

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kawasan Sanur terbagi menjadi beberapa desa yakni Desa Sanur, Sanur Kaja, dan Sanur Kauh (Dinas Pariwisata Bali, 2017). Ditinjau dari segi geografis, Desa Sanur Kaja memiliki dua pantai yang telah dikenal yaitu Pantai Bali Beach dan Pantai Segara. Kedua pantai tersebut merupakan salah satu destinasi wisata internasional yang telah dikenal sejak tahun 1930 (Tunjungsari, 2018). Wisatawan umumnya datang ke tempat tersebut untuk menikmati keindahan pantai dengan pasir putihnya (Astina dan Muliadisa, 2017). Selain itu wisatawan biasanya melakukan wisata kuliner di areal pantai, dengan berbagai jenis kuliner yang tersedia seperti *western food*, makanan khas nusantara, dan makanan tradisional Bali.

Dalam Tunjungsari (2018), disebutkan bahwa mayoritas wisatawan internasional yang berkunjung ke kawasan Sanur lebih memilih untuk mengkonsumsi makanan tradisional Bali. Oleh karena itu, implementasi kesehatan pariwisata, seperti keamanan pangan menjadi isu penting yang perlu mendapat perhatian. Beberapa kasus keracunan makanan telah ditemukan pada makanan tradisional di Bali. Berdasarkan laporan tahunan BPOM RI (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).

Berdasarkan hasil uji laboratorium kualitas mikrobiologi lawar merah yang dilakukan pada penelitian (Purnama,dkk., 2017), ditemukan 32 sampel (72,7%) pakan babi mengandung bakteri *Escherichia coli*. Selain itu, penelitian Widyartini, dkk., (2020) menemukan bahwa makanan tradisional Bali yaitu Jaje wiku-wiku terkontaminasi *Escherichia Coli* dan 15 sampel (50%) mengandung bakteri coliform.

Lumpia merupakan jajanan khas Tionghoa dari kota Semarang. Lumpia juga banyak dijumpai di setiap pantai di Bali dan merupakan salah satu jajanan khas yang populer di kalangan wisatawan lokal maupun mancanegara. Jajanan tradisional ini terbuat dari tepung terigu dengan tambahan isian seperti rebung, telur, daging ayam atau udang (Jannah, et al., 2020). Sebagai pelengkap, saat disantap, lumpia biasanya diberi taburan bumbu lumpia yang berbahan dasar kacang tanah yang disangrai dan dihaluskan, diberi taburan bawang putih, bawang merah, tauko, petis, garam, gula, dan sedikit tepung tapioka (BPOM, 2016).

Bumbu lumpia merupakan bentuk penyajian yang berbeda dengan bumbu kacang yang biasanya disajikan dalam berbagai olahan makanan seperti siomay, gado-gado, sate, pecel (Koswara, dkk., 2017). Meskipun memiliki bahan dasar yang sama yaitu kacang tanah (*Arachis hypogaea*) perbedaan yang terlihat secara signifikan pada bumbu lumpia yaitu tekstur yang kental, karena pada proses produksi ditambahkan sedikit tepung tapioka. Berbeda dengan bumbu kacang pada siomay yang disajikan dengan tekstur semi cair, dan gado-gado disajikan dengan tekstur bumbu kacang semi kental (BPOM, 2016).

Kacang tanah kaya akan nutrisi dengan kadar lemak berkisar antara 44,2–56,0%; protein 17,2–28,8%; dan karbohidrat 21%. Selain memiliki kadar lemak yang tinggi dibandingkan dengan jenis kacang-kacangan lainnya, kacang tanah juga memiliki kandungan protein yang cukup tinggi (Yulifianti, dkk., 2015). Meskipun demikian, jika pengolahan berbagai jenis produk kacang tanah tidak dilakukan dengan tepat dapat memicu pertumbuhan berbagai jenis mikroba (Permatasari, dkk., 2021).

Bumbu lumpia yang berbahan dasar kacang tanah, memiliki kadar protein yang dan kadar air yang cukup tinggi, Menurut Wawoh, dkk., (2017) (dalam Purnama, 2018), tingginya kandungan protein dan kadar air pada bumbu lumpia dapat menyebabkan terjadinya pertumbuhan mikroba. Selain disebabkan oleh faktor internal (suhu, nutrisi, kadar Aw dan pH) kontaminasi juga dapat disebabkan oleh faktor eksternal seperti kebersihan perorangan dan sanitasi yang buruk saat menangani makanan (Permatasari, dkk., 2021). Maka dari itu diperlukan pengolahan, pendistribusian dan penyimpanan yang tepat, karena kontaminasi makanan erat kaitannya dengan kebersihan perorangan dan sanitasi yang baik. (Oetika, 2019).

Pada saat melakukan proses pengolahan makanan, penerapan personal higiene dan sanitasi yang baik akan dapat menjamin keamanan pangan, mencegah penyakit menular dan tentunya terhindar dari berbagai kontaminasi makanan (Yulianto, dkk., 2020). Menurut Sari (2017), pengolahan pangan yang dilakukan oleh penjamah makanan masih banyak yang belum higienis, sehingga dapat menyebabkan makanan terkontaminasi mikroba yang dapat menyebabkan keracunan makanan.

Salah satu jenis mikroba yang sering mencemari makanan adalah *Escherichia coli*. *Escherichia coli* adalah bakteri yang tersebar luas di lingkungan, makanan, dan sistem pencernaan manusia dan hewan. Bakteri ini tumbuh dengan baik pada suhu antara 8 dan 46 °C, dengan suhu optimal 37 °C, pH sekitar 4,4-8,5, dan aktivitas air minimal 0,95 (Kurniati, dkk., 2020). Bakteri ini merupakan salah satu bakteri yang dapat menimbulkan gejala diare pada konsumen yang mengonsumsi jajanan yang terkontaminasi bakteri *Escherichia coli* (Zikra dkk., 2018).

Berdasarkan penelitian (Rathmaryanti, 2019) ; (Dwipayani, 2022) menyatakan bahwa berdasarkan hasil uji laboratorium nasi jinggo dan lumpia yang dijual di wilayah Sanur mendapatkan hasil yakni 7 dari 10 sampel nasi jinggo (70%) memiliki jumlah coliform $> 1 \times 10^4$ cfu/gram sehingga tidak memenuhi syarat. Selain itu 3 dari 16 sampel lumpia (18,75%) juga tidak memenuhi persyaratan *Coliform* total dan ditemukannya cemaran bakteri *Escherichia coli*.

Penjajakan awal telah dilakukan peneliti pada bulan Maret tahun 2022 terkait jumlah pedagang, penerapan higiene, dan sanitasi pedagang yang berjualan di wilayah pantai Desa Sanur Kaja meliputi Pantai Bali Beach dan Pantai Segara, terdapat 16 pedagang lumpia yang berjualan di kedua pantai tersebut. Peninjauan awal aspek higiene dan sanitasi seluruh pedagang tidak ada yang menggunakan *handscoon* plastik. Dari semua pedagang lumpia yang dijajaki, seluruh pedagang lumpia membuat bumbu lumpia di pagi hari dan dijajakan hingga sore hari. Bahkan 2 dari 16 pedagang menjajakan kembali bumbu lumpia yang sudah dibuat sehari sebelum dijajakan. Selain itu, semua masih menyimpan bumbu lumpia di dalam kantong plastik selama 6-12 jam sehari. Disamping itu sebagian besar pedagang

tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah menjajakan dagangannya sehingga sangat rentan terjadinya kontaminasi.

Berdasarkan latar belakang diatas peneliti berkeinginan untuk menganalisis cemaran mikroba *Escherichia coli* pada bumbu lumpia yang dijual di kawasan Pantai Desa Sanur Kaja yang meliputi Pantai Bali Beach dan Pantai Segara dengan tujuan menekan jumlah kejadian keracunan makanan pada daerah pariwisata di Kota Denpasar.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang di atas, maka rumusan masalah penelitian ini adalah : Bagaimanakah keamanan pangan bumbu lumpia yang dijual oleh para pedagang di wilayah Pantai Desa Sanur Kaja yang meliputi Pantai Bali Beach dan Pantai Segara ?

C. Tujuan

1. Tujuan umum

Secara umum penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keamanan pangan bumbu lumpia yang dijual oleh pedagang di kawasan pantai Desa Sanur Kaja yang meliputi Pantai Matahari Terbit dan Pantai Bangsal.

2. Tujuan khusus

- a. Mengetahui karakteristik pedagang lumpia yang berjualan di wilayah pantai Desa Sanur Kaja.
- b. Menghitung skor keamanan pangan produksi bumbu lumpia pada pedagang yang berjualan di wilayah Pantai Desa Sanur Kaja.

- c. Mengidentifikasi cemaran total mikroba, *coliform* dan *Escherichia coli* pada bumbu lumpia yang dijual di wilayah Pantai Desa Sanur Kaja.
- d. Menganalisis perbedaan cemaran total mikroba berdasarkan skor keamanan pangan pada bumbu lumpia yang dijual di wilayah Pantai Desa Sanur Kaja.
- e. Menganalisis perbedaan cemaran bakteri *coliform* berdasarkan skor keamanan pangan pada bumbu lumpia yang dijual di wilayah Pantai Desa Sanur Kaja.
- f. Menganalisis perbedaan cemaran bakteri *Escherichia coli* berdasarkan skor keamanan pangan pada bumbu lumpia yang dijual di wilayah Pantai Desa Sanur Kaja.

D. Manfaat

1. Manfaat praktis

- a. Bagi pedagang, penelitian ini dapat menambah wawasan terkait bagaimana cara memilih, mengolah, dan menyajikan makanan sesuai dengan Permenkes RI No. 236/Menkes/Per/2003 tentang persyaratan kesehatan makanan jajanan.
- b. Bagi konsumen, penelitian ini dapat memberikan pengetahuan baru agar lebih berhati-hati sebelum mengonsumsi makanan jajanan karena akan menyebabkan penyakit seperti diare.

2. Manfaat teoritis

Diharapkan hasil penelitian ini dapat bermanfaat dalam bidang pendidikan sebagai studi pustaka dalam hal analisis cemaran mikrobiologis yang terdapat pada jajanan di wilayah Pantai Desa Sanur Kaja.