

Bakteriologis Makanan Jajanan Pada Warung Sari Laut Di Kecamatan Somba Opu Kabupaten Gowa

M. Fais Satrianegara^{1*} , Husnul Hatimah²

Abstract

One source of transmission of the disease and the causes of food poisoning is food and drinks that do not meet hygiene requirements. Hygiene of foods and beverages among others influenced by the hygiene of cookware and cutlery that used in the food supply process. The purpose of this study was to determine the description of bacteriological quality on the Sari Laut stalls in Somba Opu District, Gowa Regency. This research is quantitative with Descriptive observational approach. The population consists of all Sari Laut Stalls in Somba Opu District, Gowa Regency. The sample consists of two stalls select edusing purposive sampling technique, with sampling technique by purchase. The results showed that both of two stalls were studied contained 14 samples of food. Food samples qualified ISO 73882009 about Limit of Microbial Contamination in Food as many as 12 samples, which are cucumber samples A and B, bean A and B, cabbage A and B, rice A and B, basil A and B, and chickenfried A and B. Samples that did not qualify, there are two, namely chili sauce A and B. Expected to conduct examinations and continuous guidance to the merchant to feel responsible for the quality of food served to avoid the diseases as a result of street food and improve personal hygiene and environmental sanitation around the location of the business.

Keywords : Total Microbe, Street Food, ISO 7388.2009

Pendahuluan

Makanan mempunyai peranan yang sangat penting dalam kesehatan masyarakat. Makanan yang sehat dan aman merupakan salah satu faktor yang penting untuk meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Oleh karena itu kualitas makanan baik secara bakteriologis, kimiawi maupun fisik selalu dipertahankan (Depkes RI, 2002 dalam Marpaung, dkk, 2010).

Indonesia sebagai negara yang sedang berkembang dengan wilayah sangat luas berbentuk

kepulauan memiliki keterbatasan dalam pengawasan dan pengendalian suatu produk seperti makanan dalam upaya melindungi kesehatan dan keselamatan konsumen (Sunarno, dkk, 2010).

Salah satu sumber penularan penyakit dan penyebab terjadinya keracunan makanan adalah makanan dan minuman yang tidak memenuhi syarat higiene. Keadaan higiene makanan dan minuman antara lain dipengaruhi oleh higiene alat masak dan alat makan yang dipergunakan dalam proses penyediaan makanan dan minuman (Cahyaningsih, dkk, 2009).

Surveilans Departemen Kesehatan RI, angka kejadian demam tifoid di Indonesia pada tahun 1990 sebesar 9,2 dan pada tahun 1994 terjadi pen-

* Korespondensi : faissessu@gmail.com

¹ Prodi Kesehatan Masyarakat UIN Alauddin Makassar

² Bagian Kesehatan Lingkungan UIN Alauddin Makassar

ingkatan menjadi 15,4 per 10.000 penduduk. Dari data berbagai rumah sakit di Indonesia mulai tahun 1981 sampai dengan 1986 memperlihatkan peningkatan jumlah penderita sekitar 35,8%. Penelitian di Bogor menemukan *Salmonella* Paratyphi A pada 25% - 50% minuman dan jajanan yang dijajakan di kaki lima. Penelitian Suharto di Cirebon th 2005 menemukan 28,25% jajanan mengandung *E. coli*. Hal itu disebabkan karena kurangnya penyediaan air bersih dan cara penyajian (Putra, dkk, 2011).

Data BPOM berdasarkan laporan balai besar/balai POM mengenai frekuensi kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan, pada 25 provinsi yang melaporkan frekuensi kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan ada 3 kota yang paling banyak melaporkan frekuensi KLB keracunan pangan diantaranya kota Semarang terdapat 14 kejadian (10,94%), Makassar dengan 14 kejadian (10,94%) dan Lampung 12 kejadian (9,38%). Sedangkan berdasarkan tempat/lokasi kejadian KLB keracunan pangan pada 19 tempat/lokasi, Sekolah Dasar (SD) menempati urutan kedua tempat/lokasi KLB dengan angka kejadian 24 kejadian (18,75%) setelah tempat/lokasi rumah tinggal dengan 59 kejadian (46,09%), disusul pada urutan ketiga yaitu tempat terbuka dengan 8 kejadian (6,25%) (BPOM, 2011).

Data yang diperoleh dari Dinas Kesehatan Kabupaten Gowa ditinjau dari tempat pengelolaan makan (TPM) menurut status hygiene sanitasi pada tahun 2013 terdapat 4 TPM berdasarkan spesifikasi makanan jajanan yang memenuhi syarat hygiene sanitasi, sedangkan yang tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi terdapat 15 TPM. Kemudian dari data TPM yang dibina dan uji petik Dinas Kesehatan Kabupaten Gowa tahun 2013 berdasarkan spesifikasi makanan jajanan didapatkan jumlah TPM yang dibina dan memenuhi syarat terdapat 4 TPM, sedangkan yang tidak memenuhi syarat terdapat 15 TPM. Untuk pemeriksaan makanan jajanan dan penyakit akibat makanan jajanan, Dinas Kesehatan Kabupaten Gowa tidak pernah melakukan pemeriksaan.

Setiap restoran dan rumah makan seharusnya melakukan pemeriksaan laboratorium secara berkala

la untuk memastikan bahwa makanan dan minuman yang dijual aman untuk dikonsumsi sebagaimana telah ditetapkan dalam Kepmenkes No:1098/Menkes/SK/VII/2003 (Depkes RI, 2003) dan Peraturan Pemerintah RI No. 28 Tahun 2004 tentang keamanan, mutu dan gizi pangan. Pada pasal 9 PP No. 28 Tahun 2004 dijelaskan bahwa cara produksi pangan siap saji yang baik harus memperhatikan aspek keamanan pangan dengan cara mencegah tercemarnya pangan siap saji oleh cemaran biologis yang mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan (Presiden RI, 2004). Namun pada kenyataannya hanya sedikit dari mereka yang mematuhi aturan-aturan tersebut dan biasanya hanya dilaksanakan oleh penjual makanan yang dikelola dengan baik (Supraptini, dkk, 2003 dalam Sunarno, dkk, 2010).

Di Makassar, warung kaki lima didominasi warung-warung pendatang yang populer dengan nama warung sari laut, sebuah tempat makan dengan tenda-tenda sederhana dan tempat duduk bangku. Pedagang makanan *fastfood* jalanan ini menyajikan beraneka jenis makanan laut yang murah dan nikmat hingga menjadi populer. Tahun 1990-an, warung sari laut ini mewabah dan menyebar hampir di semua sudut-sudut kota Makassar. Malam hari, warung-warung sari laut ini menjadi pilihan sebagian besar orang (Moehammad, 2011 dalam Amal 2012)

Warung kaki lima kini menjadi aset menggiurkan untuk retribusi pajak Pemda Makassar. Namun sampai saat ini, penataannya masih simpang siur kendati sudah dilakukan lokalisasi di beberapa tempat. Pemantauan untuk standar sanitasinya hampir tidak ada sama sekali. Masyarakatpun tanpa sadar telah mengkonsumsi sajian makanan dimana para pedagangnya menggunakan berbagai bahan alternatif untuk mendapatkan keuntungan yang besar. (Amal, 2012).

Metode Penelitian

Lokasi dan Rancangan Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada 2 warung sari laut yang berbeda lokasi, yaitu warung sari laut di Jalan

Mesjid Raya Kelurahan Sungguminasa dan di Jalan Andi Tonro Kelurahan Paccinongang Kecamatan Somba Opu Kabupaten Gowa. Jenis penelitian kuantitatif bersifat deskriptif observasional dengan pemeriksaan laboratorium.

Populasi dan Sampel

Populasi pada penelitian ini adalah semua warung makan sari laut yang ada di Kecamatan Somba Opu Kabupaten Gowa. Sampel yang akan dipilih menggunakan teknik *purposive sampling*. Dalam penelitian ini dipilih 2 warung makan sari laut sebagai sampel yaitu di Jalan Masjid Raya dan Jalan Andi Tonro Kelurahan Sungguminasa Kecamatan Somba Opu Kabupaten Gowa.

Pengumpulan Data

Data primer diperoleh langsung dari pengamatan dilapangan dengan menggunakan lembar observasi, hasil pengukuran dan uji Laboratorium untuk mengetahui jumlah bakteri pada makanan. Data sekunder diperoleh dari bahan bacaan yang bersumber dari skripsi, buku-buku (perpustakaan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar), jurnal penelitian, artikel dari internet serta sumber referensi lainnya.

Analisis Data

Data yang telah diperoleh dari hasil pemeriksaan laboratorium dan dianalisis secara deskriptif dengan menggunakan tabel dan diuraikan dalam bentuk narasi dan selanjutnya dibuat satu kesimpulan.

Hasil

Tabel 1 menunjukkan bahwa hasil penelitian diperoleh jumlah kuman pada nasi B tertinggi sebanyak 40.000 koloni/g dan nasi A terendah sebanyak 14.500 koloni/g. Jumlah kuman pada nasi A dan B memenuhi syarat SNI 7388.2009, tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan untuk timun 1×10^5 Koloni/g.

Tabel 2 menunjukkan bahwa hasil penelitian diperoleh jumlah kuman pada ayam B tertinggi sebanyak 100.000 koloni/g dan ayam A terendah sebanyak 50.000 koloni/g. Jumlah kuman pada ayam A dan B memenuhi syarat SNI 7388.2009, tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan untuk timun 1×10^6 Koloni/g.

Tabel 3 menunjukkan bahwa hasil penelitian diperoleh jumlah kuman pada mentimun B tertinggi sebanyak 77.000 koloni/g dan timun B terendah

Tabel 1. Hasil Pemeriksaan Bakteriologis Nasi pada Warung Sari Laut A dan B di Kecamatan Somba Opu Kabupaten Gowa

No	Kode Sampel	Jumlah Kuman Koloni/g	Keterangan
1	Nasi A	14.500	Memenuhi syarat SNI 7388.2009, tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan untuk nasi 1×10^5 Koloni/g
2	Nasi B	40.000	

Sumber: Data primer, 2014

Tabel 2. Hasil pemeriksaan bakteriologis Ayam Goreng pada warung sari laut A dan B di Kecamatan Somba Opu Kabupaten Gowa

No	Kode Sampel	Jumlah Kuman Koloni/g	Keterangan
1	Ayam A	50.000	Memenuhi syarat SNI 7388.2009, tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan untuk ayam 1×10^6 Koloni/g
2	Ayam B	100.000	

Sumber: Data primer, 2014

Tabel 3. Hasil pemeriksaan bakteriologis Mentimun pada warung sari laut A dan B di Kecamatan Somba Opu Kabupaten Gowa

No	Kode Sampel	Jumlah Kuman Koloni/g	Keterangan
1	Mentimun A	11.500	Memenuhi syarat SNI 7388.2009, tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan untuk mentimun 1×10^5 Koloni/g
2	Mentimun B	77.000	

Sumber: Data primer, 2014

Tabel 4. Hasil pemeriksaan bakteriologis kol pada warung sari laut A dan B di Kecamatan Somba Opu Kabupaten Gowa

No	Kode Sampel	Jumlah Kuman Koloni/ G	Keterangan
1	Kol A	1.000	Memenuhi syarat SNI 7388.2009, tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan untuk kol 1×10^5 Koloni/g
2	Kol B	4.000	

Sumber: Data primer, 2014

sebanyak 11.500 koloni/g. Jumlah kuman pada timun A dan B memenuhi syarat SNI 7388.2009, tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan untuk timun 1×10^5 Koloni/g.

Tabel 4 menunjukkan bahwa hasil penelitian diperoleh jumlah kuman pada kol B tertinggi

sebanyak 4.000 koloni/g dan kol B terendah sebanyak 1.000 koloni/g. Jumlah kuman pada timun A dan B memenuhi syarat SNI 7388.2009, tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan untuk timun 1×10^5 Koloni/g.

Tabel 5 menunjukkan bahwa hasil penelitian

Tabel 5. Hasil pemeriksaan bakteriologis Kacang Panjang pada warung sari laut A dan B di Kecamatan Somba Opu Kabupaten Gowa

No	Kode Sampel	Jumlah Kuman Koloni/ G	Keterangan
1	Kacang panjang A	13.500	Memenuhi syarat SNI 7388.2009, tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan untuk kacang panjang 1×10^5 Koloni/g
2	Kacang panjang B	16.500	

Sumber: Data primer, 2014

Tabel 6. Hasil pemeriksaan bakteriologis kemangi pada warung sari laut A dan B di Kecamatan Somba Opu Kabupaten Gowa

No	Kode Sampel	Jumlah Kuman Koloni/ G	Keterangan
1	Kemangi A	20.000	Memenuhi syarat SNI 7388.2009, tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan untuk kemangi 1×10^5 Koloni/g
2	Kemangi B	38.000	

Sumber: Data primer, 2014

Tabel 7. Hasil pemeriksaan bakteriologis sambal pada warung sari laut A dan B di Kecamatan Somba Opu Kabupaten Gowa

No	Kode Sampel	Jumlah Kuman Koloni/ G	Keterangan
1	Sambal A	*22.000	*Tidak memenuhi syarat SNI 7388.2009, tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan untuk ayam 1×10^4 Koloni/g
2	Sambal B	*22.000	

Sumber: Data primer, 2014

diperoleh jumlah kuman pada kacang panjang A tertinggi sebanyak 13.000 koloni/g dan kacang panjang B terendah sebanyak 6.500 koloni/g. Jumlah kuman pada kacang panjang A dan B memenuhi syarat SNI 7388.2009, tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan untuk timun 1×10^5 Koloni/g.

Tabel 6 menunjukkan bahwa hasil penelitian diperoleh jumlah kuman pada kemangi B tertinggi sebanyak 38.000 koloni/g dan kemangi A terendah sebanyak 20.000 koloni/g. Jumlah kuman pada kemangi A dan B memenuhi syarat SNI 7388.2009, tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan untuk timun 1×10^5 Koloni/g.

Tabel 7 menunjukkan bahwa hasil penelitian diperoleh jumlah kuman pada sambal A dan B sebanyak 22.000 koloni/g dan tidak memenuhi syarat SNI 7388.2009, tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan untuk sambal 1×10^4 Koloni/g.

Pembahasan

Berdasarkan pengambilan sampel makanan (nasi, ayam goreng, kemangi, kacang panjang, kol, timun, dan sambal) di dua warung sari laut yang ada di Kelurahan Sungguminasa dan Kelurahan Paccinongang Kecamatan Somba Opu Kabupaten Gowa, dari 14 sampel makanan yang diteliti terdapat dua sampel makanan yang tidak memenuhi syarat sesuai SNI 7388.2009 tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan.

Berdasarkan hasil penelitian dan pemeriksaan laboratorium jumlah kuman pada sampel nasi A 14.500 koloni/g dan sampel nasi B 40.000 Koloni/g.

Hasil ini menunjukkan bahwa sampel nasi A dan B memenuhi syarat SNI 7388.2009, tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan untuk nasi 1×10^5 Koloni/g.

Berdasarkan hasil penelitian dan pemeriksaan laboratorium jumlah kuman pada sampel ayam goreng A 50.000 Koloni/g dan sampel ayam goreng B 100.000 Koloni/g. Hasil ini menunjukkan bahwa sampel ayam goreng A dan B memenuhi syarat SNI 7388.2009, tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan untuk ayam 1×10^6 Koloni/g.

Berdasarkan hasil penelitian dan pemeriksaan laboratorium jumlah kuman pada timun A diperoleh jumlah kuman 11.500 Koloni/g dan timun B 77.000 Koloni/g. Hasil ini menunjukkan bahwa sampel timun A dan B memenuhi syarat SNI 7388.2009, tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan untuk timun 1×10^5 Koloni/g.

Berdasarkan hasil penelitian dan pemeriksaan laboratorium jumlah kuman pada sampel kol A 1.000 Koloni/g dan kol B 4.000 Koloni/g. Hasil ini menunjukkan bahwa sampel kol A dan B memenuhi syarat SNI 7388.2009, tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan untuk kol 1×10^5 Koloni/g.

Berdasarkan hasil penelitian dan pemeriksaan laboratorium jumlah kuman pada kacang panjang A 13.500 Koloni/g dan kacang panjang B 6.500 Koloni/g. Hasil ini memenuhi syarat SNI 7388.2009, tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan untuk kacang panjang 1×10^5 Koloni/g.

Berdasarkan hasil penelitian dan pemeriksaan laboratorium jumlah kuman pada sampel kemangi A 20.000 Koloni/g dan kemangi B 38.000 Koloni/g.

Hasil ini menunjukkan bahwa jumlah kuman pada sampel kemangi A dan B memenuhi syarat SNI 7388.2009, tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan untuk kemangi 1×10^5 Koloni/g.

Berdasarkan hasil penelitian dan pemeriksaan laboratorium jumlah kuman pada sambal warung A dan warung B diperoleh jumlah kuman yang sama yaitu 22.000 Koloni/g dan tidak memenuhi syarat SNI 7388 tahun 2009 tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan untuk sambal 1×10^6 Koloni/g.

Adapun hal yang dapat mempengaruhi jumlah kuman pada makanan adalah angin atau debu yang membawa zat pencemar, karena tempat penyimpanan bahan makanan dan peralatan makan tidak dalam keadaan tertutup dan kondisi tempat dijajarkannya makanan tersebut yang terbuka. (Budon, 2013)

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa jumlah kuman (Total Plate Count) pada nasi yang dijajakan di warung sari laut A dan warung sari laut B memenuhi syarat SNI 7388.2009 tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan khusus nasi yaitu 1×10^5 koloni/g. Jumlah kuman (Total Plate Count) pada ayam goreng yang dijajakan di warung sari laut A dan warung sari laut B memenuhi syarat SNI 7388.2009 tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan khusus ayam yaitu 1×10^6 koloni/g. Jumlah kuman (Total Plate Count) pada lalapan (mentimun A dan B, kol A dan B, kacang panjang A dan B, kemangi A dan B) yang dijajakan di warung sari laut A dan B memenuhi syarat SNI 7388.2009 tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan khusus sayuran yaitu 1×10^5 koloni/g. Jumlah kuman (Total Plate Count) pada sambal yang dijajakan di warung sari laut A dan B tidak memenuhi syarat SNI 7388.2009 tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan khusus sambal yaitu 1×10^4 koloni/g.

Kepada Pemerintah diharapkan untuk mengadakan pemeriksaan dan pembinaan secara terus-

menerus kepada pedagang untuk merasa bertanggung jawab terhadap kualitas makanan yang disajikan, dengan cara melakukan pengawasan terhadap hygiene sanitasi pedagang dan lokasi penjualan. Kepada Pedagang/Produsen diperlukan kesadaran untuk menjaga kualitas makanan yang disajikan dan meningkatkan kebersihan diri dan sanitasi lingkungan sekitar lokasi penjualannya, dengan cara mengikuti pelatihan atau kursus Higiene Sanitasi Makanan yang dilaksanakan oleh lembaga kesehatan. Kepada Pembeli/Konsumen untuk meningkatkan pengetahuan dan kewaspadaan dalam membeli makanan untuk menjaga kesehatannya dan terhindar dari penyakit akibat makanan jajanan, dengan cara memperhatikan kebersihan makanan serta kebersihan tempat penjualan sebelum membeli makanan. Kepada Peneliti selanjutnya diharapkan melanjutkan penelitian sampai tahap penegasan agar dapat mengetahui jumlah dan jenis bakteri yang terkandung dalam makanan secara spesifik.

Daftar Pustaka

- Amal, A. Wahyuniarti. *Gambaran Kontaminasi Telur Cacing pada Daun Kemangi yang Digunakan Sebagai Lalapan pada Warung Makan Sari Laut di Kelurahan Bulogading Kecamatan Ujung Pandang Kota Makassar*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar. 2012
- Budon, Andi Syarifah. *Studi Kualitas Bakteriologis Air Pencucian dan Peralatan Makan di Kantin UIN Alauddin Makassar*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar. 2013
- Cahyaningsih, Chairini Tri dkk. *Hubungan Hygiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan di Warung Makan*. Balai Teknologi Kesehatan Lingkungan. Berita Kedokteran Masyarakat 25 (4) Desember 2009, 180-188. Yogyakarta.
- Marpaung, Netty dkk. *Hygiene Sanitasi Pengolahan dan Pemeriksaan Escherichia Coli dalam Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat H. Adam Malik T. Program Sarjana Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara*. Medan. 2012

Putra, Oggy Satriya dkk. *Deteksi Bakteri Patogen pada Makanan di Pedagang Kaki Lima Kecamatan Gubeng Kota Surabaya*. Fakultas Kedokteran Universitas Airlangga. November 2011. Surabaya

Sunarno, dkk. *Survei Kontaminasi Bakteri Patogen pada Makanan dan Minuman yang Dijual di Sekitar Gedung Perkantoran di Jakarta*. 2010