

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan adalah sumber daya hayati yang dikonsumsi oleh manusia yang berfungsi untuk mengatur pertumbuhan, pemulihan dan perbaikan jaringan yang rusak, mengatur proses dalam tubuh, mempromosikan pemulian dan menghasilkan energi untuk melakukan berbagai kegiatan (BPOM, 2008). Agar baik untuk dikonsumsi, makanan harus diproses dengan benar. Makanan yang baik padat nutrisi, higienis, dan bebas dari bahan-bahan berbahaya yang mengancam kesehatan seperti bakteri, kimia, dan fisika.

Keracunan makanan sering terjadi di lingkungan yang kebersihannya tidak terjamin. Karena lalu lintas yang padat, alat dan bahan yang digunakan tidak bersih dan terkena debu jalanan. Di alam, mikroorganisme tersebar luas yang dapat menyebabkan makanan tidak steril. Pertumbuhan mikroorganisme dalam bahan makanan dapat menyebabkan perubahan fisik dan kimia yang tidak diinginkan yang membuat makanan tidak dapat digunakan. Jamur, ragi, dan bakteri adalah tiga mikroba yang menyebabkan sebagian besar keracunan makanan. Keracunan makanan yang disebabkan oleh mikroba menyebabkan mulut kering dan kesulitan menelan. Karena otot-otot di sekitar mulut lemah karena infeksi botulisme ini, berbicara menjadi lebih sulit. Jika ada masalah dengan pencernaan, mual, muntah dan sakit perut dapat terjadi. (Rorong dan Wilar, 2020)

Diare dapat didefinisikan sebagai penyakit menular yang ditandai dengan gejala seperti perubahan bentuk dan konsistensi feses menjadi lembek sampai cair dan meningkatkan frekuensi membuang air besar tiga kali atau lebih dalam sehari Yang disertai muntah, dehidrasi dan apabila terlambat dapat menyebabkan kematian (Kamilla, 2012; Hutasoit, 2020).

Berdasarkan studi pendahuluan yang penulis lakukan. Masyarakat Desa Kubutambahan banyak mencari tambahan penghasilan dengan berjualan nasi jinggo. Disepanjang jalan di desa kubutambahan banyak berdiri stan pedagang nasi jinggo, nasi kuning dan nasi bungkus. Masyarakat mulai menjual nasi jinggo dari pukul 18.00 hingga 02.00 malam. Pedagang nasi jinggo mulai memasak dagangan mereka dari pukul 10.00, kemudian pada pukul 17.30 pedagang nasi jinggo akan mulai dijual yang terletak di pinggir jalan. Setibanya di stand, penjual mulai menata meja dan menjual lauk pauk, menggunakan wadah terbuka. Penjual melayani pelanggan tanpa sarung tangan, celemek, dll. berdasarkan kebiasaan pedagang nasi jinggo yang dijual dicurigai tercemar oleh bakteri penyebab penyakit nasi jinggo merupakan nasi yang dibungkus dengan menggunakan daun pisang yang didalamnya dilengkapi dengan ayam suir, tahu dan tempe manis dansambal. Banyak masyarakat lokal yang memilih untuk mendapatkan nasi jinggo karena harganya yang terjangkau dan juga praktis. (Puspita, 2017). Tak jarang instansi yang memiliki program juga memilih nasi jinggo untuk konsumsi dalam acara tersebut. Namun, bahkan saat ini, banyak penjual memiliki pengetahuan yang kurang akan keamanan pangan yang beresiko nasi jinggo yang dijual bebas terkontaminasi bakteri dan menyebabkan penyakit.

Mengutip laman dari TribunBali.com pada tanggal 04 juni 2022 bahwasannya

terdapat 161 siswa dan guru SMP di Kubutambahan mengalami keracunan makanan usai mengonsumsi nasi bungkus. Hal itu terjadi bermula pada saat ada acara perpisahan di SMP Kubutambahan staff guru membeli nasi bungkus yang berada didekat sekolah sebanyak 161 yang kemudian dibagikan kepada seluruh siswa. Hinggalam tiba 84 siswa tersebut dilarikan ke RSUD Buleleng karena lemas, pusing, diare serta mual. Dan sekitar 20 siswa di antaranya masih dirawat karena kekurangan cairan

Berdasarkan observasi yang dilakukan penulis terhadap pedagang nasi bungkus di Kubutambahan. Banyak pedagang yang menjajakan dagangan belum memenuhi persyaratan kebersihan makanan. Lokasi pedagang yang dipinggir jalan yang banyak dilewati oleh kendaraan serta dengan wadah terbuka, risiko kontaminasi oleh asap knalpot kendaraan, debu dan polutan meningkat. Penjamah makanan tidak memakai sarung tangan atau celemek, yang memungkinkan bakteri penyebab penyakit berpindah dari tangan penjamah ke makanan itu sendiri, menghasilkan makanan yang mengandung mikroorganisme penyebab penyakit yang normal pada batasnya. Nilai maksimum Angka Lempeng Total pada nasi bungkus/campur/rames menurut BPOM 2012 adalah 1×10^5 koloni/g. Berdasarkan latar belakang diatas, penulis tertarik melakukan penelitian tentang “ Uji Angka Lempeng Total pada Nasi Jinggo yang dijual di Wilayah Kubutambahan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan di atas maka dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian adalah bagaimana kualitas bakteriologis nasi jinggo yang dijual di Kubutambahan dilihat dari Angka Lempeng Total?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Adapun tujuan umum dari penelitian yang dilakukan adalah untuk mengetahui angka lempeng total pada nasi jinggo yang dijual di wilayah Kecamatan Kubutambahan

2. Tujuan khusus

- a. Untuk menggambarkan karakteristik nasi jinggo berdasarkan *hygiene* sanitasi makanan.
- b. Untuk mengetahui angka lempeng total pada nasi jinggo yang dijual di Kubutambahan
- c. Mendeskripsikan angka lempeng total berdasarkan karakteristik *hygiene* sanitasi makanan nasi jinggo.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Diharapkan hasil uji dari angka lempeng total nasi jinggo di Kubutambahan akan berguna dalam mengkomunikasikan informasi tentang kualitas nasi jinggo jingo kepada masyarakat, terutama konsumen.

2. Manfaat praktis

- a. Bagi institusi sebagai bahan informasi bagi pelayanan kesehatan untuk meningkatkan kesehatan masyarakat dan menerapkan pola hidup sehat dan bersih.
- b. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan dapat dimaksudkan untuk menjadi sumber bagi peneliti selanjutnya dan menjadi referensi tambahan, terutama untuk

penelitian serupa tentang gambaran angka lempeng total pada nasi jinggo di Kubutambahan.

- c. Bagi masyarakat Hasil penelitian diharapkan dapat menambah informasi bagi masyarakat, sehingga masyarakat lebih bijak dalam nasi jinggo yang tidak jelas kebersihannya karena dapat menimbulkan berbagai penyakit.
- d. Bagi pedagang nasi bungkus Hasil penelitian dapat digunakan sebagai informasi tambahan yang harus diketahui dan menjaga tentang kebersihan dan kualitas nasi bungkus yang dijual.