

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Banyaknya turis yang berkunjung ternyata tidak berbanding lurus dengan tingkat kesehatan dalam berwisata dari para pengunjung. Kesehatan berpariwisata di Bali tampaknya menjadi salah satu permasalahan yang selalu terjadi dari masa ke masa. Beberapa masalah kesehatan yang dapat terjadi dapat berupa masalah pencernaan, penyakit menular, ataupun penyakit yang melalui vektor seperti malaria atau demam berdarah. Penyakit yang umum dijumpai pada wisatawan yang berkunjung ke Bali adalah masalah pencernaan, yakni diare (Yasa, 2018).

Sebutan '*Bali Belly*' adalah sebutan yang telah disematkan pada Provinsi Bali karena menyebabkan banyak masalah pencernaan pada wisatawan. Sebutan '*Bali Belly*' atau dengan nama lain juga disebut dengan *Traveller's diarrhea* merupakan peristiwa terjadinya diare pada turis dari luar negeri maupun. Masalah pencernaan yakni diare ini dapat terjadi karena beberapa faktor. Diantaranya adalah faktor yang berhubungan dengan *host* serta perjalanan (Yasa, 2018).

Adanya kasus diare yang terus meningkat adalah dampak dari adanya konsumsi makanan yang kualitasnya tidak sesuai standar. Kualitas makanan dapat dilihat dari berbagai aspek, salah satunya adalah aspek mikrobiologi. Makanan yang dicurigai dapat menyebabkan peristiwa diare adalah makanan-makanan yang mengandung mikroorganisme patogen penyebab diare. Diare memiliki beberapa penyebab, yang paling utama adalah dari makanan serta minuman yang

terkontaminasi. Selain dari bahan makanan, diare juga dapat disebabkan oleh faktor higienitas pada makanan, air, serta kamar mandi (Trisnawati, 2022).

Di Provinsi Bali, makanan yang sering dicurigai menimbulkan masalah pencernaan adalah lawar plek. Lawar plek merupakan makanan khas Kabupaten Gianyar yang dibuat menggunakan daging babi mentah, dan dicampur menggunakan bumbu khas serta ditambahkan dengan darah babi mentah. Makanan ini tersebar luas di seluruh Provinsi Bali, tetapi paling banyak ditemukan di Kabupaten Gianyar, khususnya Kecamatan Sukawati. Lawar plek disinyalir merupakan salah satu makanan yang dapat menyebabkan masalah pencernaan yakni dimana makanan tersebut memiliki higienitas yang kurang memadai serta makanan yang tidak mengalami proses pemasakan yang baik. Hal ini didukung pula dengan bahan baku dari lawar plek yakni daging dan darah yang tidak melalui proses pemanasan.

Makanan mentah, terutama daging yang tidak dimasak adalah makanan yang memiliki resiko tinggi untuk menyebabkan diare. Daging yang tidak melewati proses pemanasan atau tidak dimasak berkemungkinan besar mengandung bakteri-bakteri yang dapat menyebabkan diare. Beberapa jenis bakteri yang dapat menyebabkan diare adalah *Escherichia coli*, *Campylobacter spp.*, *Salmonella spp.*, *Shigella spp.*, *Aeromonas spp.*, dan *Vibrio spp.* Dari banyaknya bakteri yang dapat menyebabkan diare, terdapat beberapa bakteri yang tercantum pada peraturan yang berlaku. Menurut Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemarkan Mikroba dalam Pangan Olahan, terdapat tiga jenis bakteri yang diatur dalam golongan makanan produk olahan daging, daging unggas dan daging hewan buruan dalam bentuk utuh atau potongan yang di-

curing (termasuk penggaraman) tanpa perlakuan panas, yakni *Escherichia coli* dengan jumlah yang diperbolehkan adalah maksimal 10 koloni/gram, *Staphylococcus aureus* maksimal 2.5×10^2 koloni/gram, dan *Salmonella* yang diperbolehkan negatif/25 gram (Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2019).

Salmonella sp. adalah salah satu bakteri yang membawa vektor penyakit gastroenteritis serta bakterimia. Infeksi bakteri oleh *Salmonella* dinamakan *Salmonellosis* yang dibawa atau disebabkan oleh vektor servovar yang tersebar dan inang. Babi merupakan salah satu hewan mamalia yang adalah inang dari bakteri ini. Babi yang terinfeksi oleh *Salmonella* mengalami beberapa gejala yakni seperti demam, menggigil, diare, terjadi gangguan pernapasan serta depresi, dan akan berakibat fatal apabila tidak dilakukan tindakan penanganan (Bonardi, 2017).

Pada tahap pra-panen, atau sebelum dipanen, babi yang terinfeksi oleh bakteri biasanya terjadi pada saat penyapihan, pasca penyapihan, dan fase penggemukan babi yang tidak menunjukkan gejala. Pemeriksaan pada babi yang masih hidup dapat dilakukan dengan melakukan kultur pada feses babi. Beberapa *Salmonella* yang umum ditemukan pada babi yang berada di peternakan adalah *S. Typhimurium* (50,3%), *S. Derby* (17,5%), *S. enterica* (8,4%), *S. Typhimurium var. Copenhagen* (4,4%), *S. London* (2,1%), *S. Infantis* (1,7%), *S. Muenchen* (1,6%), *S. Rissen* (1,5%), dan *S. Livingstone* (1,2%) (European Food Safety Authority, 2014 : Bonardi, 2017).

Salmonella adalah salah satu bakteri penyebab diare yang tidak diperbolehkan untuk ada dalam makanan atau minuman. Dengan kata lain, adanya kandungan bakteri *Salmonella* pada bahan pangan adalah kontaminasi. Atau hal yang

seharusnya tidak terdapat pada pangan yakni makanan atau minuman. Dari penelitian yang telah dilakukan oleh Elsyaningrat dkk, (2022) diketahui bahwa kontaminasi bakteri *Salmonella* pada daging babi sangat rentan terjadi. Adanya kontaminasi dapat disebabkan oleh lingkungan tempat daging babi diperjualbelikan yakni di pasar tradisional, dimana higienitas kurang dijaga dan terdapat banyak lalat. Dari penelitian tersebut, didapatkan hasil bahwa 68% dari 38 total sampel daging babi yang diperiksa, dinyatakan positif bakteri *Salmonella Shigella* setelah diinokulasikan pada media SSA (*Salmonella Shigella Agar*).

Penelitian mengenai kualitas lawar babi dari bidang mikrobiologi sebelumnya juga pernah dilakukan oleh Maharani (2023), yang menggunakan sampel lawar babi yang dijual di daerah wisata Desa Sangeh. Pada penelitian tersebut menggunakan 10 sampel lawar babi, dan diperoleh hasil bahwa 7 dari 10 sampel dinyatakan positif terhadap bakteri *Salmonella sp.* yang dapat disimpulkan jika 70% dari sampel yang digunakan tidak memenuhi syarat peraturan yang berlaku.

Dari permasalahan inilah, serta mengingat dengan besarnya korelasi peristiwa ‘*Bali Belly*’ dengan kesehatan berpariwisata di Bali, maka perlu untuk dilakukan penelitian agar dapat mendeteksi ada tidaknya cemaran bakteri *Salmonella sp.* pada lawar plek yang dijual di Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar, Provinsi Bali.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan sebelumnya, adapun rumusan masalah yang dapat dirumuskan yakni: “Bagaimanakah kualitas bakteriologi pada lawar plek yang dijual di Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Adapun tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas bakteriologi pada lawar plek yang dijual di Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar dengan pemeriksaan identifikasi bakteri *Salmonella sp.*

2. Tujuan Khusus

Dari tujuan umum yang telah dipaparkan, terdapat pula tujuan khusus dari penelitian ini, yakni sebagai berikut:

- a. Untuk mengidentifikasi bakteri *Salmonella sp.* pada lawar plek yang dijual di Kecamatan Sukawati.
- b. Untuk membandingkan kualitas lawar plek secara bakteriologi sesuai dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemarkan Mikroba dalam Pangan Olahan.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

a. Bagi Penulis

Dari penelitian yang dilakukan, diharapkan dapat menjadi sarana yang berguna bagi pengetahuan terhadap kontaminasi bakteri *Salmonella sp.* pada lawar plek yang dijual di Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar.

b. Bagi Peneliti

Bagi para peneliti, diharapkan hasil yang didapatkan dari penelitian ini bisa berkontribusi dalam referensi pengembangan teori mengenai identifikasi bakteri

Salmonella sp. pada lawar plek yang dijual di Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar.

c. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini nantinya diharapkan dapat memberikan pengetahuan bagi masyarakat di Kecamatan Sukawati agar dapat mengetahui lebih banyak mengenai dampak serta bahaya makanan yang terkontaminasi bakteri *Salmonella sp.*

2. Manfaat Teoritis

Dari penelitian ini, diharapkan dapat menyebarluaskan dan memberikan wawasan mengenai higienitas makanan dan ada tidaknya kontaminasi dari pengolahan lawar plek.