

BAB I. PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang Masalah

Adanya kebutuhan pokok masyarakat terhadap makanan, membuat para produsen makanan membuat makanan instan yang ekonomis serta mudah untuk disajikan, dimana membuat pandangan masyarakat terhadap makanan kemasan atau kaleng menjadi sebuah pilihan di masyarakat saat ini, kemudahan untuk mengkonsumsi secara instan menjadi pilihan mudah bagi masyarakat, yang dimana sebenarnya ada resiko dibalik makanan instan tersebut, resiko terjangkau penyakit yang disebabkan makanan instan bisa berdampak fatal bagi kesehatan manusia, adanya bahan kimia sebagai bahan pengawet serta pertumbuhan bakteri yang terjadi didalam kemasan makanan instan kaleng, salah satunya adanya spora yang bertumbuh menjadi bakteri yang dapat merusak jaringan otot serta menimbulkan kelumpuhan permanen resiko terburuknya adalah kematian dan nama penyakit berbahaya itu adalah Penyakit Botulisme, Penyakit Botulisme memiliki bakteri *clostridium botulinum* yang dapat mengeluarkan racun bersifat neurotoksin yang menyerang jaringan saraf otot manusia dan dapat mengakibatkan kelumpuhan hingga kematian.

Kurangnya pengetahuan masyarakat yang cukup rendah mengenai informasi Penyakit Botulisme menjadikan kurangnya pengetahuan agar dapat mengantisipasi serta penanganan yang tepat apabila terjangkitnya Penyakit Botulisme, pada khususnya penyakit ini menyerang masyarakat dalam banding 1000:1000.000 dan faktor utama bakteri *Clostridium Botulinum* menyerang adalah makanan instan kaleng, luka ditubuh yang dibiarkan, serta pemberian madu pada bayi umumnya bayi dibawah umur 2 tahun.

Menurut dr.Tania (seperti yang dikutip Novita, 2018) Penyakit Botulisme dikategorikan penyakit yang sangat langka juga sangat berbahaya apabila tidak mendapati penanganan yang tepat, pada tanda awal keracunan makanan secara umum adalah mual, muntah serta pusing serta ada kemungkinan buang air berlebihan, dalam kurung waktu 12 hingga 36 jam apabila masih dirasa keracunan maka sebaiknya melakukan pemeriksaan dokter lebih lanjut, dikarenakan apabila

terjangkit oleh Penyakit Botulisme dibutuhkan pengecekan secara uji lab selama 3 hari, pada awal terjangkitnya Penyakit Botulisme adalah pembekuan otot wajah sebagian maupun menyeluruh, melumpuhkan otot tulang belakang serta otot pernafasan yang berujung kematian, pemberian obat yang dapat diberikan adalah memberikan anti racun serta pemberian oksigen.

Bakteri dapat ditemukan di tanah, debu, sungai serta dasar laut. Bakteri ini sebenarnya tidak berbahaya dalam kondisi lingkungan normal, namun ketika kekurangan oksigen mereka akan melepaskan racunnya. Bakteri *Clostridium Botulinum* berupa *endospora* dimana apabila kekurangan oksigen saat berada dalam tempat tertutup seperti kaleng, botol, lumpur dan tanah yang tidak bergerak, atau di dalam tubuh manusia, akan membuat bakteri ini memberikan pertahanan diri berupa tertidur, saat bakteri ini tertidur mereka melepaskan toksin berupa *neurotoksin*.

Menurut Arisman(2008), Penyakit Botulisme disebabkan oleh bakteri *Clostridium Botulinum* bakteri ini akan menyerang bagian saraf dan sumsum tulang belakang, bahaya yang disebabkan oleh racun Botulisme adalah kelumpuhan otot, penyakit ini terhitung langka dan mematikan, racun Botulisme memiliki tiga jenis, Food-borne botulism, Wound botulism, Infant botulism, dalam jenis bakteri Botulisme (*Clostridium Botulinum*) dapat memproduksi tujuh jenis racun yang diklasifikasikan sebagai tipe A-G. Tipe A,B,E dan F beracun bagi manusia, tipe F dan B paling beracun, sedangkan untuk tipe C,D dan G menyerang hewan.

Menurut arisman(2008), pencegahan yang dapat dilakukan adalah memperhatikan kemasan makanan kaleng dalam keadaan baik dan tidak rusak, apabila terdapat kerusakan kemasan serta makanan berbau tidak sedap sebaiknya tidak dikonsumsi apabila makanan dalam kondisi baik sebaiknya memastikan memasak makanan instan kaleng dengan benar minimal 10 menit setelah makanan dirasa matang diatas suhu 60 derajat Celsius, segera mengobati luka di tubuh dan tidak

menggunakan obat adiktif, konsultasi terhadap konsultan gizi anak apabila akan memberikan madu pada bayi yang umumnya dibawah umur 2 tahun.

Masyarakat masih menjadikan makanan kemasan kaleng sebuah pilihan untuk dikonsumsi dikarenakan kemudahan dalam proses penyajian serta memiliki rasa baik, namun kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai informasi Penyakit Botulisme menjadikan ancaman yang dapat mengganggu kesehatan manusia.

I.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dibuatlah identifikasi masalah sebagai berikut :

- Masyarakat belum mengetahui informasi mengenai Penyakit Botulisme
- Masyarakat belum mengetahui informasi mengenai gejala-gejala terjangkitnya Penyakit Botulisme
- Masyarakat belum mengetahui cara mencegah Penyakit Botulisme
- Masyarakat belum mengetahui cara menngobati Penyakit Botulisme

I.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang sudah jelas, maka rumusan masalah diatas adalah bagaimana menginformasikan mengenai pengetahuan tentang Penyakit Botulisme serta dampak apabila terjangkit Penyakit Botulisme.

I.4 Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam penelitian ini :

Banyaknya serta luasnya pemahaman mengenai Penyakit Botulisme dan kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai informasi Penyakit Botulisme maka penelitian berfokus pada bagaimana cara mencegah, mengobati serta pengetahuan gejala apabila terjangkitnya Penyakit Botulisme.

I.5 Tujuan dan Manfaat Perancangan

I.5.1 Tujuan perancangan

Adapun hasil yang didapat dari perancangan ini adalah memberikan informasi yang tepat mengenai Penyakit Botulisme, agar masyarakat dapat mengantisipasi

cara terhindar dan dapat menangani Penyakit Botulisme. Serta mengetahui gejala Penyakit Botulisme

I.5.2 Manfaat Perancangan

Adapun manfaat dari perancangan ini adalah agar masyarakat dapat mengetahui gejala dari Penyakit Botulisme, mengetahui faktor faktor Penyakit Botulisme, serta mengetahui dampak yang terjadi apabila terjangkit Penyakit Botulisme.