diantaranya adalah *Escherichia coli* dan *Salmonella sp.* Bakteri ini merupakan agen penyebab bermacam-macam infeksi, mulai dari gastroenteritis yang ringan sampai dengan bakteremia disertai demam tifoid (Syahrurachman, 2010).

E. coli adalah salah satu bakteri Negatif Gram yang diketahui sebagai flora normal dalam saluran pencernaan manusia dan hewan. Keberadaan *E. coli* dalam air atau makanan dianggap memiliki korelasi tinggi dengan ditemukannya bibit penyakit (patogen) pada pangan (Rahayu, 2003). *E. coli* dipilih sebagai indikator tercemarnya air atau makanan karena keberadaan bakteri *E. coli* dalam sumber air atau makanan merupakan indikasi terjadinya kontaminasi tinja manusia. Adanya *E. coli* menandakan praktek sanitasi yang tidak baik karena *E. coli* bisa berpindah dari tangan ke mulut atau dengan pemindahan pasif lewat makanan, air, susu dan produk-produk lainnya. *E. coli* yang terdapat pada makanan atau minuman yang masuk ke dalam tubuh manusia dapat menyebabkan gejala seperti kholera, disentri, gastroenteritis, diare dan berbagai penyakit saluran pencernaan lainnya (Nurwanto, 2007).

Salmonella sp. yang terdapat pada jajanan, dapat bersumber dari lingkungan yang tidak higienis. Berdasarkan hasil observasi diketahui bahwa lingkungan tempat berjualan dekat parit dan tempat sampah, makanan dijajakan tidak berpenutup dan pedagang tidak mencuci tangan terlebih dahulu sebelum menyiapkan makanan sehingga dapat menyebabkan kontaminasi *Salmonella sp.* pada makanan. Cara penyajian yang kurang higienis, penjual yang bersifat carrier *Salmonella sp.* serta adanya kontaminasi ulang dapat menyebabkan pencemaran bakteri *Salmonella sp.* (Pracoyo *et al*, 2006).

Keracunan makanan yang disebabkan oleh mikroorganisme dapat terjadi, apabila makanan yang masuk ke dalam tubuh secara oral tidak higienis atau sudah terkontaminasi bakteri. Ada beberapa faktor yang mempengaruhi terjadinya keracunan makanan, antara lain adalah hygiene perorangan yang buruk, cara penanganan makanan yang tidak sehat dan perlengkapan pengolahan makanan yang tidak bersih. Salah satu penyebabnya adalah karena kurangnya pengetahuan dalam memperhatikan kesehatan diri dan lingkungannya dalam proses pengolahan makanan yang baik dan sehat (Zulaekah, 2012).

Hasil penelitian di 30 SD di Kota Surabaya ditemukan adanya kontaminasi *E. coli* dan *Salmonella sp.* (Sumarmi, 2005). Hasil penelitian terhadap 48 sampel makanan dan 24 sampel minuman yang diujikan di kantin Universitas Indonesia ditemukan adanya kontaminasi *E. coli* dan *Salmonella sp.* (Susana *et al*, 2008). Data dari Laporan Tahunan Badan POM (2011), hasil sampling dan pengujian laboratorium terhadap Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) yang diambil dari 866 Sekolah Dasar yang tersebar di 30 kota di Indonesia menunjukkan sebanyak 4.808 sampel pangan jajanan anak sekolah, 1.705 (35,46%) sampel diantaranya tidak memenuhi syarat (TMS) keamanan dan atau mutu pangan. Dan setelah melakukan pengujian terhadap parameter uji cemaran mikroba, diperoleh hasil 789 (16,41%) sampel mengandung angka lempeng total (ALT) melebihi batas maksimal, 570 (11,86%) sampel mengandung bakteri *Coliform* melebihi batas maksimal, 253 (5,26%) sampel mengandung Angka Kapang-Khamir melebihi batas maksimal, 149 (3,10%) sampel tercemar *Escherichia coli*, 18 (0,37%) sampel tercemar *Staphylococcus aureus* dan 13 (0,27%) sampel tercemar *Salmonella sp.* (BPOM, 2011).

Berkaitan dengan makanan, al-Qur'an mensyaratkan bahwa makanan yang dikonsumsi mesti memenuhi dua syarat yaitu: "halal" dan "baik". Sebagaimana firman-Nya "Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah rezekikan kepadamu dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya". (QS. al-Maidah: 88).

Al-Qur'an membahas pula tentang batas-batas kebolehan memakan suatu jenis makanan dan juga jumlah persiapan yang disimpan dan boleh disantap satu

kali makan. Para ahli juga membuktikan bahwa makanan yang dilarang (haram) itu mutu gizinya jauh lebih rendah daripada makanan yang dianjurkan dan makanan yang haram tersebut membawa akibat buruk bagi kesehatan. Dikarenakan makanan yang haram akan berdampak negatif pada mental manusia. Sebagaimana dijelaskan al-Harali seorang ulama besar (wafat 1232 M) yang dikutip Quraish Shihab (1997: 289) berpendapat bahwa jenis makanan dan minuman dapat mempengaruhi jiwa dan mental pemakannya.

Berdasarkan pemaparan diatas, maka penulis ingin melakukan penelitian untuk **“DETEKSI BAKTERI *Escherichia coli* dan *Salmonella sp.* YANG MENGKONTAMINASI JAJANAN DI SDN KAYURINGIN JAYA III DAN TINJAUANNYA MENURUT PANDANGAN ISLAM”**

1.2.Perumusan Masalah

Pada golongan usia sekolah khususnya usia Sekolah Dasar (SD), waktu yang dimiliki lebih banyak dihabiskan di luar rumah baik di sekolah maupun tempat bermain. Hal ini mempengaruhi kebiasaan waktu makan, yaitu pada umumnya pada waktu lapar anak lebih suka jajan. Bila makanan jajanan dibeli di sembarang tempat, maka tidak mustahil akan menimbulkan beberapa kerugian diantaranya makanan jajanan yang kurang terjamin kebersihannya akan menyebabkan penyakit pada saluran pencernaan (Sihadi, 2004).

Keberadaan *E. coli* dan *Salmonella sp.* pada jajanan sekolah dapat menunjukkan praktek sanitasi lingkungan yang buruk (Wijaya, 2009). Perumusan masalah yang berkaitan dengan hal tersebut adalah “Deteksi bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella sp.* yang mengkontaminasi jajanan di SDN Kayuringin Jaya III”.

1.3.Pertanyaan Penelitian

1. Apakah terdapat bakteri patogen *Escherichia coli* dan *Salmonella sp.* yang terdeteksi pada jajanan di sekolah?
2. Bagaimana memilih makanan yang halal dan baik menurut pandangan Islam?

1.4.Tujuan Penelitian

1.4.1. Tujuan Umum

Untuk mendeteksi bakteri patogen yang mengkontaminasi jajanan di sekolah.

1.4.2. Tujuan Khusus

1. Untuk mendeteksi adanya bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella sp.* pada jajanan di sekolah.
2. Mengetahui cara memilih makanan yang halal dan baik menurut pandangan Islam.

1.5.Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi :

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan ilmu pengetahuan dan keterampilan dalam mengambil dan mengelola sampel jajanan untuk pemeriksaan mikrobiologis.

2. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi pada masyarakat tentang kualitas mikrobiologi jajanan yang ada disekitar sekolah.