

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Angka kuman ialah indikator yang dinilai penting untuk kualitas kebersihan makanan dan keamanan pangan. Kuman, termasuk bakteri, virus, dan jamur, dapat menyebabkan berbagai penyakit jika makanan yang dikonsumsi terkontaminasi. Tingginya angka kuman pada makanan menunjukkan adanya risiko kesehatan yang signifikan bagi konsumen, sehingga penting untuk melakukan pengujian secara rutin (Trigunarso, 2020).

Angka kuman pada makanan mengacu pada jumlah mikroorganisme, seperti bakteri, jamur, dan virus, yang terdapat dalam suatu sampel makanan (Chandra & Ernalina, 2021). Pengukuran ini penting untuk menilai keamanan pangan dan kualitas makanan. Angka kuman yang tinggi dapat menunjukkan adanya kontaminasi yang berpotensi menyebabkan penyakit pada konsumen.

Faktor-faktor yang mempengaruhi angka kuman sangat beragam, termasuk kondisi lingkungan, metode penyimpanan, dan teknik penyajian. Misalnya, suhu dan kelembaban yang tinggi dapat meningkatkan pertumbuhan kuman, sedangkan alat kebersihan dan tempat penyimpanan juga berperan penting. Dalam konteks makanan yang dijual di tempat umum, seperti pedagang kaki lima, pemahaman tentang angka kuman sangat krusial. Hal ini tidak hanya melindungi kesehatan konsumen, tetapi juga membantu produsen makanan untuk mempertahankan reputasi dan kepercayaan pelanggan. Penelitian mengenai angka kuman tidak hanya bermanfaat bagi kesehatan masyarakat, tetapi juga untuk meningkatkan standar kualitas industri pangan secara keseluruhan (Nilandita & Munfarida, 2024).

Bedasarkan hasil penelitian sebelumnya (Anggerainy, 2020) yang berjudul "Jumlah Total Bakteri (Total Plate Count), Karakteristik Organoleptik Dan Uji Kesukaan Bakso Komersial" menyatakan bahwa 6 sampel yang sudah diteliti, terdapat 1 sampel yang tidak memenuhi syarat SNI atau melebihi dari batas nilai maksimum. Hal ini disebabkan oleh kontaminasi bakteri yang berasal dari alat, kontaminasi dari tangan, dan udara. Alat menjadi sumber kontaminasi pada saat proses pengolahan daging menjadi bakso seperti, alat yang kurang bersih sebelum digunakan, kontaminasi dari tangan bisa terjadi apabila pedagang kurang menjaga kebersihan tangannya dengan tidak mencuci tangan dengan sabun sebelum memegang bakso, dan tidak menggunakan pelindung tangan pada saat mengemas bakso. Kontaminasi dari udara bisa terjadi karena bakteri dapat menular melalui udara yang ada disekitar tempat berjualan atau di jalan saat pedagang menuju lokasi berjualan.

Terdapat juga hasil dari peneliti sebelumnya (Adhitya et al., 2022) yang berjudul "Hubungan Hygiene Sanitasi dengan Angka Kuman pada Peralatan Makan Pedagang Bakso di Kecamatan Kawedanan Kabupaten Magetan" menyatakan hasil penelitian menunjukkan bahwa responden dengan sanitasi gedung 70% tidak memenuhi syarat, seluruh responden dengan angka kuman tidak memenuhi syarat dan sanitasi peralatan yang tidak memenuhi syarat. Hal ini dipengaruhi oleh beberapa faktor, seperti kebersihan alat makan, kebersihan lingkungan berjualan dan tempat berjualan yang kurang terawat.

Kontaminasi dapat terjadi oleh beberapa faktor, seperti kualitas mikrobiologis bahan baku, lingkungan tempat bahan baku diperoleh, kondisi sanitasi tempat pengolahan sampai pada proses penanganan dan penyimpanan produk tersebut.

Terdapat batas maksimum untuk angka kuman pada makanan bakso yang dimana tidak melebihi nilai ALT (Angka Lempeng Total) yaitu 1×10^5 koloni/g (Standar Nasional Indonesia, 2014). Jika hasil dari penelitian ini tidak sesuai dengan standar baku mutu, hal ini dapat menjadi suatu masalah bagi masyarakat yang berkunjung ke Pantai Mertasari dan sepanjang Jalan Kura-Kura Bali, Serangan.

Salah satu lokasi yang menyediakan atau menjadi objek wisata bagi masyarakat maupun mancanegara seperti memancing, snorkling, berenang dan menjadi salah satu tempat refreking bersama keluarga. Lokasi tersebut yaitu Pantai Mertasari, selain menjadi objek wisata Pantai Mertasari juga menjadi obyek wisata bagi masyarakat Indonesia maupun mancanegara untuk menonton layangan. Pantai Mertasari juga menyediakan kios atau gerai untuk berjualan, salah satu contoh pedagang yang berjualan di Pantai Mertasari yaitu Bakso (Kurniawan & Nyoman, 2022). Salah satu lokasi yang menjadi tempat rekreasi maupun rest area, dan juga menjadi tempat belajar mengemudi bagi pemula yaitu Sepanjang Jalan Kura-Kura Bali, Serangan. Pada Jalan Kura-Kura Bali juga menjadi tempat melihat pemandangan yang bagus. Terdapat juga pedagang bakso yang berjualan di sepanjang jalan tersebut yang menjadi kuliner bagi masyarakat yang sedang berkunjung di lokasi tersebut. Lingkungan berjualan pedagang bakso ditempat itu bersebelahan dengan Tempat Pemrosesan Akhir (TPA) Suwung, yang dimana dapat mempengaruhi tingginya angka kuman (Triwiyanto et al., 2018).

Bedasarkan *survey* pendahuluan maupun pengamatan lokasi yang dilakukan pada hari Senin tanggal 3 Februari 2025 dan hari Selasa pada tanggal 4 Februari 2025 pada Pantai Mertasari dengan Sepanjang Jalan Kura-Kura Bali, Serangan. Terdapat empat pedagang bakso yang berjualan di Pantai Mertasari dengan

menggunakan gerai atau kios. Lingkungan di sekitar tempat berjualan terjaga kebersihannya, dimana para pedagang secara rutin membersihkan sampah yang ada di sekitar tempat berjualan. Sebanyak 75% pedagang juga menyediakan tempat sampah tertutup dan setiap sudut disediakan tempat sampah. Pedagang yang berjualan sudah tersedia air mengalir atau air bersih untuk mencuci alat makan maupun peralatan berjualan, 3 pedagang menyediakan tempat untuk mencuci tangan. Sedangkan di Sepanjang Jalan Kura-Kura Bali terdapat empat pedagang bakso berjualan menggunakan gerobak sepeda motor tepat bersebelahan dengan TPA Suwung. Pedagang di lokasi tersebut membersihkan sampah berjualan mereka sendiri dan di lokasi berjualan pedagang hanya menyediakan tempat sampah berupa kresek plastik sampah yang terbuka, jadi 100% pedagang memiliki tempat sampah yang terbuka. Tidak hanya tempat sampah yang terbuka, air bersih atau air mengalir juga tidak disediakan di Sepanjang Jalan Kura-Kura Bali, jadi pedagang hanya menampung air di dalam wadah seperti ember untuk mencuci alat makan maupun peralatan berjualan.

Pada lokasi Pantai Mertasari terdapat tiga dari empat pedagang bakso yang menggunakan kulkas atau *freezer* untuk menyimpan bahan baku, dari empat pedagang bakso di Pantai Mertasari 100% pedagang bakso memiliki penyimpanan alat yang memadai seperti rak atau tempat alat tertutup untuk menyimpan dan meletakkan alat makan maupun peralatan dapur. Sedangkan pedagang bakso di Sepanjang Jalan Kura-Kura Bali terdapat empat pedagang memiliki penyimpanan bahan baku yang kurang baik, yang dimana bakso maupun bahan lainnya disimpan di wadah gerobak terbuka yang bisa terkontaminasi karena pedagang berpindah-

pindah atau saat menuju lokasi berjualan bisa terkena debu di jalan hal ini dapat terkontaminasi dan dapat menyebabkan tingginya angka kuman.

Tiga pedagang bakso yang berjualan di Pantai Mertasari penyajian bakso yang menggunakan alat makan yang diletakkan pada wadah tertutup serta saos dan sambal ditutup rapat atau menggunakan wadah yang berisikan tutup. Namun, terdapat satu pedagang bakso yang tutup wadahnya tidak selalu tertutup atau sering terbuka. Tetapi, 100% pedagang bakso menyediakan tissue untuk pelanggannya. Sedangkan, dua pedagang di Sepanjang Jalan Kura-Kura Bali cara penyajian menggunakan peralatan yang diletakkan menjadi satu dalam wadah dan wadah saos maupun sambal yang memiliki tutup namun tetap terbuka. Tetapi dua dari empat pedagang lainnya, menggunakan penutup pada wadah saos dan sambal namun tidak selalu tertutup rapat. Di Sepanjang Jalan Kura-Kura Bali terdapat empat pedagang yang berjualan, hanya satu pedagang yang menyediakan tissue untuk pelanggan dan 100% pedagang di lokasi tersebut menggunakan lap kain untuk mengelap alat makan pedagang seperti mangkok dan alat makan lainnya.

Berdasarkan dari latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk mengetahui dasar dari perbedaan angka kuman pada makanan bakso terhadap dua lokasi yang berbeda untuk menguji makanan yang dijual memenuhi syarat atau tidak memenuhi syarat.

B. Rumusan Masalah

Merujuk pada latar belakang yang dipaparkan, maka permasalahan yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah:

Apakah terdapat perbedaan angka kuman pada makanan bakso yang dijual pedagang kios atau gerai di Pantai Mertasari dengan pedagang kaki lima atau gerobak sepeda motor sepanjang Jalan Kura-Kura Bali, Serangan?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan angka kuman pada makanan bakso yang dijual pedagang kios atau gerai di Pantai Mertasari dengan pedagang kaki lima atau gerobak sepeda motor sepanjang Jalan Kura-Kura Bali, Serangan.

2. Tujuan khusus

- a. Menghitung jumlah angka kuman pada makanan bakso yang dijual pedagang menggunakan kios atau gerai di Pantai Mertasari.
- b. Menghitung jumlah angka kuman pada makanan bakso yang dijual pedagang menggunakan gerobak sepeda motor di sepanjang Jalan Kura-Kura Bali, Serangan.
- c. Menganalisis perbedaan jumlah angka kuman pada bakso yang dijual pedagang kios atau gerai di Pantai Mertasari dengan pedagang kaki lima atau gerobak sepeda motor sepanjang Jalan Kura-Kura Bali, Serangan.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Penelitian ini diharapkan mampu memperluas wawasan serta menyajikan informasi mengenai perbedaan angka kuman pada makanan bakso yang dijual diberbagai tempat dan dapat digunakan sebagai bahan keilmuan di bidang

Bakteriologi, juga dapat dijadikan sebagai bahan penelitian selanjutnya tentang angka kuman atau lebih spesifiknya mengidentifikasi bakteri.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi institusi pendidikan

Penelitian ini menghasilkan temuan yang dapat dimanfaatkan menjadi bahan pertimbangan ataupun masukan serta informasi tambahan terkait perbedaan angka kuman pada makanan bakso yang dijual pedagang di wilayah Pantai Mertasari dan sepanjang Jalan Kura-Kura Bali, Serang.

b. Bagi pedagang makanan

Sebagai referensi dalam mendorong kesadaran akan pentingnya menjaga kebersihan dagang maupun diri secara berkelanjutan dan juga paham tentang keadaan lingkungan sekitar berjualan tersebut.

c. Bagi peneliti atau mahasiswa

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berperan sebagai sumber rujukan serta wadah dalam memperluas pemahaman berkaitan dengan perbedaan angka kuman pada makanan bakso dengan dua wilayah berjualan yang berbeda.