

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Bali adalah salah satu daerah tujuan wisata utama di Indonesia yang memiliki kekayaan dan keindahan alam. Salah satu objek wisata yang ada di Bali adalah Tanjung Benoa watersport yang selalu menjadi idola wisatawan (Somantri, 2022). Tanjung Benoa merupakan salah satu kelurahan dari kecamatan Kuta Selatan. Daerah ini memiliki tempat wisata yang tidak pernah sepi akan kunjungan wisatawan, baik wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara. Hal ini diakibatkan karena tersedianya banyak wahana permainan *water sport*, *snorkling* dan wisata ke pulau penyu. Selain pantai pasir putih dan aktivitas wisata bahari, di kawasan Tanjung Benoa juga memiliki wisata kuliner khas daerah, salah satunya dikenal dengan “Rujak Batu-Batu”. Pedagang dari olahan tradisional ini sudah mulai langka dikarenakan ketersediaan bahan baku yang susah dan beralihnya profesi masyarakat cenderung bekerja ke pariwisata. Akan tetapi makanan ini masih sangat diminati oleh masyarakat setempat maupun diluar daerah Tanjung Benoa.

Keamanan pangan erat kaitannya dengan pangan yang aman untuk dikonsumsi. Mengingat bahwasanya dapat saja terjadi resiko atas penyakit yang ditimbulkan dari mengkonsumsi bahan pangan atau dalam istilah asingnya disebut dengan *food borne disease* (Gumay, 2022). Pada saat melakukan proses pengolahan makanan, penerapan hygiene dan sanitasi yang baik sangat diperlukan. Ada 4 faktor yang berhubungan terhadap hygiene dan sanitasi, yaitu faktor tempat, bahan makanan, peralatan, dan orang (penjamah makanan/pedagang). Jika pengolahan pangan tidak memenuhi keamanan dan persyaratan maka akan dapat menimbulkan gangguan

kesehatan atau penyakit bawaan seperti *disentri*, *diare*, *typhus*, *cholera*, dan keracunan makanan lainnya (Rohmah et al., 2019).

*Escherichia Coli* adalah bakteri yang banyak digunakan sebagai indikator sanitasi karena bakteri ini adalah bakteri komensal pada usus manusia dan hewan. Bakteri ini dapat tumbuh dengan baik pada suhu 8°C hingga 45°C dan tumbuh lebih optimal pada suhu 37°C, pH sekitar 4,4-8,5, dan aktivitas air minimal 0,95 (Kurniati et al., 2020). *Escherichia Coli* termasuk dalam bakteri Gram negatif yang hidup normal di usus besar, adapun kemampuan lainnya dari bakteri ini yaitu menimbulkan infeksi pada jaringan tubuh lain seperti saluran kemih mulai dari sistitis sampai pielonefritis, pneumonia, meningitis dan menginfeksi luka terutama di dalam abdomen (Kurniawan et al., 2023).

Kerang merupakan golongan *Mollusca* yaitu hewan lunak tidak memiliki organ hati untuk menghancurkan benda asing di dalam tubuhnya, sehingga kerang bersifat *filter feeder* atau penyaring (Sumarlin et al., 2023). Oleh karena itu kerang dapat menyaring semua material yang ada di dalam perairan. Kerang memiliki sifat merespon bahan organik dan mengabsorpsi zat terlarut sangat tinggi sehingga terakumulasi di dalam tubuh kerang (Kragulj, 2018).

Rujak batu-batu ini merupakan makanan khas di Tanjung Benoa dengan pengolahan yang sederhana pada tingkat rumah tangga. Makanan ini diolah dengan cara direbus kemudian dicongkel daging batu-batu dari cangkangnya, dan terakhir ditambahkan kuah cuka. Namun pengolahan makanan ini masih jauh dari hygiene sanitasi.

Berdasarkan latar belakang peneliti berkeinginan untuk menganalisis cemaran mikroba *Escherichia coli* pada makanan rujak batu-batu khas Tanjung Benoa yang

dijual di kawasan Tanjung Benoa dengan tujuan menekan jumlah kejadian keracunan makanan pada daerah pariwisata di Tanjung Benoa.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan penjelasan latar belakang diatas, maka rumusan masalah penelitian ini adalah: Bagaimana keamanan pangan rujak batu-batu khas Tanjung Benoa yang dijual oleh para pedagang di wilayah Tanjung Benoa?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Secara umum penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cemaran mikroba terhadap keamanan pangan makanan rujak batu-batu khas Tanjung Benoa yang dijual oleh pedagang di kawasan Tanjung Benoa.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui karakteristik pedagang rujak batu-batu khas Tanjung Benoa yang berjualan di wilayah Tanjung Benoa.
- b. Menghitung skor keamanan pangan produksi rujak batu-batu khas Tanjung Banoa yang berjualan di wilayah Tanjung Benoa.
- c. Mengidentifikasi cemaran total mikroba, *coliform* dan *Escherichia coli* pada rujak batu-batu khas Tanjung Benoa yang dijual di wilayah Tanjung Benoa.
- d. Menganalisis hubungan cemaran total mikroba berdasarkan skor keamanan pangan pada rujak batu-batu khas Tanjung Benoa yang dijual di wilayah Tanjung Benoa.
- e. Menganalisis hubungan cemaran bakteri *coliform* berdasarkan skor keamanan pangan pada rujak batu-batu khas Tanjung Benoa yang dijual di wilayah Tanjung Benoa.

- f. Menganalisis hubungan cemaran bakteri *Escherichia coli* berdasarkan skor keamanan pangan pada rujak batu-batu khas Tanjung Benoa yang dijual di wilayah Tanjung Benoa.

#### **D. Manfaat**

##### **1. Manfaat Praktis**

- a. Bagi pedagang, peneliti ini dapat menambah wawasan terkait bagaimana cara memilih, mengolah, dan menyajikan makanan sesuai dengan Permenkes RI No. 236/Menkes/Per/2003 tentang persyaratan kesehatan makanan jajanan.
- b. Bagi konsumen, penelitian ini dapat memberikan pengetahuan baru agar lebih berhati-hati sebelum mengonsumsi makanan jajanan karena dapat menyebabkan penyakit seperti diare dan keracunan.

##### **2. Manfaat Teoritis**

Diharapkan hasil penelitian ini dapat bermanfaat dalam bidang pendidikan sebagai studi pustaka dalam hal analisis cemaran mikrobiologis yang terdapat pada makanan di wilayah Tanjung Benoa.