

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Foodborne Disease merupakan masalah Kesehatan serius yang telah menyebabkan kekhawatiran secara Global. Terkontaminasinya bahan pangan yang kita konsumsi dapat terjadi di berbagai fase, meliputi produksi, pengolahan, penyimpanan dan penyajian. Hal ini dapat disebabkan oleh bakteri, virus maupun parasit. (Muna & Khariri, 2020) Gejala yang ditimbulkan umumnya menyerang saluran cerna berupa diare, nyeri perut, mual hingga demam. Tiap serangan memiliki tingkat keparahan yang berbeda tergantung pada kondisi tubuh pasien seperti imunitas maupun keadaan komorbid lainnya. (Muna & Khariri, 2020)

Menurut *World Health Organization* (WHO), *Foodborne disease* telah menyumbang 600 juta kasus dan 420.000 angka kematian setiap tahunnya. Hal ini menunjukkan bahwa *Foodborne disease* telah menyebabkan 1 diantara 10 orang sakit setelah memakan makanan yang terkontaminasi. Di Indonesia sendiri, *Badan Pengawas Obat dan Makanan* (BPOM) telah melakukan penelitian pada tahun 2023, dan mendapatkan sebanyak 1.164 kasus *Kejadian Luar Biasa* (KLB) keracunan makanan dalam 1 tahun. Pada penelitian itu, DKI Jakarta, Jawa Timur dan Jawa Barat menduduki 3 lokasi dengan jumlah kasus terbanyak. (Lee & Yoon, 2021)

Salah satu penyebab yang paling sering dijumpai pada kasus *Foodborne disease* adalah mikroorganisme bakteri. Diantaranya *Salmonella sp*, *Escherichia coli*, *Shigella spp* dan *Clostridium* merupakan kelompok yang menduduki angka penyebab terbanyak. (Lee & Yoon, 2021b). Faktor yang berpengaruh terhadap keamanan sebuah makanan adalah tingkat kematangan dan higienitas pengelola. (Ehuwa et al., 2021)

Warkop atau kepanjangan dari “Warung Kopi” merupakan salah satu tempat yang ramai dikunjungi oleh semua kalangan usia di kota medan. Menu andalan yang selalu ditawarkan Warkop adalah Indomie khas Bangladesh yang sering dinikmati bersamaan dengan telur yang dimasak setengah matang atau sering disebut sebagai “*Pudding telur*”.

Kelurahan Hamdan merupakan area dengan Warkop terbanyak di kota medan dan sering disebut sebagai “Kampung Warkop”. Dibutuhkan pengetahuan yang memadai tentang cara pengolahan dan penyajian makanan secara tepat agar dapat dinikmati oleh konsumen tanpa rasa takut dan cemas. (WHO, 2021)

Beberapa penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh (usman et al., 2014) lebih berfokus hanya pada teknik pengolahan dan dihubungkan dengan keberadaan bakteri patogen salmonella pada telur. Dan dilihat berdasarkan prevalensi angka kejadian *Foodborne Disease* yang sangat tinggi di Indonesia menunjukkan kurangnya kesadaran dan pengetahuan masyarakat terkait protokol higienitas pada industri pengolahan makanan, maka peneliti tertarik untuk melakukan studi dengan menambahkan variabel lain untuk menganalisa hubungan protokol higiene dan tingkat pengetahuan dengan kontaminasi bakteri pada telur setengah matang yang ramai dinikmati masyarakat. Dari penelitian ini, peneliti berharap dapat menumbuhkan kesadaran tentang pentingnya edukasi dan pelatihan tentang cara pengolahan bahan pangan agar aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana tingkat pengetahuan seseorang tentang keamanan pengolahan bahan pangan khususnya telur di sebuah industri makanan yang diteliti?
2. Apakah protokol pengolahan yang dilakukan sudah memenuhi persyaratan keamanan sebelum disajikan kepada pembeli?
3. Apakah dideteksi adanya keberadaan bakteri patogen pada produk yang disajikan kepada pembeli?
4. Apakah terdapat hubungan antara protokol higiene dan tingkat pengetahuan dengan kontaminasi bakteri pada produk yang disajikan kepada pembeli?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Studi ini dilakukan untuk membangun kesadaran Masyarakat terhadap keamanan makanan yang dikonsumsi sebagai upaya untuk menghindari kejadian *Foodborne disease*.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengukur tingkat pengetahuan pengelolah makanan tentang keamanan dan higenitas makanan
2. Untuk menilai protokol pengolahan bahan pangan yang akan disajikan kepada pembeli
3. Untuk menilai keberadaan bakteri patogen pada makanan yang akan disajikan kepada pembeli
4. Untuk menganalisa hubungan antara protokol higiene dan tingkat pengetahuan dengan kontaminasi bakteri pada telur setengah matang yang disajikan

1.4 Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan kesadaran masyarakat tentang salah satu masalah kesehatan terbesar secara global.
2. Meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya pelatihan, pengetahuan dan protokol yang benar untuk pengolahan bahan pangan yang aman untuk dikonsumsi.
3. Mengevaluasi kualitas dan standard protokol pada sebuah industri pengolahan makanan.
4. Memberikan dasar untuk penelitian selanjutnya dan perkembangan intervensi di bidang kesehatan dan bahan pangan.