

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daerah Bali yang dikenal sebagai daerah pariwisata kaya dengan pangan tradisional yang tersebar di seluruh kabupaten dan kota. Data mengenai jumlah dan jenis pangan tradisional yang ada di Bali pada saat ini belum diketahui secara pasti. Berdasarkan hasil survei yang dilakukan tahun 1999 oleh Pusat Kajian Makanan Tradisional (PKMT) Universitas Udayana yang dilaporkan oleh Suter, et al. (1999) di daerah Bali ada 281 jenis makanan, 174 jajanan dan 73 jenis minuman (Yusa dan Suter, 2014)

Pangan tradisional adalah makanan, jajanan dan minuman, serta bahan campuran (ingredient) yang secara tradisional telah digunakan dan berkembang di daerah atau masyarakat Indonesia (Anon., 1996 dalam Yusa dan Suter, 2014). Menurut (Winarno,1994 dalam Yusa dan Suter, 2014) pangan tradisional umumnya dapat dibagi menjadi 4 golongan besar yaitu makanan utama, lauk pauk, jajanan dan minuman, sedangkan menurut (Panji ,1985 dalam Yusa dan Suter, 2014) dalam budaya orang Bali makanan diklasifikasikan atas dua katagori pokok yaitu pertama makanan pokok (nasi, sayur-mayur, lauk-pauk, sambal dan minuman) dan yang kedua adalah makanan sampingan. Kekhasan suatu makanan lebih banyak dijumpai dalam unsur lauk pauk dan sambal, sehingga dapat dibedakan antara satu daerah dengan daerah lainnya. Lauk pauk untuk makanan orang Bali ada tiga kategori yaitu: (1) Daging dan ikan, keduanya diberi istilah Be, (2) Sayur mayur atau jukut, dan (3) kombinasi dari be dan jukut dikenal dengan lawar, jukut balung, dan komoh. Pangan tradisional Bali

dapat juga dikelompokkan menjadi 4 jenis yaitu olah-olahan kering seperti sate, olah - olahan basah seperti lawar, timbungan dan brengkes,olah-olahan cair seperti komoh, dan gerang asem dan olah-olahan yang dimasak utuh seperti betutu dan be guling (Anon., 1985 dalam Yusa dan Suter, 2014)

Keamanan Pangan menjadi salah satu domain masalah kesehatan khususnya di masyarakat yang konstan dilihat dari kejadian penyakit akibat makanan atau *foodborne disease* yang terus meningkat khususnya di negara-negara berkembang (Webb and Morancie, 2015). Berdasarkan Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) tahun 2013 diketahui bahwa prevalensi penyakit yang ditularkan melalui makanan meningkat sebanyak 1,2 % dari tahun 2007.

Keamanan pangan sering disebut juga sebagai sanitasi pangan, istilah ini sering disebut secara bergantian. Sanitasi pangan merupakan suatu tindakan yang dilakukan untuk mengurangi adanya mikroorganisme patogenik dan toksigenik melalui praktik sanitasi baik sanitasi permukaan dan peralatan, pembuangan sampah, dan pengendalian hama/vektor penyakit (Knechtges, 2015).

Sumber-sumber kontaminasi yang potensial antarlain: penjamah makanan, peralatan pengolahan dan peralatan makan, serta adanya kontaminasi silang. Diperkirakan sekitar 80% penyakit bawaan makanan/keracunan makanan disebabkan adanya kontaminasi mikrobial (Purawijaya,1992 dalam Zikra,2018).

Ditinjau dari banyaknya makanan tradisional yang ada di Bali, masih ada makanan yang keamanan pangannya tidak terjamin yang disebabkan oleh bakteri maupun kontaminasi dari makanan tersebut. Menurut Informasi dari beberapa media masa pada tanggal 15 Januari 2019 terjadi kejadian luar biasa di Br.Sandan, Desa Bangli Kec.Baturiti Kabupaten Tabanan sebanyak 105 orang warga

mengalami diare (Tribunnew,2019) setelah diteliti oleh para ahli hasil laboratorium menunjukkan bahwa penyebab diare yaitu air yang di minum warga adalah air minum yang tidak dimasak dan air minum tersebut sudah terkontaminasi bakteri *Escherichia coli* (Balipost,2019). Kemungkinan besar makanan-makanan tradisional yang diolah menggunakan air yang ada di Br. Sandan juga ikut terkontaminasi bakteri *Escherichia coli* Kejadian luar biasa juga terjadi di Br. Pinge, Desa Baru, Kecamatan Marga , Kab. Tabanan pada tanggal 6 April 2019 , 40 orang warga mengalami keracunan makanan nasi bungkus (Tribunnew,2019). Melihat dari masalah-masalah yang ada karena kurangnya keamanan pangan yang ada di Kabupaten Tabanan maka dari itu peneliti ingin mengetahui tingkat keamanan pangan dan Hygiene sanitasi makanan tradisional yang ada di Kabupaten Tabanan.

B. Rumusan Masalah

Sesuai dengan latar belakang di atas maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah “Bagaimanakah Tingkat Keamanan Pangan, Hygiene Sanitasi dan Kandungan Gizi Makanan Tradisional Kabupaten Tabanan”

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui Keamanan Pangan, Hygiene Sanitasi Dan Kandungan Gizi Makanan Tradisional Khas Kabupaten Tabanan.

2. Tujuan Khusus

a. Mengidentifikasi makanan tradisional di Kabupaten Tabanan

- b. Mengidentifikasi bakteri *Coliform* dan *Escherichia coli* yang terdapat pada makanan tradisional Kabupaten Tabanan
- c. Menganalisis hygiene sanitasi pembuatan makanan tradisional Kabupaten Tabanan
- d. Menganalisis kandungan gizi makanan tradisional di Kabupaten Tabanan

D. Manfaat

1. Manfaat Praktis

Secara praktis, penelitian ini bermanfaat untuk menambah pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman bagi penulis dalam penelitian tentang keamanan pangan, hygiene sanitasi dan kandungan gizi makanan tradisional dan hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan menambah wawasan masyarakat tentang keamanan pangan dan hygiene sanitasi makanan tradisional.

2. Manfaat Teoritis

Penelitian ini bermanfaat untuk memberi tambahan informasi atau sebagai referensi yang bagus bagi lembaga penelitian terkait. Membantu pemerintah dalam peningkatan mutu dan keamanan makanan tradisional.