

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pulau Bali merupakan salah satu pulau kecil di antara 17.000 pulau yang terdapat di wilayah perairan Indonesia. Bali dikenal luas sebagai daerah tujuan wisata turis domestik maupun mancanegara sehingga memberikan pengaruh yang sangat besar bagi dunia pariwisata Indonesia. Hal ini menyebabkan sektor pariwisata menjadi tulang punggung bagi pertumbuhan ekonomi di Bali. Sejak tahun 2015, Kementerian Pariwisata (Kemenpar) telah menetapkan lima lokasi di Indonesia sebagai destinasi wisata unggulan, salah satunya yang sangat terkenal adalah Bali. Hal ini didasarkan pada sejumlah faktor yang telah ditinjau, antara lain amenities, aksesibilitas, dan daya tarik wisata (Oka, dkk., 2015). Seperti diketahui, dalam hal daya tarik dan pengembangan wisata produk kuliner, Bali memiliki keunggulan yang pantas untuk diperkenalkan ke hadapan dunia. Beberapa hal yang membedakan Bali dengan wilayah lainnya adalah keindahan alam, adat istiadat, kebudayaan, dan makanan tradisional warisan sejarah yang lekat, salah satunya adalah aneka variasi lawar (Margaretha dan Sulistyawati, 2022).

Makanan tradisional telah diwariskan secara turun-temurun dan memiliki karakteristik serta keunikannya tersendiri. Di Indonesia, terdapat beragam jenis makanan tradisional yang masih menjadi bagian dari budaya masyarakat sampai saat ini. Keberagaman makanan tradisional ini dipengaruhi oleh kondisi geografis dan kebudayaan yang ada di masing-masing wilayah. Masuknya agama Hindu ke Pulau Bali menjadi awal perkembangan makanan tradisional khas Bali yang menjadi bagian dari kehidupan sehari-hari masyarakat dan memiliki nilai

keagamaan dalam kepercayaan Hindu yang dipersembahkan kepada Dewa-Dewi (Purwanatha, dkk., 2023). Terdapat berbagai jenis kuliner khas Bali yang perlu dilestarikan, mulai dari ayam betutu, blayag, serombotan, hingga lawar. Lawar ini memiliki daya tarik tersendiri sehingga banyak diminati oleh wisatawan lokal dan asing yang berkunjung ke Bali. Salah satu kecamatan di Bali memiliki lawar dengan ciri khas dan keunikan tersendiri, yakni Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar.

Kecamatan Sukawati tercatat sebagai salah satu pusat seni yang berlokasi di Kabupaten Gianyar. Kecamatan ini dikenal sebagai pusat seni dan budaya yang menyuguhkan beragam kerajinan tangan khas Bali. Namun, terdapat pula keistimewaannya dalam dunia kuliner lokal, yaitu makanan tradisional lawar plek yang digemari oleh masyarakat setempat mulai dari anak-anak, remaja, hingga dewasa. Lawar plek merupakan salah satu variasi lawar yang dalam proses pembuatannya berbeda secara signifikan dengan lawar lainnya. Keunikan dari lawar plek ini adalah menggunakan daging babi yang telah dicincang halus lalu dicampurkan dengan bumbu khas Bali (*basa gedé*) dan daging kelapa yang diparut kasar dalam kondisi mentah dan kulit babi yang direbus hingga setengah matang, kemudian ditambahkan dengan darah segar sebagai komponen utama (Duija, dkk., 2019).

Penggunaan darah segar dalam makanan memiliki potensi serius yang dapat mengakibatkan masalah kesehatan, terutama meningkatkan risiko adanya bahan patogen dalam metabolisme (Suastina, dkk., 2023). Selain itu, tingkat higienitas yang rendah ditambah dengan kondisi daging babi yang belum dimasak hingga matang juga dapat menimbulkan risiko awal infeksi mikroorganisme. Hal ini dikarenakan daging yang mentah memiliki kandungan air yang tinggi dan pH netral

sehingga menjadi kondisi ideal untuk pertumbuhan bakteri, seperti *Streptococcus suis* yang dapat menyebabkan penyakit Meningitis *Streptococcus suis* (MSS).

Meningitis *Streptococcus suis* merupakan salah satu penyakit yang terjadi pada babi. *Streptococcus suis* umumnya ditemukan pada babi dari proses pemotongan, pengolahan, dan kebiasaan konsumsi olahan daging babi yang kurang matang serta dapat menyebabkan munculnya berbagai jenis agen yang bersifat patogen. Huong, *et al.* (2014) dalam penelitiannya menyatakan bahwa terdapat variasi pola infeksi di wilayah negara barat (*Western*) dengan Asia. Hal ini berhubungan dengan praktik diet berisiko yang dilakukan oleh seseorang dalam hal mengonsumsi komponen babi yang belum matang, seperti darah, organ, ataupun daging. Insidensi infeksi oleh *Streptococcus suis* juga dapat diakibatkan oleh kategori pekerjaan yang rentan, seperti pekerja rumah potong hewan, penjual daging, hingga peternak babi (Swandewi, dkk., 2021).

Secara global, infeksi akibat *Streptococcus suis* pada babi dilaporkan terjadi di negara-negara dengan populasi babi yang besar, seperti Amerika Serikat, Inggris, Belanda, Perancis, Brazil, Denmark, Norwegia, Spanyol, Jerman, Kanada, serta negara di Asia termasuk China, Jepang, Australia, Thailand, Vietnam, dan Selandia Baru (Nesa, dkk., 2017). Dalam beberapa tahun terakhir, jumlah insiden infeksi *Streptococcus suis* telah mengalami pertumbuhan yang substansial. Sebagian besar kejadian tersebut tercatat di wilayah Asia Tenggara. Di Bali, kasus infeksi *Streptococcus suis* pada manusia dilaporkan telah terjadi kembali dengan kedaruratan pada neurologis sehingga mengakibatkan kematian (Besung, dkk., 2023).

Dinas Kesehatan Provinsi Bali (2023), menyatakan sebanyak 27 kasus suspek MSS di Kabupaten Gianyar dan telah mendapatkan perawatan intensif di RSUD Sanjiwani dengan terkonfirmasi dua orang positif menderita Meningitis *Streptococcus suis* akibat mengonsumsi lawar plek yang terbuat dari olahan daging dan darah babi yang tidak dimasak sempurna. Berdasarkan data Dinas Kesehatan Kabupaten Gianyar, tercatat 27 warga dengan suspek terinfeksi bakteri *Streptococcus suis* sejak bulan Januari-April 2023 tersebut berasal dari empat kecamatan, yakni Kecamatan Sukawati, Kecamatan Gianyar, Kecamatan Blahbatuh, dan Kecamatan Ubud. Plt. Kadiskes Gianyar menyatakan bahwa tiga orang yang termasuk ke dalam 27 warga tersebut merupakan satu keluarga yang berasal dari Desa Sukawati, Kecamatan Sukawati (Antara, 2023).

Pada umumnya, infeksi bakteri *Streptococcus suis* ditandai dengan meningitis dengan gejala klinis yang nampak, yaitu demam, kaku leher, nyeri kepala, mual, muntah, hingga mialgia (Rahman, dkk., 2020). Meningkatnya kasus tersebut dapat disebabkan karena kurangnya informasi terkait kejadian infeksi bakteri *Streptococcus suis* di Bali. Hal serupa dapat mengakibatkan kesulitan dalam mendeteksi dan mendiagnosis persebaran infeksi bakteri *Streptococcus suis*. Oleh karena itu, usaha yang dilakukan untuk mencegah dan mengatasi masalah tersebut sering kali tidak berfokus dengan baik.

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai identifikasi keberadaan bakteri *Streptococcus suis* pada lawar plek di Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka permasalahan yang ingin diteliti adalah “Apakah terdapat bakteri *Streptococcus suis* pada lawar plek di Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi bakteri *Streptococcus suis* pada lawar plek di Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar.

2. Tujuan khusus

- a. Melakukan isolasi dan karakterisasi bakteri *Streptococcus sp.* dengan menggunakan sampel lawar plek di Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar.
- b. Menganalisa hasil pengujian bakteri *Streptococcus suis* pada sampel lawar plek di Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Secara teoritis hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dalam bidang ilmu pengetahuan sebagai salah satu bahan kepustakaan serta menjadi dasar penelitian selanjutnya mengenai bakteri *Streptococcus suis*.

2. Manfaat praktis

- a. Dinas Kesehatan dan Pariwisata Provinsi Bali

Dapat digunakan sebagai panduan dalam membantu otoritas kesehatan dan regulasi untuk memonitor dan mengontrol kualitas produk makanan untuk mengurangi potensi risiko terhadap kontaminasi bakteri *Streptococcus suis*.

b. Bagi masyarakat

Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan mengenai bakteri *Streptococcus suis* yang terdapat di dalam makanan, khususnya lawar plek sehingga dapat lebih bijak dalam mengonsumsi makanan berbahan dasar daging babi.

c. Bagi pedagang

Dapat memberikan informasi penting terkait higienitas lingkungan untuk memperoleh produk makanan yang berkualitas.

d. Bagi peneliti

Meningkatkan keterampilan dan pengetahuan dalam bekerja di laboratorium mengenai sampel makanan tradisional, yaitu mengidentifikasi bakteri pada lawar plek.