

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Kesehatan menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 merupakan keadaan sehat, baik secara fisik, mental, spiritual maupun sosial yang memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara sosial dan ekonomis. Merujuk pada Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang kesehatan, disebutkan bahwa kesehatan adalah keadaan sehat baik secara fisik, mental, spiritual maupun sosial yang memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara sosial dan ekonomi (Muslimin dkk., 2021). Tingkat kesehatan masyarakat akan ditentukan oleh kecukupan gizi, asupan makanan, dan kualitas konsumsi pangan (Kemenkes, 2022).

Dalam menentukan kualitas suatu makanan, salah satu hal yang dibutuhkan adalah mengetahui kandungan mikroba di dalamnya (Fajrina, 2018). Kandungan mikroba suatu makanan merupakan mikroorganisme yang terdapat atau terkandung pada makanan, baik yang menguntungkan maupun merugikan (Rima dan Saidi, 2020). Cemar mikroba dalam makanan dapat menyebabkan penyakit yang tergolong *food infection*. *Food infection* merupakan keadaan yang terjadi ketika mengonsumsi makanan yang mengandung mikroba, mikroba tersebut akan masuk ke dalam tubuh dan menyebabkan infeksi. Gejala infeksi yang sering terjadi seperti muntah, mual, demam, sakit perut, dan diare (Muna dan Khariri, 2020).

Diare merupakan kasus yang dapat terjadi bila seseorang mengonsumsi makanan yang terkontaminasi mikroba. Diare tergolong dalam jenis penyakit

menular, diare dapat disebabkan oleh tiga faktor yaitu *host* (tuan rumah/penjamu), faktor *agent* (penyebab), dan faktor *environment* (lingkungan). Faktor resiko yang tergolong *host* seperti umur, status kekebalan, adat istiadat, dan gaya hidup. Faktor resiko *host* yang dapat mempengaruhi terjadinya diare adalah gaya hidup berupa kebiasaan mengonsumsi makanan yang kurang bersih dan pedas serta perilaku higiene yang kurang baik seperti tidak mencuci tangan dengan baik. Faktor resiko berupa *agent* seperti faktor nutrisi, faktor kimiawi, dan faktor biologis berupa bakteri, virus dan lain sebagainya. Bagian dari faktor *agent* yang menjadi penyebab diare salah satunya adalah kandungan bakteri dalam makanan yang dikonsumsi. Selanjutnya faktor *environmental* terdiri dari lingkungan fisik, lingkungan biologis, dan lingkungan sosial. Bagian dari faktor *environmental* yang dapat menyebabkan diare adalah kondisi lingkungan fisik yang kurang baik dan bersih (Irwan, 2017). Peningkatan kasus diare dapat diakibatkan pula oleh kegiatan konsumsi makanan yang keadaannya tidak sesuai dengan standar.

Ada beberapa makanan di Bali yang umumnya dapat menyebabkan masalah pencernaan. Makanan khas Bali yang dicurigai menimbulkan masalah pencernaan adalah lawar plek (Paramita, 2024). Lawar plek yang dicurigai tersebut memiliki kesamaan bahan dasar berupa daging babi dan cara pengolahan yang serupa dengan serapah babi. Serapah babi merupakan olahan daging babi yang terbuat dari isi *jeroan* (usus, jantung, hati dan paru-paru), bagian kulit, lemak, dan daging babi yang dicampur dengan bumbu rempah (Yusa dan Suter, 2014). Serapah babi dapat ditemukan hampir pada setiap daerah di Provinsi Bali, namun daerah dengan jumlah penjual yang cukup banyak adalah di daerah

Sukawati Gianyar. Makanan serapah babi dapat menjadi penyebab penyakit bila dalam proses pengolahannya tidak menerapkan higiene yang baik, higiene yang kurang baik dapat menyebabkan kontaminasi. Kontaminasi pada makanan menjadi sumber munculnya mikroorganisme patogen dalam makanan (Permatasari dkk., 2021).

Selain karena kualitas higiene pengolahan, munculnya kontaminasi mikroba dalam makanan khususnya makanan olahan daging babi dapat disebabkan karena babi membawa bakteri *Salmonella sp.*, selain menjadi pembawa adanya bakteri tersebut, kontaminasi bakteri pada saat proses pemotongan menjadi alasan adanya bakteri pada daging babi (Bonardi, 2017). Kontaminasi bakteri lain pada babi yang dapat menyebabkan diare diantaranya seperti *Shigella*, *Campylobacter*, *Yersinia*, *Clostridium spp.* *E. coli* penghasil racun Shiga (STEC), *Entamoeba histolytica*, *Giardia*, *Cryptosporidium*, *Cyclospora*, dan virus enterik (Akhondi, 2023).

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik mengenai jumlah kasus penyakit menurut jenis penyakit berdasarkan kabupaten/kota di Provinsi Bali tahun 2019-2023, menunjukkan bahwa kasus penyakit diare di Kabupaten Gianyar pada tahun 2019 sebanyak 8.827, angka ini menyebabkan Gianyar berada pada urutan ke-2 kasus diare tertinggi di Bali setelah Tabanan. Pada tahun 2020 kasus diare di Gianyar mengalami penurunan menjadi 6.290, angka ini menjadikan Gianyar sebagai urutan ke-5 kasus diare tertinggi di Bali.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Purnama, dkk (2017) mengenai kualitas mikrobiologis dan praktik personal higiene pada pedagang lawar di kawasan wisata Kabupaten Gianyar didapatkan sebanyak 44 atau 72,2 % sampel

lawar babi menunjukkan adanya positif mikroorganisme *Escherichia coli* dan tidak sesuai dengan persyaratan pangan. Selain itu, didapatkan sebanyak 32 responden atau 72,2% responden pedagang lawar memiliki kualitas praktik *personal hygiene* yang kurang baik. Kemudian sebanyak 12 responden atau 27,3% pedagang memiliki kualitas praktik *personal hygiene* yang baik. Hal di atas menerangkan bahwa faktor hygiene penjamah makanan, kelengkapan fasilitas sanitasi dan kebersihan lingkungan memengaruhi kualitas mikrobiologis makanan.

Berdasarkan penelitian Purnama dan Subrata (2019) mengenai hubungan hygiene, fasilitas dan sanitasi lingkungan dengan kualitas mikrobiologi serta identifikasi *Escherichia coli* O157: H7 pada sate luncar, didapatkan hasil bahwa dari 19 sampel yang dilakukan pengujian *Coliform* dan *E. coli* diketahui terdapat warung makan yang terkontaminasi *E. coli* dengan rata-rata 5×10^6 cfu/gram sebanyak 15 warung, dan terdapat 4 warung yang tidak melebihi batas aman kontaminasi *E.coli*.

Makanan ataupun olahan daging babi yang telah terkontaminasi bakteri akan menyebabkan munculnya gangguan pencernaan dan dapat berakibat pada penyakit lain yang lebih serius, seperti keracunan. Untuk mengetahui kelayakan suatu makanan agar aman saat dikonsumsi dapat menggunakan metode angka lempeng total (ALT). Berdasarkan Peraturan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemar Mikroba dalam Pangan Olahan, batas angka lempeng total yang diperbolehkan untuk golongan makanan produk olahan daging unggas dan daging hewan buruan yang dihaluskan dan diolah dengan perlakuan panas yaitu 10^6 CFU/g.

Pemeriksaan angka lempeng total (ALT) merupakan pemeriksaan yang bertujuan untuk menentukan jumlah bakteri dalam suatu sampel. Dengan pemeriksaan ini akan diketahui perkembangan jumlah bakteri, dimana total bakteri ditentukan oleh formasi bakteri di dalam media dan masing-masing bakteri yang dihasilkan akan membentuk koloni yang tunggal (Mursalim, 2018). Perhitungan dalam ALT tidak berdasarkan kepada jenis, namun berdasarkan golongan atau kelompok besar mikroba umum seperti bakteri, fungi mikroalga ataupun pada kelompok bakteri tertentu (Suharman, dkk. 2023). Jika jumlah mikroba yang didapatkan melebihi batas standar yang ditetapkan maka hasil uji ALT ini dapat dijadikan acuan untuk pemeriksaan lanjutan ataupun identifikasi bakteri tertentu.

Berdasarkan permasalahan di atas, peneliti melakukan penelitian tentang kelayakan makanan serapah babi yang dijual di Desa Sukawati, Gianyar dengan menggunakan parameter Angka Lempeng Total.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas, adapun rumusan masalah yang dapat dirumuskan yaitu: “Bagaimanakah gambaran kualitas bakteriologis serapah babi yang dijual di Desa Sukawati?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Adapun tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas bakteriologis pada serapah babi yang dijual di Desa Sukawati.

2. Tujuan khusus

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

- a. Mengetahui personal higiene dan sanitasi pedagang serapah babi di Desa Sukawati.
- b. Untuk menghitung angka lempeng total pada serapah babi yang dijual di Desa Sukawati.
- c. Untuk mendeskripsikan angka lempeng total pada serapah babi yang dijual di Desa Sukawati yang kemudian dibandingkan dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemarkan Mikroba dalam Pangan Olahan Daging, Daging dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan, dan Diolah dengan Perlakuan Panas.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat praktis

- a. Bagi penulis

Dari penelitian yang dilaksanakan, diharapkan dapat menjadi sarana yang bermanfaat bagi pengetahuan terhadap angka lempeng total pada serapah babi yang dijual di Desa Sukawati.

- b. Bagi peneliti

Bagi para peneliti, diharapkan hasil yang diperoleh dari penelitian ini dapat berkontribusi dalam referensi pengembangan teori mengenai angka lempeng total pada serapah babi yang dijual di Desa Sukawati.

c. Bagi masyarakat

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

2. Manfaat teoritis

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