

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sebagai makhluk hidup, manusia tidak bisa lepas dari makanan yang merupakan kebutuhan dasar. Untuk mendapatkan makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan, maka harus diadakan pengawasan terhadap higiene dan sanitasi makanan dan minuman, terutama diperuntukkan untuk umum seperti restoran, rumah makan, ataupun pedagang kaki lima dan perlu diingat makanan dan minuman adalah media atau wadah dalam proses penyebaran penyakit.¹

Menurut laporan dari *World Health Organization* (WHO), lebih dari sepertiga populasi global saat ini menderita masalah kesehatan akibat makanan dan air yang terkontaminasi secara biologis.² Di Indonesia, berdasarkan Laporan Kejadian Luar Biasa (KLB) yang diterima Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) pada tahun 2016 sebanyak 6.136 orang terpapar pangan yang diduga menyebabkan keracunan.³ Sedangkan, menurut Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) pada tahun 2018 prevalensi diare di Maluku Utara menurut diagnosis oleh tenaga kesehatan sebesar 4,4 %.⁴ Oleh karena itu, penyakit bawaan makanan masih menjadi masalah kesehatan masyarakat di Indonesia termasuk di Maluku Utara karena kurangnya higiene perorangan dan sanitasi lingkungan sehubungan dengan pengolahan dan penyajian makanan.⁵ Pengawasan terhadap sanitasi dan higiene Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) juga harus gencar dilakukan, karena TPM memiliki potensi yang besar untuk menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit bahkan keracunan akibat dari makanan yang dihasilkannya.⁶ Berdasarkan data dan informasi profil kesehatan Indonesia, di Maluku Utara untuk presentase TPM yang memenuhi syarat kesehatan sebesar 44,67 %.⁷

Makanan yang terkontaminasi biasanya mengandung bakteri, virus, parasit, atau zat kimia berbahaya yang dapat menyebabkan lebih dari 200

penyakit berbeda, mulai dari diare hingga kanker. Di seluruh dunia, diperkirakan sekitar 600 juta atau hampir 1 dari 10 orang jatuh sakit setelah makan makanan yang terkontaminasi. Setiap tahun, mengakibatkan 420.000 kematian.⁸ Adapun bakteri patogen sebagai agen penyebab terbanyak adalah *Escherichia coli* (E.coli). E.coli merupakan penghuni normal usus, termasuk manusia dimana ada sebagian strain E.coli yang menyebabkan penyakit pada manusia dengan cara mekanisme yang berbeda.⁹

Universitas Khairun (Unkhair), adalah salah satu perguruan tinggi negeri di Maluku Utara yang memiliki 2 kampus dan 8 fakultas, di kampus II terdiri dari 7 fakultas dan mempunyai mahasiswa yang aktif sebanyak 7.131 orang. Sebagian besar mahasiswa di kampus II setelah melakukan progres perkuliahan biasanya memilih untuk beristirahat dan makan di rumah makan yang berada di lingkungan kampus, sebagian besar mahasiswa yang tinggal di daerah kampus memilih untuk makan di rumah makan tersebut dan hampir seluruh rumah makan belum memiliki sertifikat laik sehat.¹⁰

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk mengetahui adakah bakteri *Escherichia coli* pada makanan di rumah makan di lingkungan kampus II Universitas Khairun.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas diperoleh rumusan masalah “Apakah terdapat bakteri *Escherichia coli* pada makanan di rumah makan di lingkungan kampus II Universitas Khairun”.

C. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui keberadaan E.coli pada salah satu lauk makanan yang diperoleh dari rumah makan di lingkungan kampus II Universitas Khairun

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

Bagi rumah makan yang terletak di lingkungan kampus II Universitas Khairun dijadikan sebagai bahan masukan untuk melakukan perbaikan kualitas makanan yang disediakan

2. Manfaat Ilmiah

Hasil penelitian diharapkan memberikan sumbangan ilmiah bagi dunia pendidikan dan diharapkan dapat memberikan manfaat pada masyarakat umum serta memperkaya ilmu pengetahuan dan dapat menjadi acuan bagi peneliti selanjutnya

3. Manfaat Bagi Peneliti

Sebagai pengalaman yang sangat berharga dan menambah ilmu pengetahuan peneliti terutama dalam bidang mikrobiologi, serta sebagai prasyarat sarjana kedokteran