

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan tradisional merupakan segala jenis makanan olahan asli daerah, yang merupakan khas daerah setempat, mulai dari makanan lengkap, selingan dan minuman, memiliki kandungan gizi yang cukup serta bisa dikonsumsi oleh masyarakat daerah tersebut. Makanan tradisional marak dikonsumsi oleh semua pihak, dari anak-anak sampai dewasa. Bali sebagai daerah tujuan wisata memiliki berbagai jenis makanan tradisional, baik dari makanan lengkap hingga makanan jajanannya (Rofiq, 2011). Salah satu contoh makanan tradisional Bali yang terkenal dan banyak dikonsumsi yaitu nasi jinggo (Bee. 2013).

Nasi jingo merupakan nasi yang dibungkus dengan lauk sekedarnya seperti mie, ayam suwir, tempe goreng serta sambel ulek yang pedas. Biasanya nasi jinggo dijual pada malam hari dan dengan harga yang relatif murah. Nasi jingo sudah tidak asing lagi di Bali, terutama di kota Denpasar. Pedagang nasi jinggo sudah tersebar disetiap jalan di kota Denpasar, dan konsumen dari nasi jinggo hampir semua kalangan masyarakat (Yunita & Dwipayanti, 2010).

Untuk menghasilkan nasi jinggo yang berkualitas tinggi, ada banyak faktor yang berperan seperti air, tempat pengolahan makanan, peralatan, dan cara pengolahan makanan. Pengolah makanan memegang peranan penting dalam upaya penyehatan makanan karena sangat berpotensi dalam menularkan penyakit. Proses penularan dapat terjadi melalui makanan dari dirinya kepada makanan dan minuman yang disajikan kepada orang yang mengkonsumsi makanan tersebut atau dikenal dengan kontaminasi silang. Di Negara maju seperti Amerika Serikat, 13%

dari peristiwa keracunan disebabkan oleh kontaminasi silang dari pekerja. Oleh karena itu, kebersihan perorangan (personal hygiene) sangat penting bagi pengolahan makanan (Yunita & Dwipayanti, 2010).

Nasi jinggo merupakan makanan tradisional yang dibungkus dengan kemasan tertentu. Dalam proses pengolahannya nasi jinggo masih bersifat tradisional dan belum memiliki standar khusus. Pengolahan dan penanganan sanitasi yang kurang baik dapat menyebabkan terjadinya hal-hal yang merugikan manusia, seperti keracunan maupun penyakit (*food borne disease*) (Handayani & Werdiningsih, 2010). Sebagai makanan jadi yang dijual dalam keadaan terbungkus dan tercampur nasi jinggo rentan mengalami kerusakan. Makanan jadi sebaiknya dimakan dalam waktu 1-2 jam setelah dimasak. (Buckle dkk., 2012). Waktu penyajian nasi jinggo yang semakin lama akan meningkatkan resiko kerusakan nasi jinggo, sehingga meningkatkan resiko kontaminasi dan keracunan. Dewasa ini, kasus keracunan semakin banyak ditemui. Keracunan makanan merupakan kesakitan yang disebabkan oleh racun (toxin) mikroba pada makanan, atau oleh bahan makanan tambahan yang bersifat racun dalam makanan kemudian makanan bersama racun tersebut masuk ke dalam tubuh (Yunita & Dwipayanti, 2010).

Di Bali selama tahun 2016-2017 telah terjadi beberapa kasus keracunan, antara lain pada tanggal 9 Januari 2016 sebanyak 53 Narapidana di LP Singaraja mengalami keracunan setelah mengkonsumsi nasi jingo (Sudirta, 2016). Tanggal 25 maret 2017 sebanyak 124 orang krama Banjar Tampak Sari Kabupaten Badung dengan rentang usia 10-75 tahun mengalami keracunan setelah mengkonsumsi nasi bungkus dalam acara melasti (penyucian diri) (Putra, 2017). Tanggal 11 oktober

2017, sebanyak 31 siswa sekolah dasar 5 Seririt, Singaraja mengalami keracunan setelah mengkonsumsi nasi bungkus yang dijual di kantin sekolah (Sadnyari, 2017).

Berdasarkan peraturan BPOM RI tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dan Kimia dalam Makanan diketahui bahwa maksimum cemarkan mikroba dengan uji Angka Lempeng Total (ALT) pada pangan olahan yaitu 1×10^4 koloni/g. Sedangkan angka mikroba *E.coli* dalam sampel yang diperbolehkan adalah 0 (nol), serta negatif bakteri patogen seperti *Salmonella sp*, *Shigela sp* dan bakteri patogen lainnya. Adanya cemarkan mikroba yang melebihi batas maksimum, cemarkan bakteri *E.coli* serta bakteri patogen lainnya pada makanan menunjukkan bahwa makanan tersebut tercemar kotoran akibat pengolahan dan kebersihan pengolah makanan yang kurang baik. Bakteri *E.coli* merupakan bakteri patogen yang sering dijadikan indikator sanitasi (BPOM RI, 2012)

Selain dilihat dari kontaminasi cemarkan mikroba, ketidakamanan suatu pangan mentah maupun olahan juga dapat dinilai dari segi gizi. Apabila kandungan gizi pada suatu makanan berlebihan, seperti karbohidrat maupun lemak dapat menyebabkan berbagai penyakit degeneratif seperti penyakit jantung, diabetes, kanker maupun penyakit lainnya. Namun apabila kandungan gizinya kurang juga merupakan masalah (Baliwati, et al., 2014).

Nasi jinggo sebagai makanan utama harus mengandung nilai gizi yang lengkap sehingga mampu berkontribusi pada asupan makan seseorang. Sebagai makanan utama nasi jinggo harus memberikan sumbangan nilai kalori yang cukup (Anggraini, 2017). Berdasarkan hasil pengamatan sederhana yang dilakukan oleh peneliti, dilihat dari komposisi nasi jinggo yang dijual di pasaran masih belum

memenuhi standar porsi dan gizi seimbang sebagai makanan utama, dimana jenis bahan yang digunakan masih kurang bervariasi, seperti kurang adanya penggunaan sayur. Nasi jinggo yang banyak dijual biasanya menjadikan mie sebagai pengganti sayuran. Sampai saat ini penelitian mengenai nilai gizi nasi jinggo belum pernah dilaksanakan. Oleh karena itu diperlukan penelitian mengenai nilai gizi nasi jinggo, sehingga diharapkan penelitian ini dapat memberikan informasi mengenai nilai gizi nasi jinggo yang beredar di kota Denpasar.

Salah satu daerah yang berada di kota Denpasar yang banyak memperdagangkan nasi jinggo yaitu Sanur. Sanur merupakan salah satu daerah tujuan wisata, dimana setiap harinya banyak wisatawan yang berdatangan. Meskipun belum pernah terpublikasi sebagai penyebab KLB pada wisatawan, namun apabila kualitas keamanan pangan nasi jinggo tidak baik dan terpapar pada wisatawan maka akan berdampak luas, salah satunya dari segi perekonomian dan pariwisata.

Mengetahui dari fakta tersebut, dan mengingat keamanan pangan merupakan aspek penting untuk melindungi konsumen, maka penulis tertarik untuk meneliti keamanan pangan dan nilai gizi nasi jinggo di wilayah pariwisata Sanur kota Denpasar. Hasil penelitian ini diharapkan dapat mempertahankan dan mengembangkan kualitas makanan tradisional sehingga makanan produk olahan tradisional tetap dapat dilestarikan dikalangan masyarakat dan tidak tergeser oleh makanan produk industri atau produk komersial lainnya.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana keamanan pangan dan nilai gizi nasi jinggo di wilayah pariwisata Sanur, Kota Denpasar?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui keamanan pangan dan nilai gizi nasi jinggo di wilayah pariwisata Sanur, Kota Denpasar

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk menentukan tingkat keamanan pangan yang ditinjau dari cemaran mikroba, bakteri *E.coli* dan bakteri patogen lainnya pada nasi jinggo di wilayah pariwisata Sanur Kota Denpasar
- b. Untuk menilai kandungan energi dan zat gizi nasi jinggo di wilayah pariwisata Sanur Kota Denpasar

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat secara praktis

Manfaat secara praktis yang diharapkan dari penelitian ini yaitu dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai keamanan pangan nasi jinggo ditinjau dari cemaran mikroba, *E.coli* dan bakteri patogen lainnya serta nilai gizi nasi jinggo sehingga masyarakat dapat mempertimbangkan dan berhati-hati dalam membeli makanan tradisional, khususnya nasi jinggo yang dijual di jalanan.

2. Manfaat secara teoritis

Manfaat secara teoritis yang diharapkan dari penelitian ini adalah dapat menambah pengetahuan, wawasan serta pengalaman dalam mengkaji keamanan pangan dan nilai gizi suatu makanan tradisional khususnya nasi jinggo sehingga dapat dijadikan acuan bagi penelitian berikutnya.