BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan pusat wisata Indonesia dan juga salah satu daerah tujuan wisata terkemuka di dunia. Bali dikenal para wisatawan karena banyak memiliki potensi alam yang sangat indah dan adat kebudayaannya yang unik. Seiring semakin berkembangnya tuntutan wisatawan dan semakin meningkatnya persaingan di antara daerah tujuan wisata, kebudayaan lokal menjadi salah satu kekuatan yang berharga sebagai produk dan aktivitas untuk menarik wisatawan. Gastronomi (tata boga) mempunyai peran penting dalam hal ini karena makanan dapat menjadi salah satu pusat pengalaman wisatawan yang juga merupakan identitas penting pada masyarakat era pascamodern. Bahkan tidak sedikit wisatawan yang melakukan kunjungan ke suatu daerah tujuan wisata dengan motivasi utama untuk menikmati makanan dan minuman setempat. (Universitas Udayana, 2009)

Makanan tradisional Indonesia bukan hanya sekedar berfungsi untuk memenuhi kebutuhan fisik, akan tetapi juga berfungsi sebagai sumber gizi yang mengandung unsur obat-obatan dan perawatan kecantikan yang sulit dijumpai pada makanan nasional lainnya yang telah diterima secara internasional selama ini. Salah satu makanan tradisional Indonesia yang memiliki keunikan dari segi cita rasa dan penggunaan bumbu adalah makanan tradisional Bali. Makanan tradisional Bali yang secara harafiah sudah berkembang sejak masuknya Agama Hindu di Bali, telah menjadi makanan asli Bali, bukan saja untuk masyarakatnya,

tetapi juga secara religius diperuntukkan bagi para Dewa Dewi sesuai kepercayaan mereka. Wisatawan mancanegara (wisman) akan menikmati suguhan dengan jenis olahan, jenis makanan, jenis penghidangan dan jenis bumbu (basa) dan rasa yang sangat unik, sehingga dapat memberikan kepuasan terhadap rasa dan kebutuhan gastronomi mereka dan menjadi kenangan sehingga tujuan mereka ke-Bali bukan saja karena keindahan alam, namun juga karena kulinari yang mempesona dan beragam. Namun demikian kenyataan yang ada sekarang ini justru makanan tradisional Bali tidak begitu banyak disajikan di restoran. Hasil survey program magister kajian pariwisata Universitas Udayana tahun 2003. Makanan juga memiliki cita rasa sesuai dengan masyarakat pada daerah tersebut, bahkan makanan tradisional biasanya dijadikan tolok ukur suatu daerah tertentu. Seperti di Bali makanan khas nya antara lain sate babi dimana di daerah lain jarang atau bahkan tidak ada, karena masyarakat di Indonesia yang umunya beragama Islam dan tidak mengkonsusmi daging babi.

Menurut Kamus besar bahasa Indonesia (KBBI). Sate adalah makanan yang terbuat dari potongan daging kecil-kecil yang ditusuk sedemikian rupa dengan tusukan lidi tulang daun kelapa atau bambu kemudian dipanggang menggunakan bara arang kayu. Sate disajikan dengan berbagai macam bumbu yang bergantung pada variasi resep sate. Daging yang dijadikan sate antara lain daging sapi, babi, ayam, ikan.

Banyak pedagang di wilayah Pantai Sanur yang menjual sate babi masih belum mempunyai standar hygine sanitasi yang baik, baik dari penggunaan alat, pengolahan maupun penyimpanan nya, hal ini dapat menyebabkan terjadinya cemaran pada produk sate babi yang dapat menyebabkan masalah kesehatan.

Berdasarkan Undang-Undang No. 18 tahun 2012 tentang pangan menyebutkan keamanan pangan adalah kondisi atau upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia dan serta bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk di konsumsi.(Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2012).

Berdasarkan Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, Pengaturan suhu dan waktu perlu diperhatikan karena setiap bahan makanan mempunyai waktu kematangan yang berbeda. Suhu pengolahan minimal 90^0C agar kuman patogen mati dan tidak boleh terlalu lama agar kandungan zat gizi tidak hilang akibat penguapan.

Menurut BPOM Kualitas mikrobiologi makanan jajanan dapat ditentukan berdasarkan nilai MPN *Coliform*, nilai MPN *Coliform* fekal, dan jumlah koloni Escherichia coli. Berdasarkan keputusan Dirjen BPOM No. 7388/B/SK/VII/2009 tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam makanan yaitu angka lempeng total (10^5kol/g) dan MPN (10 kol/g) (BPOM, 2009).

Menurut (Rahmani, 2016). Berdasarkan hasil uji laboratorium pemeriksaan angka kontaminasi bakteri *E. coli* menunjukkan bahwa makanan jajanan yang tidak memenuhi syarat karena terkontaminasi *E.coli* adalah cakwe, ayam bakar, sate ayam, nasi goreng, cilok, mie ayam, ketoprak, nasi rames, nasi warteg, ayam bakar, gado – gado, siomay, mie yamin dan sate padang. Cemaran tersebut terjadi karena kurang nya hygiene sanitasi yang dilakukan oleh pedagang tersebut.

Menurut penelitian pada sate ayam yang di lakukan oleh Supsyansah, dkk, yang dilakukan di Pontianak 2016 menyebutkan bahwa ada hubungan yang signifikan antara personal hygiene dengan angka kuman pada sate ayam di kota Pontianak, karena Personal hygiene pedagang mempengaruhi kualitas makanan yang diolah, personal hygiene yang buruk dapat menyebabkan kontaminasi mikrobiologis pada makanan karena penjamah makanan merupakan sumber utama dan potensial dalam kontaminasi makanan dan perpindahan mikroorganisme. (Supsyansa, dkk, 2016)

Pantai Sanur merupakan tempat wisata daerah yang dikunjungi oleh wisatawan domestik maupun mancanegara. Apabila hygiene sanitasi pengolahan makanan tidak dijaga maka akan berdampak terhadap bidang pariwisata akibat dari para wisatawan yang mengonsumsi makanan tradisional Bali mengalami keracunan seperti ditandai dengan diare. Maka perlu diperhatikan mutu mikroba dari sate babi.

Oleh karena itu perlu dilakukan kajian study kasus tentang keamanan sate babi dilihat dari dari mutu mikroba nya di daerah pariwisata Pantai Sanur.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Bagaimanakan mutu kelayakan konsumsi sate babi yang dijual di Pantai Sanur kota Denpasar?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui keamanan sate babi ditinjau dari skor keamnan pangan dan mutu mikrobanya di daerah Pantai Sanur kota Denpasar.

2. Tujuan khusus

a. Mengetahui total mikroba sate babi yang dijual di pantai Sanur Kota Denpasar.

b. Mengetahui jumlah *Coliform* pada sate babi yang di jual di Pantai Sanur Kota Denpasar.

c. Mengetahui jumlah *E.coli* pada sate babi yang dijual di Pantai Sanur Kota Denpasar.

d. Mengetahui adanya cemaran pada *Salmonella sp*, *Shigella sp*, dan *Vibrio cholera*, sate babi yang di jual di Pantai Sanur Kota Denpasar.

e. Mengetahui Jumlah skor keamanan pangan pada sate babi yang dijual di Pantai Sanur Kota Denpasar.

f. Mengetahui kelayakan konsumsi sate babi yang dijual di Pantai Sanur di tinjau dari mutu mikrobanya.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang keamanan pangan terutama mutu mikroba sate babi di pantai Sanur kota Denpasar.

2. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai sarana mengaplikasikan ilmu yang didapatkan saat perkuliahan tentang Keamanan Pangan pada mata kuliah Ilmu Pangan.