

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali ialah ikon pariwisata di Indonesia, sekaligus salah satu tempat wisata dunia. Bali juga dikenal sebagai Pulau Seribu Pura dan Pulau Dewata. Dengan berbagai kekayaan alam, seni, budaya, serta keunikan dan tradisi masyarakat Bali yang menakjubkan, mampu memberikan daya tarik tersendiri bagi para wisatawan, baik wisatawan domestik maupun mancanegara (Setiawan, 2015). Pembangunan kepariwisataan adalah suatu rangkaian tindakan yang bertujuan untuk mencapai keterpaduan dalam pemanfaatan berbagai sumber daya kepariwisataan, sekaligus mengikutsertakan semua persoalan non kepariwisataan yang secara langsung maupun tidak langsung berkaitan dengan pembangunan kepariwisataan. Pengembangan pariwisata menjadi suatu rangkaian upaya dalam upaya terwujudnya perpaduan dalam penggunaan berbagai sumber daya pariwisata mengintegrasikan segala bentuk aspek di luar pariwisata yang memiliki keterkaitan secara langsung maupun tidak langsung terhadap pengembangan pariwisata.

Sangat penting untuk memiliki fitur yang membantu pertumbuhan pariwisata agar dapat tumbuh (Silitonga & Anom, 2016). Gastronomi atau tata boga memainkan peran penting dalam hal ini karena makanan dapat menjadi salah satu titik fokus pengalaman wisatawan, serta identitas penting dalam budaya postmodern. Faktanya, banyak wisatawan mengunjungi tujuan wisata terutama untuk merasakan masakan dan minuman lokal. Makanan tradisional Bali yang

sangat terkenal diantaranya ayam betutu, serobotan, tipat santok, babi guling, lawar, dan sate (Gumala & Lely, 2021).

Penerapan Kesehatan pariwisata, seperti keamanan pangan menjadi suatu hal yang penting untuk diperhatikan. dikarenakan beberapa kasus keracunan makanan di Bali ditemukan pada makanan tradisional. Berdasarkan laporan tahunan (BPOM, 2019) kasus keracunan makanan di Bali yakni 373 kasus sehingga Bali menempati posisi keempat dengan kasus keracunan makanan tertinggi di Indonesia. Adapun kelompok penyebab tertinggi keracunan makanan yaitu kelompok makanan olahan rumah tangga (265 kasus), makanan olahan jasa boga (97 kasus) dan makanan olahan jajanan (43 kasus).

Kabupaten Badung merupakan Kabupaten yang sedang berkembang pesat, yang ditunjang dengan adanya lokasi-lokasi wisata yang merupakan aset Kabupaten. Kehadiran destinasi wisata memberikan dampak yang signifikan terhadap seluruh kegiatan ekonomi di Kabupaten ini, bahkan yang dihasilkan oleh masyarakat. Sate adalah salah satu jenis masakan yang banyak tersedia di Bali. Sate secara tradisional digunakan sebagai persembahan dalam upacara keagamaan di Bali, namun kini sate, khususnya sate babi, telah menjadi salah satu makanan utama di pulau ini. Masyarakat Bali, khususnya umat Hindu, sangat menyukai sate babi. (Putra & Devi, 2020).

Banyak penjual sate babi tidak menjaga persyaratan kebersihan sanitasi yang tinggi. Pencemaran produk sate babi dapat diakibatkan oleh penggunaan alat, pengolahan, dan penyimpanan yang semuanya dapat menimbulkan masalah Kesehatan (Marsiti et al., 2019). Desa Wisata Sangeh merupakan salah satu desa

wisata yang ada di Kabupaten Badung, dan salah satu daya tarik wisatanya adalah Objek Wisata Alas Pala Sangeh. Desa Wisata Sangeh merupakan tujuan wisata yang populer baik bagi pengunjung domestik maupun mancanegara.

Menurut (Bleszynsky, 2019), terdapat keterkaitan antara higiene perorangan dengan jumlah mikroorganisme pada sate babi di kota Denpasar, karena higiene perorangan pedagang mempengaruhi kualitas makanan yang disimpan, diolah, dan higiene perorangan yang kurang baik dapat menyebabkan kontaminasi mikrobiologis pada makanan. makanan karena penyimpanan makanan yang tidak tepat merupakan potensi kontaminasi makanan dan transfer mikroorganisme ke makanan.

Kuliner sate babi di daerah Desa Wisata Sangeh sangat populer dikalangan wisatawan lokal dan mancanegara. Apabila hygiene sanitasi pada pengolahan makanan tidak dijaga maka akan mengakibatkan wisatawan mengalami keracunan makanan yang ditandai dengan diare. Maka perlu diperhitungkan keamanan pangan dari segi mikrobiologi pada sate babi.

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti ingin melakukan penelitian tentang studi keamanan pangan dari segi mikrobiologi pada sate babi di Desa Wisata Sangeh.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan hal tersebut di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut. Di Desa Wisata Sangeh, bagaimana keamanan pangan ditinjau dari kualitas mikrobiologis pada sate babi?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keamanan pangan dari segi mutu mikrobiologi pada sate babi yang dijual di Desa Wisata Sangeh.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui karakteristik pedagang sate babi yang berjualan di Desa Wisata Sangeh
- b. Menghitung skor keamanan pangan pada produksi sate babi yang berjualan di Desa Wisata Sangeh
- c. Mengidentifikasi angka cemaran total mikroba, *Coliform* dan *E. coli* pada sate babi yang jual di Desa Wisata Sangeh
- d. Analisis perbedaan angka cemaran total mikroba, *Coliform* dan *E.coli* berdasarkan pada skor keamanan pangan pada sate babi di Desa Wisata Sangeh

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat praktis

- a. Bagi pedagang, penelitian ini dapat menambah wawasan terkait bagaimana cara memilih, mengolah, dan menyajikan makanan
- b. Bagi konsumen, penelitian ini dapat memberikan pengetahuan baru agar lebih berhati-hati sebelum mengkonsumsi makanan jajanan karena akan menyebabkan penyakit seperti diare.

2. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna dalam bidang pendidikan sebagai studi pustaka dalam hal analisis cemaran mikrobiologi yang terdapat pada sate babi di Desa Wisata Sangeh.