

Jurnal Info Kesehatan

Vol 16, No.1, Juni 2018, pp. 66-71

P-ISSN 0216-504X, E-ISSN 2620-536X

Journal DOI: <https://doi.org/10.31965/infokes>

Website: <http://jurnal.poltekkeskupang.ac.id/index.php/infokes>



RESEARCH

Open Access

Kandungan Bakteri Escherichia Coli Pada Air Rendaman Tahu Pedagang Kaki Lima Di Pasar Kasih Naikoten 1 Kota Kupang Tahun 2017

Agustina

agustina@poltekkeskupang.ac.id

Albina Bare Telan, Frengki Mboro

albinatelan@poltekkeskupang.ac.id,

fmboro@gmail.com

Jurusan Kesehatan Lingkungan, Poltekkes
Kemenkes Kupang

Jurusan Kesehatan Lingkungan, Poltekkes
Kemenkes Kupang

Abstrak

Salah satu kontaminan yang paling sering dijumpai pada makanan adalah salah satunya bakteri Escherichia coli. Bakteri ini berasal dari tinja manusia dan hewan, tertular ke dalam makanan karena perilaku penjamah yang tidak higienis, pencucian peralatan yang tidak bersih, kesehatan para pengolah dan penjamah makanan serta penggunaan air pencuci yang mengandung Escherichia coli. Tujuan dari penelitian ini adalah menilai kualitas fisik air baku rendaman tahu, menilai sanitasi wadah perendaman tahu dan menghitung jumlah kandungan bakteri E. coli air rendaman tahu pada pedagang kaki lima di Pasar Kasih Naikoten 1 Kota Kupang Tahun 2017. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan survey dengan besarnya sampel yakni 23 pedagang tahu yang ada di Pasar Kasih Naikoten Kota Kupang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Kualitas fisik air baku rendaman tahu 70 % memenuhi syarat, dan 30 % tidak memenuhi syarat, sanitasi wadah perendaman tahun 66 % kategori cukup baik, 17 % kategori baik dan 17% masuk kategori kurang baik, kandungan bakteri E. coli yang diperiksa 4 % kategori memenuhi syarat dan 96 % kategori tidak memenuhi syarat. Simpulkan bahwa kualitas fisik air baku merendam tahu sudah memenuhi syarat, sanitasi wadah yang digunakan untuk merendam tahu cukup baik dan kandungan bakteri E. coli tidak memenuhi syarat. Saran yang diberikan adalah memperhatikan kebersihan diri dalam menjamah makanan, kebersihan tangan dan selalu menutup wadah setiap saat.

Kata kunci: Rendaman tahu, Bakteri E. coli, Kualitas

Escherichia Coli Bacteria Content in Water Soaking Know Street Vendors Market "Kasih" Naikoten 1 Kota Kupang in 2017

Abstract

One of the most common contaminants in food is Escherichia coli. These bacteria come from human and animal feces, are infected with food because of the unhygienic behavior of the handler, the washing of unclean equipment, the health of food processors and handlers and the use of washing water containing Escherichia coli. The purpose of this study was to assess the physical quality of tofu soaking raw water, assess the sanitation of tofu soaking containers and calculate the amount of E. coli-soaked tofu bacteria in street vendors in the Love Market Naikoten 1 Kota Kupang in 2017. This type of research was descriptive research. with a survey approach with the size of the sample, namely 23 tofu traders in the Pasar Naik Naiken Kota Kupang. The results showed that the physical quality of tofu soaking raw water was 70% fulfilling the requirements, and 30% did not meet the requirements, soaking sanitation containers knew 66% good enough category, 17% good category and 17% poor category, E. coli bacteria content checked 4% eligible categories and 96% categories did not meet the requirements. Conclude that the physical quality of raw tofu soaking water meets the requirements, sanitation of containers used to soak the tofu well enough and the content of E. coli bacteria does not meet the requirements. The advice given is to pay attention to personal hygiene in touching food, hand hygiene and always closing the container at any time.

Keywords: Soaking Tofu, E. Coli Bacteria, Quality

* Correspondence: agustina@poltekkeskupang.ac.id

Present Address: Department of Enviromental Health,
Poltekkes Kemenkes Kupang, Kupang City, Indonesia



©The Author(s) 2018. This article is distributed under the terms of the Creative Commons Attribution 4.0 International License (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>), which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided you give appropriate credit to the original author(s) and the source, provide a link to the Creative Commons license, and indicate if changes were made. The Creative Commons Public Domain Dedication waiver (<http://creativecommons.org/publicdomain/zero/1.0/>) applies to the data made available in this article, unless otherwise stated.

PENDAHULUAN

Menurut Susanna, *et al* (2003, h. 22), Salah satu kontaminan yang paling sering dijumpai pada makanan adalah salah satunya bakteri *Escherichia coli*. Bakteri ini berasal dari tinja manusia dan hewan, tertular ke dalam makanan karena perilaku penjamah yang tidak higienis, pencucian peralatan yang tidak bersih, kesehatan para pengolah dan penjamah makanan serta penggunaan air pencuci yang mengandung *Escherichia coli*.

Escherichia coli merupakan bakteri yang berbentuk batang gram negative hidup pada saluran pencernaan usus, baik pada manusia maupun hewan. *Escherichia coli* dapat mencemari bahan makanan berasal dari tinja manusia, sehingga keberadaannya pada bahan makanan atau ikan segar menunjukkan adanya ancaman kesehatan pada konsumen (manusia), sebab dapat diartikan bahwa makanan telah tercemar oleh tinja manusia, maka *Escherichia coli* dipakai sebagai indikator cemaran yang berbahaya bagi manusia dan hewan. *Escherichia coli* merupakan flora normal yang hidup komersial di dalam colon manusia dan diduga membantu membuat vitamin k yang penting untuk pembekuan darah (Entjang, 2002. h.10 *Hygiene* perorangan yang terlibat dalam pengolahan makanan perlu diperhatikan untuk menjamin keamanan

makanan, disamping untuk mencegah terjadinya penyebaran penyakit melalui makanan (Purnawijayanti, 2001, h. 41).

Menurut Fatmawati, *et al* (2013, h. 30), penyelenggaraan makanan yang *Hygiene* dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit dan keracunan.

Menurut Permenkes RI No.416/MENKES/PER/1X/1990 tentang syarat-syarat dan kualitas air bersih yang menetapkan jumlah *Escherichia coli* pada air bersih adalah 0/100 ml sampel bakteri *Escherichia coli* di pilih sebagai indikator sanitasi karena bakteri *Escherichia coli* merupakan flora normal yang ada pada usus manusia maupun usus hewan berdarah panas. Apabila di temukan *Escherichia coli* pada >0/100 ml sampel maka besar kemungkinan terdapat bakteri-bakteri patogen lainnya dalam sampel lainnya. Jika makanan atau minuman mengandung *Escherichia coli* hendaknya harus dipertimbangkan penolakan pemakaian untuk air minum sebab besar kemungkinan air atau makanan tersebut tercemar bahan kotor.

Menurut penelitian Yanti Rosila 2006 menyatakan bahwa 5 dari 12 sampel air tahu yang di jual pedagang kaki lima di pasar Bagan Batu memenuhi syarat kesehatan (0 dalam 100 ml sampel). Sedangkan 7 sampel air tahu lainnya tidak memenuhi syarat kesehatan (lebih dari 0 dalam 100 ml sampel).

Tujuan penilian ini adalah ingin mengetahui gambaran kualitas fisisk air baku rendaman tahu, sanitasi wadah yang digunakan serta kandungan bakteri *Escherichia coli* pada air rendaman tahu pedagang kaki lima di pasar kasih naikoten I Kota Kupang Tahun 2017.

Manfaat penelitian adalah memberikan informasi kepada para pedagan tentang kandungan bakteri *Escherichia coli* dan bahaya bagi kesehatan.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian Deskriptif dengan

pendekatan survey dan pemeriksaan laboratorium, sampel dalam penelitian ini adalah 23 pedagang tahu yang ada di Pasar Kasih Naikoten Kota Kupang Tahun 2017 dari 24 populasi pedagang, pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi dan pengambilan sampel lapangan, analisis data dilakukan secara deskripsidan disajikan dalam bentuk tabel, analisis laboratorium untuk menghitung jumlah bakteri *E. Coli* yang ada di dalam air rendaman tahu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pedagang kaki lima yang menjual tahu dipasar Kasih Naikoten berjumlah 24 pedagang, namun yang di jadikan sampel hanya 23 pedangan dengan alasan 1 pedagang tidak ikut ditempat saat pengambilan data. Hasil Penelitian dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Kualitas Fisik Air Baku Rendaman Tahu Di Pasar Kasih Naikoten 1 Tahun 2017

No	Kategori	Jumlah	%
1	Memenuhi syarat	16	70
2	Tidak memenuhi syarat	7	30
TOTAL		23	100

Sumber: Data Primer Terolah, Tahun 2017

Tabel 1 menunjukan bahwa dari 23 pedagang yang menjual tahu, terdapat 16

pedagang atau 70 % pedagang memiliki kualitas fisik air baku dalam merendam tahu

dengan kategorinya Memenuhi syarat, tidak memenuhi Syarat dengan persentase 30 sedangkan 7 pedagang memiliki kategorinya %.

Tabel 2. Sanitasi Wadah Perendaman Tahu di Pasar Kasih Naikoten Kota Kupang Tahun 2017

No	Kriteria Penilaian	Jumlah	Persentase (%)
1	Baik	4	17
2	Cukup	15	66
3	Kurang	4	17
Total		23	100

Sumber: Data Primer Terolah, Tahun 2017

Tabel 2 menunjukkan bahwa dari 23 pedagang yang menjual tahu, terdapat 4 pedagang yang memiliki wadah penjualan tahu dengan kondisi baik dengan persentase 17 %, 15 pedagang yang memiliki wadah penjualan tahu dengan kondisi cukup baik dengan persentase 66 % dan 4 pedagang yang memiliki wadah penjualan tahu dengan kondisi kurang dengan persentase 17 %.

Tabel 3. Kandungan Bakteri *E. coli* Air Rendaman Tahu Pada Pedagang Kaki Lima di Pasar Kasih Naikoten 1 Kota Kupang Tahun 2017

No	<i>E.coli</i> 0 /100 ml sampel	Jumlah	%
1	Memenuhi syarat	1	4
2	Tidak memenuhi syarat	22	96
Total		23	100

Sumber: Data Primer Terolah, Tahun 2017

Tabel 3 menunjukkan bahwa dari 23 sampel air rendaman tahu, terdapat 22 pedagang yang sampel air tahunya tidak memenuhi dengan persentase 96 % dan 1 pedagang yang sampel air tahunya tidak memenuhi syarat dengan persentase 4 %.

Untuk sanitasi wadah perendaman tahu di pasar kasih naikoten 1 yang memiliki kategori baik 17 %, kategori cukup 66 %, kategori kurang dengan persentase 17 %. Dan Kandungan bakteri *E. coli* air rendaman tahu pada pedagang kaki lima di Pasar Kasih Naikoten 1, yang memenuhi syarat dengan persentase 4 % sedangkan yang tidak memenuhi syarat persentase 96 %.

REFERENCES

- Arikunto.(1998). *Prosedur Penelitian*, Jakarta, Rineka Cipta.
- Asfawi, s.(2004). *Analisis Faktor Yang Berhubungan Dengan Kualitas Bakteriologis Air Minum Isi Ulang Di Tingkat Produsen Di Kota Semarang*, magister kesehatan lingkungan, Program Pasca Sarjana Universitas Diiponegoro, Semarang.
- Entjang, I.(2003). *Mikrobiologi Dan Parasitologi*, PT. Citra Aditya Bakti, Bandung.
- Fatmawai, S, Rosidi, A, Handarsari, E. (2013). *Perilaku Higiene Engolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higienen Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah*, Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Notoatmodjo.(2002). *Metode Penelitian Kesehatan*, Jakarta
- Peraturan menteri kesehatan RI No.416. (1990). *Tentang Syarat-Syarat Dan Kualitas Air Bersih*.
- Susanna, D, Hartono, B. (2003). *Pemantauan Kualitas Makanan Ketoprak Dan Gado-Gado Di Lingkungan Kampus UI Depok Melalui Pemeriksaan Bakteriologis*, VOL. 7, No.1, Universitas Indonesia.
- WHO. (2006). *Penyakit Bawaan Makanan*, Kedokteran EGC, Jakarta.

Ready to submit your research? Choose INFOKES and benefit from:

- fast, convenient online submission
- thorough peer review by experienced researchers in your field
- rapid publication on acceptance
- support for research data
- Open Access which fosters wider collaboration and increased citations
- maximum visibility for your research

At Health Polytechnic of Kupang, research is always in progress.

Learn more <http://jurnal.poltekkekupang.ac.id/index.php/infokes>

