

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang diperlukan dalam proses pertumbuhan, perkembangbiakan, perbaikan jaringan yang rusak, dan menghasilkan energi untuk dapat melakukan berbagai kegiatan. Unsur-unsur gizi yang perlu ada dalam makanan meliputi: air, karbohidrat, protein, lemak, dan komponen mikro lainnya (Ningsih, 2014). Menurut WHO (2010), makanan yang sehat tidak hanya mengandung gizi seimbang, tetapi juga harus aman untuk dikonsumsi sehingga tidak menyebabkan penyakit yang ditularkan melalui makanan (*foodborne diseases*) bagi orang yang mengonsumsinya. Lebih dari 250 jenis *foodborne diseases* disebabkan oleh berbagai bakteri patogen atau toksinnya sehingga selain dari segi kuantitas, makanan juga harus diperhatikan dari segi kualitasnya.

Makanan tradisional merupakan jenis makanan yang diolah dari bahan lokal dengan cara pengolahan yang bervariasi, memiliki ciri khas daerah setempat dan biasa dikonsumsi oleh masyarakat daerah tersebut. Salah satu makanan tradisional Bali yang paling populer adalah lawar (Velyniawati, Dewantari, dan Suarjana, 2009). Lawar adalah salah satu jenis makanan yang konsumennya cukup banyak di Bali baik penduduk lokal maupun wisatawan domestik dan mancanegara. Lawar tidak bisa awet lebih dari satu hari, jenis lauk pauk yang hanya bertahan dalam waktu ± 5 jam ini dibuat dari campuran daging, sayur, kelapa, dan bumbu (Yusa dan Suter, 2012).

Berdasarkan hasil penelitian Sari (2017) pada lawar babi di Desa Dalung Kabupaten Badung diketahui bahwa dari 10 sampel yang diuji angka kuman, sebanyak 6 sampel lawar babi tidak memenuhi syarat dan 4 sampel lawar babi memenuhi syarat bakteriologis berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 7388 tahun 2009 tentang penetapan batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan. Sedangkan menurut hasil penelitian Yanti (2018), mengenai lawar plek (lawar yang lebih banyak menggunakan daging mentah dibandingkan sayuran) yang dijual di Desa Ketewel, dari 5 sampel yang diuji terdapat 4 sampel lawar yang tergolong rawan dan tidak aman untuk dikonsumsi dan 1 sampel lawar tergolong rawan tetapi masih aman untuk dikonsumsi dengan kisaran total cemaran mikroba sebesar $3,9 \times 10^6$ - $3,0 \times 10^7$ cfu/gr.

Kontaminasi bakteri pada lawar babi dapat berasal dari proses pengolahan dan bahan bakunya. Menurut penelitian Sujaya, Ramona dan Nocianitri (2014), lawar babi yang diambil di Desa Sanur saat ditanam pada media *Salmonella Shigella Agar* (SSA) menghasilkan cemaran mikroba sebesar $1,8 \times 10^5$ cfu/gr. Disamping itu, lawar babi dapat terkontaminasi oleh bakteri *Salmonella sp.* saat proses pengolahan dan proses penyimpanan (EFSA, 2008). Babi merupakan salah satu hospes reservoir utama bagi bakteri *Salmonella sp.*, keberadaan bakteri ini tidak menimbulkan gejala-gejala klinis (Jawetz, Melnick, and Adelberg's, 2012). Bakteri *Salmonella sp.* mempunyai tingkat virulensi yang tinggi karena memiliki antigen Vi serta antigen somatik yang tahan terhadap pemanasan 100°C (Karsinah, Lucky, dan Mardiasuti, 2010). Bakteri ini dapat menyebabkan penyakit menular yang disebut salmonellosis yang dapat

memunculkan gejala-gejala seperti diare, demam, muntah, bahkan hingga kematian (Im *et al.*,2015).

Banyak ditemukan warung makan di Kecamatan Denpasar Selatan yang menyediakan menu utama berupa lawar babi yang menjadi makanan favorit bagi masyarakat setempat, anak-anak sekolah, serta pegawai kantor pada pagi hari maupun siang hari. Berdasarkan uji pendahuluan yang telah dilakukan oleh penulis, diketahui bahwa dari dua sampel lawar babi yang diambil pada warung makan di Kecamatan Denpasar Selatan diperoleh hasil positif kontaminasi bakteri *Salmonella sp.* yang ditandai dengan terbentuknya koloni dengan *black center* pada media *Salmonella Shigella Agar* (SSA).

Berdasarkan latar belakang diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian terhadap keamanan dan kualitas lawar babi di Kecamatan Denpasar Selatan melalui uji angka lempeng total dan identifikasi bakteri *Salmonella sp.*.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka permasalahan yang ingin diteliti adalah: bagaimana kualitas lawar babi yang dijual di Kecamatan Denpasar Selatan dilihat dari angka lempeng total dan adakah bakteri *Salmonella sp.* pada lawar babi tersebut?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas lawar babi dan mengetahui ada tidaknya *Salmonella sp.* pada lawar babi yang dijual di Kecamatan Denpasar Selatan.

2. Tujuan khusus

- a. Untuk menghitung angka lempeng total pada lawar babi yang dijual di Kecamatan Denpasar Selatan.
- b. Untuk mengidentifikasi bakteri *Salmonella sp.* pada lawar babi yang dijual di Kecamatan Denpasar Selatan.
- c. Untuk membandingkan angka lempeng total dan hasil identifikasi *Salmonella sp.* pada lawar babi yang dijual di Kecamatan Denpasar Selatan dengan standar pada Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 Tahun 2016 tentang kriteria mikrobiologi dalam pangan.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Dapat digunakan sebagai referensi bagi peneliti berikutnya yang akan melakukan penelitian yang sejenis.

2. Manfaat praktis

- a. Bagi konsumen lawar babi, agar lebih bijak dalam membeli makanan yang tidak jelas kualitas kebersihannya terutama lawar babi karena beberapa diantaranya masih mengandung bakteri.
- b. Bagi pedagang lawar babi, diharapkan agar kedepannya memperbaiki kualitas pengolahan dan penyajian lawar babi yang dijualnya.

