

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia selain terkenal sebagai negara yang memiliki banyak suku, bahasa, agama dan budaya, juga terkenal sebagai negara yang kaya akan keanekaragaman rempah dan hasil bumi seperti padi, ketan, jagung, sagu, dan lainnya. Masyarakat Indonesia mengolah rempah dan hasil bumi menjadi suatu makanan tradisional yang memiliki cita rasa yang khas. Makanan tradisional adalah makanan yang sudah membudaya dari generasi ke generasi. Bahan alami yang tersedia diolah dengan berbagai teknik dan mempunyai fungsi baik sebagai makanan ritual maupun sebagai makanan sehari – hari (Megavitry et al., 2024).

Seiring dengan kemajuan jaman, keberadaan makanan tradisional saat ini mulai tergantikan dengan makanan modern. Saat ini pengetahuan tentang proses pembuatan dan makna makanan tradisional hanya di ketahui oleh para orang tua, sedangkan generasi muda saat ini kurang tertarik dengan makanan tradisional (Megavitry et al., 2024). Kuliner nusantara dapat dimaknai sebagai sarana belajar tentang keberagaman sumber daya hayati dari suatu lokasi. Apabila suatu kuliner dapat bertahan di lokasi dimaksud dan tingkat penerimaan masyarakatnya semakin meluas sebagai akibat perkembangan teknologi informasi, maka penguatan kuliner akan sekaligus memperkuat upaya konservasi (Semarajaya et al., 2018).

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya juga merupakan bagian dari hak asasi manusia. Hak dasar

manusia ini juga sudah dijamin dalam Undang-Undang Dasar Tahun 1945 Pasal 27 ayat (2) yang intinya menyatakan setiap warga negara mempunyai hak untuk mendapatkan penghidupan yang layak sebagai manusia, salah satunya adalah mengonsumsi pangan yang aman dikonsumsi. Keamanan pangan merupakan salah satu faktor penting dalam penyelenggaraan sistem pangan. Pada ketentuan umum Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, penyelenggaraan keamanan pangan ditujukan agar negara dapat memberikan perlindungan kepada rakyat untuk mengonsumsi pangan yang aman bagi kesehatan dan keselamatan jiwa (Lestari, 2020).

Pangan tradisional adalah makanan, jajanan, minuman, dan makanan campuran yang digunakan dan dikembangkan secara tradisional di wilayah atau masyarakat Indonesia. Kebersihan pangan adalah tindakan yang diambil untuk mengurangi keberadaan mikroorganisme patogen dan toksigenik melalui tindakan kebersihan seperti kebersihan permukaan dan peralatan, pembuangan limbah, dan pengendalian hama dan vektor penyakit. Sumber kontaminasi potensial antara lain penjamah makanan, peralatan dan perlengkapan pengolahan, serta kontaminasi silang. Dilihat dari banyaknya makanan tradisional yang tersedia di Bali, masih terdapat makanan yang belum terjamin keamanannya karena adanya kontaminasi bakteri (Widyartini et al., 2020).

Berdasarkan laporan BPOM RI pada tahun 2020, terdeteksi 45 kejadian keracunan makanan luar biasa (KLB KP), dan total 3.276 orang tertular, dimana 1.528 orang menunjukkan gejala penyakit (KLB KP) 46,62%. Sedangkan jumlah korban meninggal dunia sebanyak 6 orang (angka kematian 0,18%).

Penyebab paling umum dari wabah (KLB KP) adalah mikroba (diduga), dengan 24 (53%) dan 1 (2%) terkonfirmasi (BPOM RI, 2020). Menurut Dinas Kesehatan Provinsi Bali tahun 2018 kasus keracunan makanan mencapai 387 kasus. Pada tahun 2018 melalui rekapan mingguan SKDR (Sistem Kewaspadaan Dini dan Respon) di Kota Denpasar kasus tertinggi adalah diare akut dengan jumlah kasus 4.588 (Dinas Kesehatan Kota Denpasar, 2018).

Semarapura saat ini merupakan ibu kota Kabupaten Klungkung, dimana Semarapura adalah bagian tak terpisahkan dari sejarah terbentuknya Kabupaten Klungkung (Setiawan, 2021). Klungkung merupakan salah satu kecamatan di Bali yang memiliki berbagai potensi wisata salah satunya adalah potensi kuliner. Salah satu destinasi kuliner bagi masyarakat setempat adalah pasar Senggol. Pasar Senggol Klungkung merupakan pasar tradisional yang dibuka mulai sore hari hingga malam hari. Di Pasar Senggol ini dijual berbagai jenis masakan tradisional seperti Serombotan yang merupakan ikon kuliner kabupaten Klungkung, bubur, jajanan tradisional serta kuliner lainnya.

Serombotan Klungkung merupakan salah satu bentuk kuliner tradisional Bali yang bahannya terdiri dari sayuran daun, sayuran buah, kacang-kacangan, dan berbagai produk pertanian untuk bumbu (Semarajaya et al., 2018). Serombotan sering dihidangkan pada acara – acara tertentu, namun pada jaman sekarang serombotan dapat mudah didapatkan. Serombotan juga menjadi ikonik kota klungkung yang dijuluki sebagai gumi serombotan.

Pedagang serombotan biasanya menjual serombotan tidak menggunakan sarung tangan dalam mengambil isian serombotan yang dapat berpeluang

adanya kontaminasi makanan pada aspek mikrobiologi. Sehingga diperlukan perhatian khusus mengenai keamanan pangan untuk mencegah terjadinya *foodborne disease*. Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan maka peneliti tertarik untuk meneliti keamanan pangan dari aspek mikrobiologi pada serobotan yang diujikan di Kecamatan Klungkung.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang permasalahan diatas, maka rumusan masalah penelitian ini adalah: “Bagaimanakah keamanan pangan dari aspek mikrobiologi pada serobotan di Kecamatan Klungkung”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Secara umum penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keamanan pangan dari aspek mikrobiologi pada serobotan di Kecamatan Klungkung.

2. Tujuan khusus

- a. Menghitung skor keamanan pangan pada serobotan di Kecamatan Klungkung.
- b. Mengidentifikasi kandungan cemaran total mikroba dan *Escherichia coli* pada serobotan di Kecamatan Klungkung.
- c. Menganalisis hubungan cemaran total mikroba dan *Escherichia coli* berdasarkan skor keamanan pangan pada serobotan di Kecamatan Klungkung.

D. Manfaat

1. Manfaat praktis

- a. Bagi konsumen, hasil penelitian ini diharapkan menambah wawasan bagi konsumen tentang pentingnya keamanan pangan dan keberadaan total mikroba serta cemaran *Escherichia coli* pada makanan yang dijual pedagang agar dapat teliti memilih makanan sehat dan kebersihannya terjaga.
- b. Bagi produsen dan pedagang, dapat dijadikan sebagai informasi mengenai pentingnya menjaga faktor-faktor yang dapat memengaruhi pertumbuhan mikroba dan *Escherichia coli* agar mutu dan kualitas serobotan terjamin.

2. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna dalam ilmu pengetahuan, terutama tentang keamanan pangan dan faktor-faktor yang dapat memengaruhi keberadaan mikroba dan *Escherichia coli* pada serobotan yang dijual di Kecamatan Klungkung. Bagi instansi terkait dan bagi para peneliti untuk dapat melanjutkan kajian serta sebagai referensi bagi peneliti-peneliti lainnya.