



JNPH

Volume 11 No. 1 (April 2023)

© The Author(s) 2023

GAMBARAN PERSONAL HYGIENE DENGAN KEBERADAAN BAKTERI COLIFORM DALAM JAJANAN MINUMAN AIR TEBU DI SIMPANG KANDIS KOTA BENGKULU TAHUN 2021

PERSONAL HYGIENE DESCRIPTION WITH THE EXISTENCE OF COLIFORM BACTERIA IN SUGARCANE WATER DRINK IN SIMPANG KANDIS BENGKULU CITY OF 2021

Haidina Ali, Defi Ermayendri, Mimpira Haryono
Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bengkulu,
Program Studi DIII Sanitasi Jurusan Kesehatan Lingkungan,
Jalan Indragiri Nomor 3 Padang Harapan, Kota Bengkulu
Email: alimanafh@gmail.com

ABSTRAK

Makan dan minum merupakan suatu hal yang sangat penting bagi kehidupan manusia, *Hygiene* adalah cara menciptakan dan menjaga kebersihan dan kesehatan. Ini berguna untuk mencegah kontaminasi makanan dan racun yang disebabkan oleh zat aditif. Penerapan fasilitas sanitasi sangat penting untuk menjaga keamanan pangan. Jenis penelitian ini dengan menggunakan penelitian deskriptif yaitu gambaran personal hygiene pada jajanan air tebu. Penelitian ini dilakukan bertujuan untuk mengetahui hubungan personal hygiene dengan keberadaan bakteri *Coliform* dalam jajanan minuman air tebu di Simpang Kandis Kota Bengkulu Tahun 2021. Metode penelitian ini menggunakan pendekatan analitik deskriptif populasi. Populasi penelitian ini adalah seluruh jumlah pedagang pada air tebu dengan jumlah 7 sampel dan 7 penjamah, instrument penelitian yang digunakan yaitu menggunakan observasi dan uji Laboratorium. Berdasarkan hasil penelitian dari 7 pedagang didapatkan 2 pedagang yang memenuhi syarat dengan jumlah presentase 80%, serta terdapat 5 pedagang yang belum memenuhi syarat dengan presentasi 46%, 46%, 73,3%, 73,3%, 73%. Dari hasil pemantauan melalui observasi didapatkan jumlah personal hygiene yang tidak memenuhi syarat. Saran penelitian diharapkan penjamah mengetahui pentingnya *personal hygiene* dalam pembuatan makanan dan minuman.

Kata Kunci: Personal Hygiene, Bakteri Coliform

ABSTRACT

Eating and drinking is something that is very important for human life, *Hygiene* is a way to create and maintain cleanliness and health. This is useful for preventing food contamination and toxins caused by additives. The implementation of sanitation facilities is very important to

maintain food safety. This type of research uses descriptive research, namely a description of personal hygiene in sugar cane snacks. This research was conducted with the aim of knowing the relationship between personal hygiene and the presence of Coliform bacteria in sugarcane juice drinks at the Kandis intersection, Bengkulu City in 2021. The research method uses a population-descriptive analytic approach. The population of this study was the entire number of traders in sugarcane juice with a total of 7 samples and 7 handlers. The research instrument used was observation and laboratory testing. traders who did not meet the requirements with a presentation of 46%, 46%, 73.3%, 73.3%, 73%. From the results of monitoring through observation, it was found that the number of personal hygiene that did not meet the requirements. The research suggestion is that handlers know the importance of personal hygiene in the manufacture of food and beverages.

Keywords: Personal Hygiene, Coliform Bacteria

PENDAHULUAN

Minum dan maan kmerupakan suatu hal yang sangat penting bagi harus memenuhi gizi tetapi juga harus aman dalam arti terbebas dari kehidupan manusia, dikarenakan minuman dan makanan yang kita konsumsi mikroorganisme dari bahan-bahan yang dapat menimbulkan suatu bahaya apabila dikonsumsi yang dapat mengganggu kesehatan manusia. Selain itu, didalam makanan dan minuman seharusnya terdapat atau mengandung senyawa-senyawa yang diperlukan untuk memulihkan dan memperbaiki jaringan tubuh, perkembangan dan menghasilkan energi untuk kepentingan berbagai kegiatan dalam menghasilkan kehidupan.

Kontaminasi mikroba pada minuman jajanan dapat disebabkan oleh peralatan, bahan baku, es batu dan juga lingkungan tempat berjualan yang tidak bersih dan sehat. Beberapa jenis minuman yang tidak dilakukan pemanasan pada pengolahannya seperti es kelapa, es campur, es cendol dan masih banyak lagi termasuk kedalam minuman yang rentan terhadap kontaminasi mikroba.

Hygiene penjamah makanan adalah kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang sehat dan aman. Perilaku into compost and has a positive influence on plant growth (Yuliatin et al., 2018). Hygienis perorangan yang baik dapat dicapai apabila dalam diri penjamah makanan tertanam

konsep tentang pentingnya menjaga kebersihan diri dan kesehatan. Untuk mendapatkan kualitas makanan yang bagus dan memenuhi syarat kesehatan, maka perlu adanya pengawasan terhadap penjamah makanan karena mengingat bahwa makanan sebagai media yang potensial dalam penyebaran penyakit.

Menurut data dari profil Kesehatan Kota Bengkulu diare adalah penyakit yang dapat ditularkan melalui air dan makanan atau penyakit menular langsung. Di kota Bengkulu penyakit diare dari tahun ke tahun masuk kedalam kelompok 10 penyakit terbanyak. Pada tahun 2018 mengalami peningkatan hingga tahun 2019. Penyakit diare yang dilayani dari tahun 2018 sebanyak 4.821 kasus untuk kelompok semua umur hingga tahun 2019 sebanyak 5.725 kasus kelompok semua umurdidaerahtersebut

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah Deskriptif dengan menggunakan metode MPN yaitu adalah suatu metode untuk menaksir populasi mikrobial di lahan, perairan dan produk agrikultur. Metode ini digunakan untuk menaksir populasi mikroba berdasarkan pada ukuran kualitatif spesifik dari jasad renik yang sedang terhitung. Metode ini menggunakan 3 tahap yaitu Uji Pendugaan (*Presumptive Test*), Uji Penegasan (*Comfirmed Test*), Uji Lengkap (*Completed Test*).

HASIL PENELITIAN

Berdasarkan hasil pemeriksaan Bakteri Coliform di Laboratorium Poltekkes Kemenkes Kota dengan menggunakan 7 sampel, didapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 1. Hasil uji tabel data personal hygiene pedagang air tebu di Jalan Simpang Kandis Kota Bengkulu

Personal Hygiene	Ya	Tdk	Persentase	MS	TMS
Hygiene buruk	7	8	80%	1.	
Hygiene baik	12	3	46,6%		2.

Berdasarkan hasil penelitian dari 7 pedagang didapatkan 2 pedagang yang memenuhi syarat dengan jumlah presentase 80%, serta terdapat 5 pedagang yang belum memenuhi syarat dengan presentasi 46%, 46%, 73,3%, 73,3%, 73%. Dari hasil pemantauan melalui observasi didapatkan jumlah personal hygiene yang tidak memenuhi syarat.

Tabel 2. Hasil uji penegasan pada media BGLB temperatur 37°C

SAMPEL	JUMLAH MPN	KEBERADAAN BAKTERI
Sampel 1	0	Memenuhi Syarat
Sampel 2	>240	Tidak Memenuhi Syarat
Sampel 3	>240	Tidak Memenuhi Syarat
Sampel 4	10	Tidak Memenuhi Syarat
Sampel 5	>240	Tidak Memenuhi Syarat
Sampel 6	0	Memenuhi Syarat
Sampel 7	>240	Tidak Memenuhi Syarat

Dapat diketahui dari hasil penelitian dapat diketahui bahwa keberadaan bakteri Coliform pada air tebu Dijalan Simpang Kandis Kota Bengkulu diketahui memiliki

batu mutu bakteri Coliform yaitu $\leq 3,0$ Dapat diketahui dari hasil penelitian dapat diketahui bahwa keberadaan bakteri Coliform pada air tebu Dijalan Simpang Kandis Kota Bengkulu diketahui memiliki batu mutu bakteri Coliform yaitu $\leq 3,0$ APM/ml, sebagian besar personal hygiene buruk dengan keberadaan bakteri yang tidak memenuhi persyaratan yaitu sebesar 46,6% dengan jumlah bakteri > 0 .

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian dari 7 pedagang didapatkan 2 pedagang yang memenuhi syarat dengan jumlah presentase 80%, serta terdapat 5 pedagang yang belum memenuhi syarat dengan presentasi 46%, 46%, 73,3%, 73,3%, 73%. Dari hasil pemantauan melalui observasi didapatkan jumlah personal hygiene yang tidak memenuhi syarat dikarenakan penjamah makanan/minuman tidak menutup luka terbuka tubuhnya, penjamah tidak mencuci tangan dengan benar setiap saat hendak mena makanan/minuman, penjamah makanan tidak menggunakan celemek yang bersih, penjamah makanan/minuman tidak menutup kepala, penjamah makanan/minuman yang masih merokok pada menangani makanan/minuman, penjamah makanan/minuman tidak menggunakan masker, penjamah tidak menutup mulut pada saat bersin dan batuk, penjamah makanan/minuman tidak mempunyai tempat sampah pada saat berjualan.

Dapat diketahui dari hasil penelitian dapat diketahui bahwa keberadaan bakteri Coliform pada air tebu Dijalan Simpang Kandis Kota Bengkulu diketahui memiliki batu mutu bakteri Coliform yaitu $\leq 3,0$ APM/ml, sebagian besar personal hygiene buruk dengan keberadaan bakteri yang tidak memenuhi persyaratan yaitu sebesar 46,6% dengan jumlah bakteri > 0 . Sedangkan personal hygiene penjamah yang baik dan keberadaan bakteri *coliformnya* yang tidak memenuhi persyaratan yaitu sebesar 80%. Personal hygiene baik dengan bakteri

coliform memenuhi persyaratan hanya sebesar 73,3%. Selain itu kebersihan penjamah yang kurang dijaga kebersihan diri akan menyebabkan baik menyebabkan bakteri *Coliform* semakin banyak.

KESIMPULAN

Berdasarkan yang dilakukan terhadap 7 penjamah air tebu yang ada di Simpang Kandis Kota Bengkulu diketahui bahwa:

1. Personal hygiene pada minuman jajanan di Simpang kandis Kota Bengkulu masih sangat buruk dengan presentasi yang cukup tinggi yaitu 73,3%
2. Bakteri *Coliform* pada minuman jajanan di Simpang Kandis Kota Bengkulu yaitu 46,6% tidak memenuhi syarat.
3. Adanya hubungan personal *hygiene* terhadap penjamah terhadap keberadaan bakteri coliform di Jalan Simpang Kandis Kota Bengkulu.

SARAN

1. Bagi Akademik
Hasil ini diharapkan dapat menjadi dokumen dapat menjadi dokumen akademik dan sebagai salah satu bahan *referensi* bagi peneliti selanjutnya.
2. Bagi Penjamah
Untuk penelitian ini diharapkan penjamah mengetahui pentingnya personal hygiene dalam pembuatan makanan/minuman.
3. Bagi Peneliti Lainnya
Sebagai bahan pertimbangan dan acuan bagi peneliti lain yang akan melakukan penelitian selanjutnya

DAFTAR PUSTAKA

BPOM RI. (2009). Penetapan Batas Maksimum Cemar Mikroba Dan Kimia Dalam Makanan. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan

Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.06.1.52.4011. Jakarta.

Djasmu, D.O., Rasyid, R., Anas, E., (2015). Uji Bakteriologis pada Minuman Air Tebu yang Dijual di Pinggiran Jalan Khatib Sulaiman Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*; 4(3).

Depkes RI. 2010. Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 492 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum. Jakarta.

Dewi, O. D, Roslaili, dan Eliza, A. 2015. Uji Bakteriologis Pada Minuman Air Tebu Yang Dijual di Pinggir Jalan Khatib Sulaiman Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*. FK UNAND.

Dinanti, A.M. 2010. Uji Coliform Pada Nata De Coco Kemasan Tidak Bermerek Yang Beredar Di Pasar Segiri, Pasar Pagi dan Pasar Sungai Dama Dengan Metode MPN (Most Probable Number). *Jurnal Ilmiah Farmasi*. Akademi Farmasi Samarinda. Samarinda.

Lestari, D.P, dkk. 2015. Hubungan Higiene Penjamah dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* pada Minuman Jus Buah di Tembalang. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, Vol. 14.

Novel, dkk. 2010. *Praktikum Mikrobiologi Dasar*. Jakarta. CV Trans Info Media.

Simanjuntak, B. M. .p, Hasan, W., & Naria, E. (2018). Tingkat Hygiene dan Kandungan *Escherichia coli* pada Air Tebu yang Dijual Sekitar Kota Medan. *Jurnal Kesehatan*, 9(2), 214. <https://doi.org/10.26630/jk.v9i2.818>

Sukawaty, Y., Kamil, M., & Kusumawati, E. (2017). Uji Cemar Bakteri Coliform Pada Minuman Air Tebu. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 2(2), 248. <https://doi.org/10.51352/jim.v2i2.73>

Tiara Cahya, Mellova Amir, R. T. M. (2019). Uji Cemar Mikroba Es Batu Pada Penjual Minuman di Lingkungan Pasar Kecamatan Jagakarsa, Jakarta Selatan. *Jurnal Ilmu Kefarmasian*, 12(2), 78–84.