

Gambaran Bakteri *Escherichia Coli* pada Makanan Jajanan Olahan di SDN 109 Wilayah Kerja Puskesmas Multiwahana Palembang

An Overview of *Escherichia coli* in Processed Street Food at SDN 109 within the Service Area of the Multiwahana Community Health Centre, Palembang

Novika Mardia Saputri¹, Maria Ulfah²

¹²STIK Bina Husada Palembang, Indonesia

Email : novikamardia@gmail.com

Submisi: 14 April 2026; penerimaan: 30 Mei 2026; publikasi: 30 Juni 2026

Abstrak

Menurut data BPOM, pada tahun 2017. Jajanan menjadi penyebab tertinggi kedua KLB keracunan pangan dan lembaga pendidikan menjadi lokasi KLB keracunan pangan tertinggi kedua. Penyakit bawaan makanan yang sering terjadi di masyarakat adalah penyakit diare. Berdasarkan data dari (WHO) *World Health Organization*, sebanyak 1,7 miliar kasus diare terjadi pada anak-anak setiap tahunnya dimana setiap tahun diare membunuh sekitar 525.000 anak balita. Penyakit diare bisa disebabkan oleh berbagai macam hal salah satunya disebabkan oleh minuman atau makanan yang tercemar bakteri *Escherichia coli*. Penelitian ini bertujuan diketahuinya bakteri *E. coli* pada makanan jajanan olahan di SDN 109 wilayah Kerja Puskesmas Multiwahana Palembang. Desain penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif dengan metode *Quasi Experiment*. Penelitian ini menggunakan teknik sampling *Purposive sampling* dengan cara membeli jenis jajanan olahan seperti cilok, sosis, bakso bakar, siomay, batagor, telur gulung, cilor, mie ayam, kue pancong, ayam goreng tepung di SDN 109 wilayah kerja Puskesmas Multiwahana Kecamatan Sako Palembang. Penelitian ini menggunakan uji produksi *Hemolisin* dengan media *Blood Agar* pada bakteri *Escherichia coli*. Hasil penelitian didapatkan hasil yang menunjukkan bahwa semua makanan jajanan olahan di SDN 109 Palembang dengan nilai < 3,6 MPN/gr. Simpulan didapatkan bahwa tidak ditemukan bakteri *Escherichia coli* pada makanan jajanan olahan di SDN 109 Palembang. Disarankan kepada SDN 109 Palembang untuk selalu memperhatikan kualitas jajanan yang dijual dikantin sekolah.

Kata kunci : Gambaran, *Escherichia coli*, Jajanan

Abstract

According to BPOM data, in 2017, snacks were the second highest cause of food poisoning outbreaks and educational institutions were the location of the second highest food poisoning outbreaks. Foodborne diseases that often occur in the community are diarrheal diseases. Based on data from the (WHO) *World Health Organization*, as many as 1.7 billion cases of diarrhea occur in children every year, where every year diarrhea kills around 525,000 children under five. Diarrhea can be caused by various things, one of which is caused by drinks or food contaminated with *Escherichia coli* bacteria. This research aims to identify *E. coli* bacteria in processed snack foods at SDN 109 in the Multiwahana Palembang Health Center working area. The design of this research is descriptive quantitative with the Quasi Experiment method. This research uses a purposive sampling technique by purchasing types of processed snacks such as cilok, sausages, grilled meatballs, dumplings, batagor, egg rolls, cilor, chicken noodles, pancong cakes, flour fried chicken at SDN 109 in the working area of the Multiwahana Health Center, Sako District, Palembang. This research uses a Hemolysin production test using Blood Agar media on *Escherichia coli* bacteria. The results of the research showed that all processed snack foods at SDN 109 Palembang had a value of <3.6 MPN/gr. The conclusion was that no *Escherichia coli* bacteria were found in processed snack foods at SDN 109 Palembang. It is recommended that SDN 109 Palembang always pay attention to the quality of the snacks sold in the school canteen.

Keywords: *Escherichia coli*, snacks

Pendahuluan

Menurut WHO (*World Health Organization*) menyatakan bahwa makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang harus dipenuhi kapanpun dan dimanapun dan pengelolaan yang tepat juga diperlukan agar makanan dapat bermanfaat bagi tubuh. Kita sangat mementingkan pilihan makanan karena dampaknya yang besar terhadap kita. Apakah makanan ini ada dampak positif atau negatifnya bagi tubuh kita? Namun, banyak anak yang lebih memilih makanan kesukaannya sendiri, bahkan terkadang menolak makanan yang disarankan karena alasan tertentu. Makanan yang menarik dan siap saji seringkali disukai banyak orang terutama anak-anak dan remaja. (Ratih, dkk. 2022).

Menurut data BPOM, pada tahun 2017, jajanan menjadi penyebab tertinggi kedua KLB keracunan pangan dan lembaga pendidikan menjadi lokasi KLB keracunan pangan tertinggi kedua. Perilaku jajan siswa juga bisa mempengaruhi penyakit akibat makanan. Penyakit bawaan makanan yang sering terjadi di masyarakat adalah penyakit diare. Penyakit diare bisa disebabkan oleh berbagai macam hal salah satunya disebabkan oleh minuman atau makanan yang tercemar bakteri *Escherichia coli*. Dahulu, air menjadi penyebab kasus ini. Namun, seiring berjalannya waktu, makanan juga bisa menjadi penyebab kejadian diare.

Menurut CDC (*Central of Disease Control*), faktor yang sering berperan dalam terjadinya KLB penyakit bawaan makanan adalah penyimpanan yang tidak tepat, pengolahan makanan yang tidak adekuat, higiene personal penyaji, perlengkapan yang terkontaminasi, dan perolehan bahan makanan yang berasal dari sumber yang tidak aman. Salah satu penyebab terjadinya penyakit diare adalah bakteri *Escherichia coli* (Afriyanti, 2019).

Penelitian yang dilakukan oleh (Hanum Atikah & Annisa, 2019). Berbagai makanan siap saji yang ditawarkan dengan aneka rasa, bentuk dan warna yang mempunyai daya tarik pada anak sekolah dan tidak semua makanan yang diujikan ini memenuhi persyaratan kesehatan. Makanan menarik yang di jual di SDN 060908 Tegal Sari Mandala terdapat beberapa jenis bakteri yang di uji melalui penanaman pada media agar yaitu penanaman pada Mueller Hinton Agar, MacConkey Agar, Eosin Methylene Blue Agar, uji IMViC, dan terdapat bakteri seperti bakteri *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Enterobacter sp*, *Proteus sp*, *Aerobacter aerogens*.

Berdasarkan data dari (WHO) *World Health Organization*, sebanyak 1,7 miliar kasus diare terjadi pada anak-anak setiap tahunnya dimana setiap tahun diare membunuh sekitar 525.000 anak balita. Diare adalah salah satu penyakit penyumbang kedua kematian anak pada balita di dunia (WHO 2022).

Menurut data Kemenkes RI 2023, kasus diare pada Mei 2023 berjumlah 212.576 kasus. Angka tersebut turun menjadi 182.260 kasus pada Juni 2023 dan kembali turun menjadi 177.780 kasus pada Juli 2023, sedangkan kenaikan kasus terjadi pada Agustus 2023 menjadi 189.215 kasus.

Menurut Dinkes Sumsel, data penyakit diare di kota Palembang pada tahun 2020 sebanyak 24.784 orang, pada tahun 2021 orang yang menderita penyakit diare sebanyak 30.318, dan tahun 2022 penderita diare sebanyak 25.356 orang (BPS, 2022).

Berdasarkan data dari Dinkes kota Palembang tahun 2022, salah satu Puskesmas penyumbang kasus diare yaitu Puskesmas Multiwahana dimana angka kejadian penyakit diare sebanyak 150 kasus, dan dari data tersebut penyakit diare banyak dialami oleh balita dan anak-anak.

SD Negeri 109 adalah sekolah dasar yang berada di wilayah kerja Puskesmas Multiwahana Kecamatan Sako Palembang. Dimana pada lingkungan dan kantin sekolah terdapat banyak jajanan olahan seperti cilok, bakso bakar, sosis, somay, batagor, telur gulung, cilor, mie ayam, ayam goreng tepung dan kue pancong. Pada saat observasi tempat pedagang berjualan dekat dengan bak sampah yang dikerumuni lalat, dimana lalat adalah salah satu vektor pembawa penyakit. Jenis bakteri yang di bawah oleh lalat salah satunya bakteri *Escherichia coli*, kemudian hinggap ke jajanan yang dapat menyebabkan penyakit. Penyakit yang disebabkan oleh bakteri *Escherichia coli* yaitu penyakit diare. Penelitian ini bertujuan untuk Diketahui bahwa bakteri *E. coli* pada makanan jajanan di SDN 109 wilayah Kerja Puskesmas Multiwahana Kelurahan Sako Palembang Tahun 2024.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan desain deskriptif kuantitatif dengan metode *Quasi Experiment*. Metode penelitian deskriptif menurut (Sugiyono, 2018) adalah suatu penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau

lebih (independen) tanpa membuat perbandingan atau menghubungkan dengan variabel lain. Penelitian ini dilakukan pada bulan Juli tahun 2024 di SDN 109 wilayah kerja Puskesmas Multiwahana Kecamatan Sako Palembang. Penelitian ini menggunakan *Purposive sampling* dengan cara mengambil 10 jenis jajanan makanan olahan anak sekolah yaitu cilok, sosis, bakso bakar, batagor, somay, telur gulung, cilor, mie ayam, ayam goreng tepung dan kue pancong. Sampel yang telah dikumpulkan akan dibawa ke laboratorium Balai Laboratorium Kesehatan Masyarakat (BLKM) Palembang untuk dilakukan pemeriksaan bakteri *Escherichia coli* menggunakan uji *Hemolisin* dengan media *Blood Agar*.

Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Balai Laboratorium Kesehatan Masyarakat Palembang tentang Gambaran Bakteri *Escherichia Coli* pada jajanan di SDN 109 Wilayah Kerja Puskesmas Multiwahana Kecamatan Sako Palembang Tahun 2024, sebagai berikut :

Tabel . Hasil Uji Bakteri *Escherichia Coli* Pada Makanan Jajanan Olahan di SD Negeri 109 Wilayah Kerja Puskesmas Multiwahana Palembang Tahun 2024

NO	Parameter	Kode Sampel	Hasil	Nilai Baku Mutu	Keterangan
1	<i>Escherichia coli</i>	Cilok	< 3,6	< 3,6	MBM
2	<i>Escherichia coli</i>	Bakso Bakar	< 3,6	< 3,6	MBM
3	<i>Escherichia coli</i>	Sosis	< 3,6	< 3,6	MBM
4	<i>Escherichia coli</i>	Batagor	< 3,6	< 3,6	MBM
5	<i>Escherichia coli</i>	Siomay	< 3,6	< 3,6	MBM
6	<i>Escherichia coli</i>	Telur gulung	< 3,6	< 3,6	MBM
7	<i>Escherichia coli</i>	Cilor	< 3,6	< 3,6	MBM
8	<i>Escherichia coli</i>	Mi ayam	< 3,6	< 3,6	MBM
9	<i>Escherichia coli</i>	Ayam Goreng Tepung	< 3,6	< 3,6	MBM
10	<i>Escherichia coli</i>	Kue pancong	< 3,6	< 3,6	MBM

Dari tabel diatas, hasil penelitian menunjukan bahwa 10 Makanan jajanan olahan yang ada di SDN 109 Palembang

tidak ditemukan bakteri *Escherichia coli* dan memenuhi satandar baku mutu dengan nilai <3,6 MPN/gr. Nilai tersebut sesuai dengan

standar baku mutu menurut Permenkes No 2 Tahun 2023.

Bakteri *Escherichia Coli* Pada Jajanan Cilok

Hasil pemeriksaan laboratorium BLKM Palembang pada gambaran bakteri *Escherichia coli* menyatakan bahwa dari 10 sampel jajanan yang diambil di SDN 109 Palembang, salah satunya jajanan cilok tidak ditemukan bakteri *Escherichia coli* dan memenuhi standar baku mutu yaitu $< 3,6$ MPN/gr berdasarkan Permenkes No 2 Tahun 2023.

Penelitian yang dilakukan oleh (Wicaksono, n.d. 2016) tentang identifikasi bakteri *Escherichia coli* dan *shigella sp.* Terhadap jajanan cilok pada lingkungan sd negeri di cirendeu, pisangang, dan cempaka putih. Hasil menunjukkan semua 5 sampel cilok (100%) yang diuji tidak melebihi ambang batas aman sebesar 1×10^5 CFU/gram dan teridentifikasi *Escherichia coli* dan *Shigella sp.* pada cilok yang diuji.

Berdasarkan hasil pemeriksaan laboratorium, teori, dan penelitian terkait, peneliti berasumsi bahwa dari sampel jajanan cilok yang diambil di SDN 109 Palembang, tidak ditemukan bakteri yang melebihi baku mutu. Sebelum lalat mengkontaminasi makanan, lalat hinggap terlebih dahulu di kotak sampah sekitar area tempat berjualan, kemudian makanan yang dijual tidak tertutup, lalat yang berada di kotak sampah bisa hinggap ke makanan tersebut dan mengkontaminasi jajanan yang menimbulkan cemaran bakteri salah satu bakteri yang dibawa oleh lalat yaitu bakteri *E. coli*. pada saat penelitian terlihat bahwa terdapat banyak lalat disekitar tempat penjual, Namun cilok yang disajikan selalu dalam keadaan hangat dan peneliti berasumsi bahwa bakteri yang dibawa oleh lalat dapat mati apabila cilok selalu dalam keadaan dihangatkan secara terus menerus dengan suhu 100°C .

Bakteri *Escherichia Coli* Pada Jajanan Bakso Bakar

Hasil pemeriksaan laboratorium BLKM Palembang pada gambaran bakteri *Escherichia coli* menyatakan bahwa dari 10 sampel jajanan yang diambil di SDN 109 Palembang, salah satunya jajanan bakso bakar tidak ditemukan bakteri *Escherichia coli* dan memenuhi standar baku mutu yaitu $< 3,6$ MPN/gr berdasarkan Permenkes No 2 Tahun 2023.

Penelitian yang dilakukan oleh (Situmorang & Manihuruk, 2020). Berdasarkan hasil pemeriksaan yang diperoleh dari bakso bakar yang diperjual belikan disekitar pasar USU kota Medan, maka hasil penelitian menunjukkan bahwa 2 dari 4 sampel yang di periksa terkontaminasi bakteri *Escherichia coli*.

Berdasarkan hasil pemeriksaan laboratorium, teori, dan penelitian terkait, peneliti berasumsi bahwa dari sampel jajanan bakso bakar yang diambil di SDN 109 Palembang, tidak ditemukan bakteri yang melebihi baku mutu. Salah satu cara vektor lalat dapat mencemari bakteri ke makanan karena makanan tidak tertutup rapat. Namun pada saat penelitian wadah bakso bakar tertutup rapat ditoples, sehingga dapat meminimalisir adanya vektor yang dapat mengkontaminasi jajanan tersebut.

Bakteri *Escherichia Coli* Pada Jajanan Sosis

Hasil pemeriksaan laboratorium BLKM Palembang pada gambaran bakteri *Escherichia coli* menyatakan bahwa dari 10 sampel jajanan yang diambil di SDN 109 Palembang, salah satunya jajanan sosis tidak ditemukan bakteri *Escherichia coli* dan memenuhi standar baku mutu yaitu $< 3,6$ MPN/gr berdasarkan Permenkes No 2 Tahun 2023.

Pada penelitian (Purwanti, 2019). Dari hasil penelitian didapatkan hasil ditemukan bakteri *Escherichia coli* pada enam sampel (50%) sosis bermerek dan ditemukan bakteri

lain pada sampel lainnya. Sedangkan pada sampel sosis tidak bermerek didapatkan sepuluh sampel (84%) yang teridentifikasi bakteri *Escherichia coli* dan satu sampel yang tidak teridentifikasi bakteri.

Berdasarkan hasil pemeriksaan laboratorium, teori, dan penelitian terkait, peneliti berasumsi bahwa dari sampel jajanan sosis yang diambil di SDN 109 Palembang, tidak ditemukan bakteri dan memenuhi baku mutu. Bakteri *Escherichia coli* tidak mudah mati dengan suhu dibawah 100°C. Dan pada saat penelitian sosis digoreng terlebih dahulu dengan minyak panas kemudian sosis disajikan. Sehingga bakteri mati pada saat digoreng dengan minyak yang panas dan waktu penggorengan yang cukup lama.

Bakteri *Escherichia Coli* Pada Jajanan Somay.

Hasil pemeriksaan laboratorium BLKM Palembang pada gambaran bakteri *Escherichia coli* menyatakan bahwa dari 10 sampel jajanan yang diambil di SDN 109 Palembang, salah satunya jajanan somay tidak ditemukan bakteri *Escherichia coli* dan memenuhi standar baku mutu yaitu < 3,6 MPN/gr berdasarkan Permenkes No 2 Tahun 2023.

Pada penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Romadhon, 2016). Menunjukkan hasil bahwa 2 dari 5 sampel siomay telah melebihi ambang batas, terdapat *Escherichia coli* sebesar 80% dan *Salmonella sp* sebesar 40%.

Berdasarkan hasil pemeriksaan laboratorium, teori, dan penelitian terkait, peneliti berasumsi bahwa dari sampel jajanan somay yang diambil di SDN 109 Palembang, tidak ditemukan bakteri dan memenuhi baku mutu. Pada saat pengambilan sampel, somay berada didalam kukusan yang selalu dipanaskan dan garpu yang digunakan untuk mengambil somay

selalu dibersihkan terlebih dahulu. sehingga tidak tercemar bakteri *Escherichia coli*.

Bakteri *Escherichia Coli* Pada Jajanan Telur Gulung.

Hasil pemeriksaan laboratorium BLKM Palembang pada gambaran bakteri *Escherichia coli* menyatakan bahwa dari 10 sampel jajanan yang diambil di SDN 109 Palembang, salah satunya jajanan telur gulung tidak ditemukan bakteri *Escherichia coli* dan memenuhi standar baku mutu yaitu < 3,6 MPN/gr berdasarkan Permenkes No 2 Tahun 2023

Penelitian ini sejalan dengan penelitian (Erlinawati & Putri, 2022). Hasil penelitian dilakukan identifikasi bakteri patogen pada telur gulung, menunjukkan bahwa sampel telur gulung tercemar beberapa bakteri yang berbahaya. Jumlah koloni bakteri bervariasi mulai dari sebaran terendah yaitu 453.333 dan tertinggi yaitu 1.150.000. Bakteri-bakteri tersebut adalah bakteri *Citrobacter freundii*, *Proteus mirabilis* dan bakteri patogen *Salmonella sp*.

Berdasarkan hasil pemeriksaan laboratorium, teori, dan penelitian terkait, peneliti berasumsi bahwa dari sampel jajanan Telur gulung yang diambil di SDN 109 Palembang, tidak ditemukan bakteri dan memenuhi baku mutu. Walaupun disajikan dalam keadaan dingin, dan tempatnya dalam keadaan terbuka, tetapi terlihat vektor seperti lalat, kemungkinan jajanan tersebut terkontaminasi oleh bakteri jenis lain tetapi bukan *Escherichia coli*.

Bakteri *Escherichia Coli* Pada Jajanan Cilor

Hasil pemeriksaan laboratorium BLKM Palembang pada gambaran bakteri *Escherichia coli* menyatakan bahwa dari 10 sampel jajanan yang diambil di SDN 109 Palembang, salah satunya jajanan cilor tidak ditemukan bakteri *Escherichia coli* dan memenuhi standar baku mutu yaitu < 3,6

MPN/gr berdasarkan Permenkes No 2 Tahun 2023.

Penelitian (Rahmawita et al., 2018) di Koto Tangah Padang menyatakan bahwa pemeriksaan pada jajanan anak sekolah dasar ditemukan bakteri *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* dan bakteri jenis lain. Adanya bakteri pengkontaminan dalam makanan dapat menyebabkan keracunan makanan karena bakteri tersebut menghasilkan toksin, walaupun tidak menimbulkan penyakit tetap akan menurunkan kualitas pangan jajanan anak sekolah tersebut. Pada penelitian yang dilakukan, ditemukan bakteri yang sama yaitu, bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*.

Berdasarkan hasil pemeriksaan laboratorium, teori, dan penelitian terkait, peneliti berasumsi bahwa dari sampel jajanan cilor yang diambil di SDN 109 Palembang, tidak ditemukan bakteri dan memenuhi baku mutu. Bakteri *Escherichia coli* dapat mencemari makanan tidak hanya melalui vektor, tetapi bisa juga dari proses pengolahan dan air yang digunakan dalam pembuatan makanan jajanan tersebut. Namun pada saat penelitian terlihat proses pembuatannya bersih.

Bakteri *Escherichia Coli* Pada Jajanan Mie Ayam

Hasil pemeriksaan laboratorium BLKM Palembang pada gambaran bakteri *Escherichia coli* menyatakan bahwa dari 10 sampel jajanan yang diambil di SDN 109 Palembang, salah satunya jajanan mie ayam tidak ditemukan bakteri *Escherichia coli* dan memenuhi standar baku mutu yaitu $< 3,6$ MPN/gr berdasarkan Permenkes No 2 Tahun 2023

Penelitian (Diansyah. R, 2022). Adanya bakteri pada mie ayam jadi penyebab puluhan warga Desa Lumbirejo Kecamatan Negeri Katon Kabupaten Pesawaran mengalami keracunan. Hal

tersebut diketahui setelah dilakukan pemeriksaan sampel *feses* dan muntahan dari beberapa warga desa setempat melalui uji laboratorium di Laboratorium Kesehatan Daerah (Labkesda) Provinsi Lampung. Menurut Kepala Seksi (Kasi) Surveilans dan Imunisasi Dinas Kesehatan Kabupaten Pesawaran Helda, dari hasil pemeriksaan laboratorium mie ayam tersebut mengandung bakteri *salmonella*, *escherichia coli* dan *klebsiella* SP.

Berdasarkan hasil pemeriksaan laboratorium, teori, dan penelitian terkait, peneliti berasumsi bahwa dari sampel jajanan somay yang diambil di SDN 109 Palembang, tidak ditemukan bakteri dan memenuhi baku mutu. Dilihat dari mie yang disajikan direbus terlebih dahulu, kemudian mangkok, sendok dan gelas dicuci bersih dengan menggunakan air keran yang mengalir.

Bakteri *Escherichia Coli* Pada Jajanan Ayam Goreng Tepung

Hasil pemeriksaan laboratorium BLKM Palembang pada gambaran bakteri *Escherichia coli* menyatakan bahwa dari 10 sampel jajanan yang diambil di SDN 109 Palembang, salah satunya jajanan ayam goreng tepung tidak ditemukan bakteri *Escherichia coli* dan memenuhi standar baku mutu yaitu $< 3,6$ MPN/gr berdasarkan Permenkes No 2 Tahun 2023.

Penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Putu Indah, 2022). Terdapat 50% daging ayam yang dijual di Pasar Ketapian Denpasar Timur tercemar oleh bakteri *Escherichia coli* dan faktor cemaran yang mempengaruhi adalah faktor lingkungan, kebersihan peralatan dan faktor kebersihan diri.

Berdasarkan hasil pemeriksaan laboratorium, teori, dan penelitian terkait, peneliti berasumsi bahwa dari sampel jajanan ayam goreng tepung yang diambil di SDN 109 Palembang, tidak ditemukan bakteri dan memenuhi baku mutu. Bakteri *E.*

coli tidak akan mati apabila ayam yang digoreng belum matang sempurna. Namun pada saat penelitian ayam yang disajikan diiris tipis - tipis kemudian digoreng dengan minyak panas sehingga ayam dapat matang dengan sempurna.

Bakteri *Escherichia Coli* Pada Jajanan Kue Pancong

Hasil pemeriksaan laboratorium BLKM Palembang pada gambaran bakteri *Escherichia coli* menyatakan bahwa dari 10 sampel jajanan yang diambil di SDN 109 Palembang, salah satunya jajanan kue pancong tidak ditemukan bakteri *Escherichia coli* dan memenuhi standar baku mutu yaitu $< 3,6$ MPN/gr berdasarkan Permenkes No 2 Tahun 2023.

Penelitian yang tidak sejalan dengan penelitian (Jamilatun, 2022), Angka Lempeng Total (ALT) dari sampel kue jajanan pasar didapatkan, pada sampel kue lumpur adalah negatif ($< 1 \times 10^4$), sampel kue putu ayu adalah negatif ($< 1 \times 10^4$), sampel kue serabi adalah negatif ($< 1 \times 10^4$), sampel kue talam sebanyak $3,9 \times 10^4$ koloni/g ($> 1 \times 10^4$), sampel dari kue carabikang sebanyak $0,17 \times 10^4$ koloni/g ($< 1 \times 10^4$), sampel dari kue pancong sebanyak 66×10^4 koloni/g ($> 1 \times 10^4$). Hasil tersebut menunjukkan Angka Lempeng Total (ALT) kue talam dan kue pancong melebihi standar dari SNI Nomor 7388 tahun 2009 yang sudah ditetapkan, yaitu ALT dengan batas maksimum 1×10^4 koloni/g.

Berdasarkan hasil pemeriksaan laboratorium, teori, dan penelitian terkait, peneliti berasumsi bahwa dari sampel jajanan kue pancong yang diambil di SDN 109 Palembang, tidak ditemukan bakteri dan memenuhi baku mutu. Hal ini dilihat dari kue pancong tersebut sudah dimasak sesuai dengan tingkat kematangannya, selain itu adonan tersebut juga disimpan didalam wadah tertutup sehingga terhindar dari debu dan kotoran-kotoran lainnya.

Bakteri *Escherichia Coli* Pada Jajanan Batagor.

Hasil pemeriksaan laboratorium BLKM Palembang pada gambaran bakteri *Escherichia coli* menyatakan bahwa dari 10 sampel jajanan yang diambil di SDN 109 Palembang, salah satunya jajanan batagor tidak ditemukan bakteri *Escherichia coli* dan memenuhi standar baku mutu yaitu $< 3,6$ MPN/gr berdasarkan Permenkes No 2 Tahun 2023.

Penelitian tidak sejalan juga dilakukan oleh (Putri, R, 2016). Dari hasil yang diteliti, Seluruh sampel tercemar bakteri dengan 4 dari 5 sampel jumlah koloni bakteri melebihi ambang batas normal. Ditemukan bakteri *Escherichia Coli* pada 2 sampel dan *salmonella sp.* pada 3 sampel.

Berdasarkan hasil pemeriksaan laboratorium, teori, dan penelitian terkait, peneliti berasumsi bahwa dari sampel jajanan batagor yang diambil di SDN 109 Palembang, tidak ditemukan bakteri dan memenuhi baku mutu. Hal ini dilihat dari batagor yang sudah digoreng diletakkan diwadah yang tertutup. Sehingga kecil kemungkinan adanya vektor yang mengkontaminasi jajanan tersebut

Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan kesimpulan sebagai berikut bahwa tidak ditemukan bakteri *Escherichia coli* pada jajanan cilok di SDN 109 Palembang, dengan nilai $< 3,6$ MPN/gr, tidak ditemukan bakteri *Escherichia coli* pada jajanan bakso bakar dengan nilai $< 3,6$ MPN/gr, tidak ditemukan bakteri *Escherichia coli* pada jajanan sosis dengan nilai $< 3,6$ MPN/gr, tidak ditemukan bakteri *Escherichia coli* pada jajanan batagor dengan nilai $< 3,6$ MPN/gr, tidak ditemukan bakteri *Escherichia coli* pada jajanan somay dengan nilai $< 3,6$ MPN/gr, tidak ditemukan bakteri *Escherichia coli* pada jajanan telur gulung dengan nilai $< 3,6$ MPN/gr, tidak ditemukan

bakteri *Escherichia coli* pada jajanan cilor dengan nilai < 3,6 MPN/gr, tidak ditemukan bakteri *Escherichia coli* pada jajanan mie ayam dengan nilai < 3,6 MPN/gr, tidak ditemukan bakteri *Escherichia coli* pada jajanan ayam goreng tepung dengan nilai < 3,6 MPN/gr dan tidak ditemukan bakteri *Escherichia coli* pada jajanan kue pancong di SDN 109 Palembang, dengan nilai < 3,6 MPN/gr.

Saran

Diharapkan kepada Dinas Pendidikan agar bekerjasama dengan puskesmas untuk memberikan penyuluhan kepada sekolah - sekolah dan pedagang yang berjualan di kantin maupun disekitar sekolah untuk selalu memperhatikan higine dan sanitasi yang baik. Agar dapat menurunkan resiko *foodborne disease* pada anak sekolah. Serta diharapkan kepada Puskesmas agar bekerja sama dengan pihak laboratorium untuk melakukan pemeriksaan standarisasi pada makanan yang dijual di sekolah untuk menghindari terjadinya penyakit akibat makanan yang tercemar oleh bakteri.

Ucapan Terima Kasih

Peneliti mengucapkan terimakasih kepada Lembaga Pendidikan SD Negeri 109 Kecamatan Sako Palembang yang telah memberikan izin dan terimakasih juga untuk pihak-pihak terkait yang telah membantu penyelesaian penelitian ini.

Referensi

- Afriyanti, L. N. (2019). "Keberadaan *Escherichia coli* pada Makanan di Kantin Sekolah Dasar." *Higeia Journal Of Public Health Research And Development*, Vol 3, No 3. (2019). <https://doi.org/10.15294/higeia/v3i3/27655>
- BPS. (2022). *Jumlah Kasus Penyakit Menurut Jenis Penyakit (Kasus), 2020-2022*.

<https://sumsel.bps.go.id/indicator/30/368/1/jumlah-kasus-10-penyakit-terbanyak.html>.

- Diansyah. R. 2022 'Uji Labkesda, Bakteri Pada Mie Ayam Penyebab Keracunan Warga Negeri Katon', Rmol Lampung, 25 juli. https://www.rmollampung.id/uji-labkesda-bakteri-pada-mie-ayam-penyebab-keracunan-warga-negeri-katon#google_vignette
- Dinkes Sumsel (2023). *Profil Kesehatan Provinsi Sumatera Selatan Tahun 2022*. https://satudata.sumselprov.go.id/storage/documents/Profil_Dinkes_2023.pdf.
- Erlinawati, E., & Putri, S. K. (2022). 'Identifikasi bakteri patogen pada jajanan telur gulung yang dijual di Kecamatan Syiah Kuala Banda Aceh'. *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, 4(1), 2022. 58. <https://doi.org/10.30867/gikes.v4i1.1061>.
- Hanum Atikah (2022) *Identifikasi Bakteri Pada Jajanan Di Sekolah Dasar Negri 060908 Tegal Sari Mandala Ii Kecamatan Medan*. Artikel Penelitian. Vol 1 No 1 Desember 2019. <https://jurnal.umsu.ac.id/index.php/JPH/article/view/3871/3415>.
- Jamilatun, M. (2022). 'Analisis Cemarkan Mikroba Angka Lempeng Total (ALT) pada Kue Jajanan Pasar'. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, Vol.1, No.5, April 2022. <https://journal-nusantara.com/index.php/JIM/article/view/251>.
- Kemenkes RI (2022) *Pencegahan dan pengobatan pada penyakit Diare*.
- Putu Indah Pratiwi, Gusti Ratih. 2022. *Identifikasi Cemarkan Escherichia Coli Dan Faktor Pencemar Pada Daging Ayam Di Pasar Ketapian Denpasar Timur*. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. Vol.12 No.1 Mei

- 2022:45-53.
https://ejournal.poltekkesdenpasar.ac.id/index.php/JKL/article/download/2013/824?__cf_chl_tk=I5iIm3OkAM58KQXiaMoRjGlnMx0NhGpMFKyhpyw8tS0-1724370464-0.0.1.1-5183
- Puskesmas Multiwahana 2023. Profil Puskesmas multiwahana Tahun 2022.
- Purwanti, A. (2019). *'Identifikasi Bakteri Escherichia Coli Pada Sosis Bermerek Dan Tidak Bermerek Di Kota Bandar Lampung'*. Fakultas Kedokteran Universitas Lampung. <http://digilib.unila.ac.id/id/eprint/58366>
- Putri, R. (2016). *'Identifikasi Bakteri Escherichia Coli Dan Salmonella Sp. Pada Jajanan Batagor Disekolah Dasa Negeri Di Kelurahan Pisangan, Cirendeui Dan Cempaka Putih Kecamatan Ciputan Timur'*. Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan Uin Syarif Hidayatullah Jakarta <https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/34228>
- Ratih, Ruhana Amalia, Astuti Nugrahani, Bahar Asrul. (2022) *'Alasan Pemilihan Makanan dan Kebiasaan Mengonsumsi Makanan Sehat pada Mahasiswa Unesa Ketintang'*Jurnal Tata Boga. Vol.11 No.1 <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>.
- Rahmawita, Putri, D., & Advinda, L. (2018). *'Kualitas Jajanan Anak Sekolah Dasar Secara Mikrobiologi Di Kecamatan Koto Tangah Padang Sumatera Barat'*. Biomedika, Volume 10 Nomor 2. <https://journals.ums.ac.id/index.php/biomedika/article/view/7020>
- Romadhon, Z. (2016). *'Identifikasi Bakteri Escherichia coli dan Salmonella sp pada siomaay yang dijual dikantin SD Negeri di kelurahan pisang, cirendeui, dan cempaka putih'*. Uin Syarif Hidayatullah Jakarta Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan.
- Situmorang, R., & Manihuruk, F. (2020). *'Identifikasi Bakteri Escherichia Coli Pada Bakso Bakar Yang Diperjualbelikandisekitar Pasar Usu Kota Medan'*. The Indonesian Journal of Medical Laboratory, Volume 1 No. 1.2020. <https://ijml.jurnalsenior.com/index.php/ijml/article/view/7>
- Sugiyono. (2018). *'Metode Penelitian Kuantitatif'*. Alfabeta.
- WHO (2022) *Diarrhoea*. Available at: https://www.who.int/health-topics/diarrhoea#tab=tab_1 (Accessed: 15 September 2022).
- Wicaksono, A. (N.D.). 2016 *'Identifikasi Bakteri Escherichia Coli Dan Shigella Sp. Terhadap Jajanan Cilok Pada Lingkungan Sd Negeri Di Cirendeui, Pisangan, Dan Cempaka Putih'*. Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan Uin Syarif Hidayatullah Jakarta. <https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/33504>