

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali adalah sebuah pulau di antara 17.000 pulau yang memiliki keberagaman budaya dan berbagai jenis adat istiadat, tidak hanya itu Bali juga memiliki keindahan alam yang mampu memukau wisatawan mancanegara sampai pada religinya yang kental. Selain pada keagamaan yang kental dan tidak pernah meninggalkan ciri khasnya. Bali juga memiliki keunikan dalam berbagai macam kuliner, mulai dari yang diolah secara masak ataupun tidak dimasak. Salah satu kuliner Bali yang paling khas dan sangat digemari oleh masyarakat lokal maupun wisatawan adalah lawar (Juniari dkk., 2023).

Lawar merupakan makanan tradisional yang berasal dari Bali dan memiliki ciri khas tersendiri, lawar adalah sejenis makanan yang menjadi lauk pauk yang terbuat dari daging atau ikan yang berisikan sayur mayur dan bumbu di dalamnya. Pada masyarakat Bali lawar juga digunakan sebagai sarana dalam upacara keagamaan maupun upacara adat seperti upacara pada tempat-tempat suci (pura), pernikahan, potong gigi, tempat dan upacara keagamaan lainnya. Semenjak dahulu sampai pada zaman sekarang masyarakat di Bali khususnya yang beragama Hindu tetap membuat dan mengonsumsi lawar, sehingga lawar menjadi makanan yang menunjukkan salah satu identitas masyarakat Hindu di Bali (Damianti dkk., 2023).

Penamaan pada jenis lawar juga sangat bervariasi biasanya jenis daging yang digunakan atau jenis sayurannya. Bila yang digunakan pada lawar adalah daging babi maka lawar yang tersebut berjenis lawar babi. Demikian juga bila lawar yang menggunakan olahan dengan komponen utama sayur nangka, maka lawar tersebut

akan diberi nama lawar angka. Ada juga pemberian jenis nama lawar sesuai karakteristik warnanya contoh pada lawar merah dinamakan lawar merah karena memiliki karakteristik berwarna merah sama sebaliknya apabila lawar memiliki warna putih maka jenis lawarnya adalah lawar putih dan ada lawar yang bernama lawar padamare, yaitu sejenis lawar yang dibuat dari campuran beberapa jenis lawar. Namun dari beberapa jenis lawar ada juga lawar yang menggunakan daging mentah, seperti lawar plek (Damiani dkk., 2023).

Lawar plek merupakan makanan tradisional Bali yang terkenal dari Desa Ketewel, Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar. Lawar plek adalah lawar yang memiliki keunikan dan ciri khas tidak seperti lawar pada umumnya lawar plek terbuat dari daging babi mentah yang di cincang halus dan kemudian dicampurkan dengan bumbu khas Bali dalam kondisi mentah serta adanya penambahan darah segar yang menjadi komponen utama. Namun pada penggunaan darah segar di lawar plek sering menimbulkan pro dan kontra dalam masyarakat. Dimana penggunaan darah segar dan daging mentah pada makanan memiliki potensi serius dalam menyebabkan masalah kesehatan, terutama bahan yang digunakan dalam pengolahan lawar plek bisa menjadikan tempat perkembangan mikroorganisme patogen, seperti pada daging babi mentah yang memiliki nilai air yang tinggi dan pH netral sehingga membuat kondisi ini sangat ideal sebagai tempat pertumbuhan bakteri pada lawar plek yang dikonsumsi pada masyarakat mampu menimbulkan terjadinya infeksi mikroorganisme.

Meskipun begitu lawar masih menjadi salah satu jenis makanan yang memiliki tingkat konsumen cukup banyak di Bali baik penduduk lokal maupun wisatawan domestik dan mancanegara. Di Desa Ketewel sendiri terdapat banyak pedagang

makanan yang menjual Lawar Plek . Setiap harinya pembeli yang datang selalu ramai dan tidak pernah sepi. Menurut (Damianti,dkk 2023) pada hasil wawancara pada observasi awal setiap harinya Lawar Plek tersebut bisa terjual hingga 40 sampai 50 porsi dalam satu warung. Namun dengan industri pariwisata makanan seperti lawar ini sangat penting untuk diketahui dalam upaya untuk menentukan kebijakan yang berkaitan dengan kesehatan pariwisata. Dikarenakan lawar merupakan makan yang *perishable food* (makanan yang mudah rusak dan mengalami pembusukan) dimana makanan ini tergolong tidak stabil, karena bahan-bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan lawar adalah daging dan sayur-sayuran yang mudah terproses pembusukannya. Sehingga lawar memiliki masa simpan yang sangat terbatas dan memiliki potensi menimbulkan masalah kesehatan yang sangat serius apabila tidak dikonsumsi dalam waktu yang singkat setelah pada pengolahan lawar plek. faktor penyimpanan, khususnya durasi waktu penyimpanan akan sangat mempengaruhi keamanan dan kualitas lawar yang mengakibatkan terjadinya peningkatan angka kuman yang berisiko pada kesehatan konsumen.

Keamanan pangan, sebagaimana dijelaskan dalam UU No. 18 Tahun 2012, merupakan kondisi yang menjamin makanan bebas dari kontaminasi biologis, kimia, atau benda asing lain yang dapat membahayakan kesehatan, serta tidak bertentangan dengan norma agama, kepercayaan, dan budaya masyarakat, sehingga layak untuk dikonsumsi.

Kualitas mikrobiologi dari makanan tradisional lawar masih menjadi perhatian utama dalam aspek keamanan pangan. Hal ini disebabkan oleh tingginya tingkat konsumsi lawar, baik di kalangan masyarakat lokal maupun wisatawan mancanegara, yang menjadikannya sebagai salah satu kuliner khas yang populer.

Oleh karena itu, diperlukan pemeriksaan mikrobiologi secara menyeluruh terhadap lawar guna memastikan bahwa makanan tersebut memenuhi standar kualitas yang telah ditetapkan. Langkah ini sangat penting untuk mencegah terjadinya gangguan kesehatan seperti *traveler's diarrhea* yang kerap dikaitkan dengan konsumsi makanan yang tidak higienis (Suastina, 2023).

Faktor suhu penyimpanan juga merupakan salah satu faktor utama yang bisa mempengaruhi pertumbuhan mikroorganisme pada makanan. Makanan yang disimpan pada suhu yang tidak sesuai akan berisiko mengalami peningkatan jumlah bakteri, terutama jika berada dalam kondisi yang mendukung perkembangbiakan mikroorganisme. Idealnya lawar merah harus dikonsumsi tidak lebih dari 5 jam setelah proses pembuatan untuk menjaga agar kualitas lawar merah tersebut. Selain itu, kondisi lingkungan juga perlu diperhatikan oleh pedagang makanan apabila tempat lokasi penjualan makanan juga terlihat lembap dan dekat dengan tempat sampah yang dikelilingi oleh lalat. Akibatnya, makanan yang dijual dan disimpan dalam kondisi suhu ruang bisa cenderung mengalami peningkatan jumlah koloni bakteri dalam waktu singkat (Veronica dkk., 2019)

Akibat dari faktor suhu penyimpanan yang kurang bagus pada makanan, maka akan mengakibatkan waktu penyimpanan juga berpengaruh sehingga makanan tersebut memiliki daya simpan yang sangat singkat. Seperti pada penelitian di pengaruh suhu dan waktu penyimpanan pada pertumbuhan mikroorganisme di sampel ikan bandeng yang melibatkan penggunaan suhu dingin dan suhu kamar dengan durasi waktu penyimpanan yang dimana mengungkapkan bahwa perlakuan suhu rendah dapat memperlambat pertumbuhan mikroba dalam makanan

tradisional. Hal ini menunjukkan bahwa kontrol terhadap durasi penyimpanan sangat penting dalam menjaga keamanan makanan tradisional seperti Lawar Plek.

Studi mengenai pengaruh suhu penyimpanan yang diberikan waktu penyimpanan terhadap angka kuman di makanan lawar plek sangat penting untuk dipahami karena mampu mengawasi sejauh mana keamanan makanan ini dapat dijaga, Informasi ini tidak hanya berguna bagi konsumen, tetapi juga bagi produsen dan pihak-pihak yang terkait dalam menjaga standar keamanan pangan. Dengan memahami hubungan waktu penyimpanan dengan angka kuman diharapkan produsen bisa mengembangkan langkah-langkah pengendalian yang efektif dalam memastikan lawar plek tetap aman dikonsumsi tanpa mengorbankan cita rasa yang khas. Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis ingin meneliti sejauh mana waktu penyimpanan mampu mempengaruhi jumlah angka kuman pada makanan tradisional lawar plek khas Bali.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, penelitian ini akan berfokus melihat apakah terdapat pengaruh yang signifikan antara suhu kulkas 4°C dengan suhu ruang 25°C yang diberikan perlakuan durasi waktu 0 jam, 2 jam, 4 Jam, 6 Jam dan 8 Jam dengan peningkatan jumlah angka kuman pada lawar plek ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Mengetahui apakah terdapat pengaruh suhu penyimpanan yang diberikan perlakuan pada durasi waktu penyimpanan terhadap jumlah angka kuman di

makanan tradisional lawar plek dan bisa memberikan informasi ilmiah mengenai keamanan dan kualitas makanan.

2. Tujuan Khusus

- a. Menghitung jumlah angka kuman pada makanan lawar plek di suhu kulkas 4°C dan suhu ruang 25°C dengan waktu penyimpanan 0 jam, 2 jam, 4 jam, 6 jam dan 8 jam.
- b. Menganalisis pengaruh suhu kulkas 4°C dan suhu ruang 25°C dengan waktu penyimpanan 0 jam, 2 jam, 4 jam, 6 jam dan 8 jam pada sampel makanan lawar plek di tingkat pertumbuhan angka kuman.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Manfaat teoritis

Menambah wawasan dan literatur ilmiah mengenai hubungan antara suhu penyimpanan dan waktu penyimpanan di makanan tradisional lawar plek dengan pertumbuhan mikroorganisme, khususnya pada jumlah angka kuman. Serta bisa menjadi referensi untuk peneliti selanjutnya yang berfokus pada kualitas mikrobiologis makanan lawar.

2. Manfaat praktis

- a. Penulis

Penelitian ini dapat memperluas wawasan penulis mengenai keterkaitan antara suhu dan waktu penyimpanan dengan jumlah angka kuman pada makanan tradisional lawar plek.

b. Bagi masyarakat

Meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai pentingnya menjaga suhu dan waktu penyimpanan pada makanan yang berbahan dasar olahan daging untuk menghindari risiko akibat kontaminasi mikroba.

c. Bagi institusi

Membantu dan mendorong Intitusi untuk melakukan penelitian lanjut mengenai metode penyimpanan yang efektif, sehingga makanan tradisional seperti lawar plek dapat bertahan lebih lama tanpa mengurangi kualitas dan keamanannya.