

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

*Salmonellosis* merupakan infeksi yang penyebabnya adalah bakteri *Salmonella sp.* yang dapat ditransmisikan melalui makanan (penyakit yang disebabkan oleh makanan), melalui benda mati, jari-jari, feses, dan lalat. Bakteri *Salmonella sp.* adalah gram negatif, bersifat motil karena flagella peritrik, tidak menghasilkan spora, berbentuk batang lurus, bersifat aerob dan fakultatif anerob. Kebanyakan serotipe *Salmonella* tumbuh pada 5 - 47°C, dan pada temperature 70°C mereka dapat mati (Lestari, dkk., 2020). *Salmonellosis* dapat mengakibatkan, diare, muntah, demam hingga yang paling fatal dapat menyebabkan kematian (Im, *at al.*, 2015).

Beberapa faktor yang dapat menyebabkan keracunan makanan diantaranya kebersihan perorangan yang tidak baik, metode penanganan makanan yang tidak higienis dan peralatan untuk mengolah makanan tidak bersih, sehingga dapat mengkontaminasi makanan baik fisik, kimia, maupun bakteriologis. Penyebab terjadinya faktor tersebut adalah karena pengetahuan tentang pentingnya kebersihan lingkungan dan *personal hygiene* yang kurang selama proses pengolahan makanan yang sehat dan baik (Ningsih, 2014).

Berdasarkan UU RI No. 18 tentang pangan, keamanan pangan adalah kondisi dan usaha yang diperlukan untuk mencegah makanan dari tercemar secara biologis, kimia atau zat lainnya yang dapat mengganggu, merusak, juga membahayakan kesehatan manusia dan tidak bertentangan dengan agama, keyakinan serta budaya yang ada, sehingga aman dikonsumsi masyarakat

(Wulandari dan Dwiraswati, 2022). Makanan tradisional biasanya tidak aman dari kontaminasi baik secara fisik, kimia, mikrobiologi, atau biologi. Bakteri patogen dapat menyebabkan sekitar 80% penyakit yang penularannya melalui makanan (Ningsih, 2014).

Salah satu makanan tradisional khas Bali yang populer dan konsumsinya meningkat terutama dikalangan pecinta makanan tradisional adalah lawar. Lawar merupakan campuran daging dan sayur yang sudah dicincang dan dicampur dengan berbagai rempah dan bumbu yang umumnya dicampur menggunakan tangan kosong dan diolah secara sederhana. Lawar biasanya hanya didiamkan di suhu ruangan, menjadi penyebab lawar basi dengan cepat dan tentu hal ini akan mempermudah banteri untuk bakteri (Veronica, Hendrayana, dan Sukrama., 2019). Pembuatan lawar biasanya dapat menggunakan daging ayam, sapi, babi, dan beberapa unggas lainnya. Babi adalah salah satu hospes reservoir utama dari *Salmonella sp.* Kasus kesehatan yang disebabkan oleh makanan (*foodborne disease*) dapat terjadi secara bervariasi dari yang tidak parah hingga yang berujung pada kematian (Siyam dan Cahyati, 2018).

Desa Sangeh adalah desa wisata yang berada di Kecamatan Abiansemal, Kabupaten Badung, Provinsi Bali. Desa Wisata Sangeh terdiri dari Desa Adat Sangeh dan Desa Adat Grana dan memiliki 7 banjar dinas. Selain daya Tarik wisata alam dan religi yang tersedia di Desa Sangeh, wisatawan juga menggemari wisata kuliner yang disuguhi, seperti kuliner lawar babi. Terdapat banyak pedagang yang menjual makanan dari olahan babi khususnya lawar babi di Desa Sangeh.

Prevalensi kasus keracunan makanan terbanyak di Provinsi Bali pada tahun 2018 sebanyak 387 kasus, dan Kabupaten Badung berada dalam urutan ke empat

dengan 75 kasus keracunan makanan (Risksedas, 2018). Hasil capaian tentang jumlah kasus diare di Kabupaten Badung pada 2021 sebesar 18,7 % sedangkan ditahun 2020 sebesar 30,1 %. Puskesmas Abiansemal I dengan jumlah kasus sebanyak 20,8 % kasus yang mana ini melebihi dari persentase kabupaten (Dinkes Badung, 2021).

Menurut Veronica (2019) pada penelitiannya, 100% sampel lawar babi di Denpasar Selatan didapatkan hasil mikrobiologi yang buruk. Ini terjadi karena hygiene perorangan yang buruk pada sebagian pedagang, contohnya tidak mencuci tangan dengan baik sebelum mengolah juga pada saat penyajian lawar babi pada konsumen. Sedangkan berdasarkan hasil penelitian Antini (2020), dari 10 sampel lawar yang diambil diperoleh sebanyak 40% lawar merah memiliki cemaran mikrobiologi yang buruk, sedangkan pada lawar putih sebanyak 30% cemaran bakteri *Escherichia coli* tertinggi terjadi di Sangeh. Penelitian yang dilakukan oleh Elsyaningrat (2022) mendapati bahwa terdapat cemaran bakteri *salmonella sp* pada daging babi yang dijual di pasar tradisioal Kota Denpasar dengan prevalensi pecamaran 21%.

Berdasarkan hal yang melatar belaknagi tersebut, penulis melakukan penelitian tentang kualitas dan keamanan lawar babi di Desa Sangeh dengan mengidentifikasi adanya bakteri *Salmonella sp* pada lawar babi. Penulis memilih Desa Sangeh dikarenakan Desa Sangeh merupakan desa wisata yang ramai dikunjungi oleh wisatawan lokal hingga manca negara dan juga Desa Sangeh terkenal oleh kuliner dari olahan babi sehingga penulis merasa penting untuk mengetahui dan memantau keamanan pangan khususnya lawar babi yang dijual di

Desa Sangeh. Selain itu, belum ada penelitian sebelumnya yang mengidentifikasi bakteri *Salmonella sp.* pada lawar babi di Desa Sangeh sebelumnya.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian diatas, dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini apakah terdapat bakteri *Salmonella sp* pada lawar babi yang dijual oleh pedagang di kawasan Desa Sangeh?.

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui kualitas bakteriologis lawar babi yang dijual oleh pedagang di Desa Sangeh

### 2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengidentifikasi bakteri *Salmonella sp.* pada lawar babi yang dijual oleh pedagang di Desa Sangeh
- b. Untuk menganalisis kualitas pangan khususnya lawar babi di Desa Sangeh dengan standar BPOM Nomor 16 Tahun 2016 tentang Mikrobiologi dalam Pangan Olahan.

## **D. Manfaat Penelitian**

### 1. Manfaat Praktis

- a. Bagi penulis, penelitian ini diharapkan mampu menjadi sarana yang bermanfaat untuk mengetahui adanya bakteri *Salmonella sp.* pada lawar babi yang dijual di Desa Sangeh

- b. Bagi peneliti selanjutnya hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dan referensi dalam pengembangan teori mengenai identifikasi bakteri *Salmonella sp.* pada lawar babi.
- c. Bagi masyarakat di Kawasan Desa Sangeh diharapkan dapat memberikan informasi dan pengetahuan lebih tentang bahaya makanan yang terkontaminasi bakteri *Salmonella sp.*

## 2. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan menambah wawasan tentang keamanan pangan dengan aspek penting seperti cara pengolahan lawar babi dan sanitasi lingkungan pengolahan.