

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Departemen Kesehatan makanan dan minuman adalah semua bahan baik dalam bentuk alamiah maupun dalam bentuk buatan yang dimakan manusia kecuali air dan obat – obatan (Anwar, dkk, 1990). Makanan tradisional adalah jenis makanan yang diolah dari bahan lokal dengan pengolahan yang bervariasi, memiliki ciri khas daerah setempat dan biasa dikonsumsi oleh masyarakat daerah tersebut (Pinto, P, dan H, 2018).

Makanan tradisional pada umumnya memiliki kelemahan dalam hal keamanannya terhadap bahaya biologi atau mikrobiologi, kimia atau fisik. Adanya bahaya atau cemaran tersebut seringkali terdapat dan ditemukan karena rendahnya mutu bahan baku, teknologi pengolahan, belum diterapkannya praktik sanitasi dan *hygiene* yang memadai dan kurangnya kesadaran pekerja maupun produsen yang menangani makanan tradisional (Nanuwasa, 2007 dalam Agustina, Pambayun, dan Febry, 2009).

Salah satu makanan tradisional Bali yang saat ini makin populer dan luas konsumennya adalah lawar Bali. Lawar merupakan olahan daging atau sayuran cincang yang memungkinkan terjadinya kontaminasi bakteri dalam proses pengolahannya. Lawar Bali ada dua jenis, yaitu lawar merah yang mengandung darah segar dan lawar putih yang tidak mengandung darah segar (Trisdayanti, Sawitri, dan Sujaya, 2015).

Lawar Bali merupakan makanan yang tidak stabil dan mudah membusuk atau yang disebut dengan *Perishable Food* karena bahan-bahan dasar yang digunakan

berasal dari daging dan sayur-sayuran (Anwar, dkk., 1990). Penyebaran penyakit melalui makanan atau yang biasa disebut dengan *Food Borne Disease*, hal dapat terjadi ketika tidak memerhatikan *hygiene* sanitasi makanan mulai dari pemilahan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, proses pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan dan penyajian makanan (Ramlan dan Sumihardi, 2018).

Salah satu *Food Borne Disease* yaitu penyakit diare, dimana diare termasuk salah satu masalah kesehatan masyarakat yang utama karena masih tingginya angka kesakitan dan kematian akibat diare. Kontaminan yang menyebabkan penyakit-penyakit tersebut adalah bakteri *Escherichia coli*, *Coliform*, *Vibrio cholerae*, dan *Salmonella* dalam sumber air atau makanan (BPOM RI, 2008).

Media yang sangat baik untuk pertumbuhan bakteri *Coliform* adalah daging. Jenis *Enterobacter* dengan *Escherichia* dan *Klebsiella* disebut kelompok bakteri *Coliform* yang merupakan indikator dalam sanitasi. Bakteri *Coliform* dalam jumlah tertentu dapat menjadi indikator suatu kondisi yang bahaya dan adanya kontaminasi bakteri patogen (Balía, R., Harlia, E., Suryanto, 2011).

Kontaminan yang ada pada makanan walaupun dalam jumlah kecil jika dibiarkan berada dalam makanan dengan suhu dan waktu yang cukup akan menimbulkan *Food Borne Disease*, oleh karenanya perlu diperhatikan *hygiene* sanitasi makanan yang harus mendasarkan pada 6 (enam) prinsip upayanya yaitu upaya mengamankan bahan makanan, upaya pengumpulan bahan makanan, upaya pengolahan makanan, upaya pengangkutan makanan, upaya penyimpanan makanan dan upaya penyajian makanan.

Makanan tradisional lawar Bali termasuk kedalam produk olahan daging, daging unggas dan daging hewan buruan, dihaluskan dengan katagori pangan daging olahan dan daging ayam olahan sehingga jika dilihat pada Standar Nasional Indonesia (SNI) 7388 tahun 2009 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan, untuk jenis cemaran mikroba APM *Coliform* memiliki batas maksimumnya 10/g. Berdasarkan latar belakang di atas maka penulis tertarik membahas “hubungan waktu penyimpanan dengan rasa dan tingkat cemaran bakteri *Coliform* pada makanan tradisional lawar Bali.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dalam penelitian ini dirumuskan permasalahan sebagai berikut: “Apakah waktu penyimpanan pada suhu ruangan berhubungan dengan rasa dan tingkat cemaran bakteri *Coliform* pada makanan tradisional lawar Bali?”

C. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa suatu *paper ilmiah* (KTI dan Skripsi yang terpublikasi, jurnal ilmiah dan *conference (Proceedings)* yang berhubungan dengan rasa dan tingkat cemaran bakteri pada makanan tradisional lawar Bali.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan yang signifikan sebagai masukan pengetahuan dan *literature* ilmiah agar dapat mengembangkan ilmu pengetahuan pada bidang kesehatan lingkungan dan ilmu pangan, sehingga dapat menekan masalah kesehatan yang disebabkan oleh bakteri pada makanan tradisional.

2. Manfaat praktis

Diharapkan dapat diberikan tambahan pemahaman dan edukasi kepada masyarakat serta unit usaha yang memproduksi makanan tradisional tentang hubungan waktu penyimpanan dengan rasa dan tingkat cemaran *Coliform* pada makanan tradisional lawar Bali, dalam meningkatkan kualitas makanan yang akan dikonsumsi agar dapat menekan penyebaran penyakit melalui makanan (*food borne Disease*).