

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan sumber hayati yang dikonsumsi manusia dan berfungsi untuk pertumbuhan, memulihkan dan memperbaiki jaringan yang rusak, mengatur proses di dalam tubuh, perkembangbiakan, dan menghasilkan energi untuk kepentingan berbagai kegiatan (BPOM, 2008). Makanan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Makanan yang baik dikonsumsi adalah makanan yang kaya akan gizi, higienis, dan tidak mengandung bahan yang membahayakan kesehatan tubuh baik secara bakteriologi, kimia, maupun fisika.

Penyimpangan mutu mikrobiologi mengakibatkan produk pangan tidak layak dipasarkan dan dikonsumsi. Banyak penelitian menunjukkan bahwa konsumsi pangan yang nilai mikrobiologinya menyimpang atau melewati standar dapat menyebabkan diare, pusing, muntah, mual dan demam. Bahkan beberapa bakteri tertentu dapat menyebabkan pingsan, kerusakan sel saraf hingga kematian (Atma, 2016).

Nasi jinggo merupakan kuliner asal Bali dengan tampilan khasnya yaitu nasi berisi lauk berupa suwiran daging ayam, sambal, tempe goreng, serundeng, telur rebus atau dadar, dan mie yang dibungkus dengan daun pisang (Wijaya, 2017). Nasi Jinggo pertama kali dijual di daerah Denpasar tepatnya di seputaran jalan Gajah Mada. Awalnya yang menjadi pelanggan nasi ini adalah pedagang-pedagang yang berdagang di Pasar Tradisional Kumbasari. Beberapa orang juga mengatakan

penjual nasi jinggo pertama adalah sepasang suami istri. Rata-rata harga nasi jinggo saat ini adalah Rp 5000,00 per bungkus (Suryantari, 2019).

Karena harganya yang murah dan rasanya yang lezat menjadikan nasi jinggo memiliki banyak penggemar. Penjualan nasi jinggo pada satu pedagang rata-rata mencapai puluhan hingga ratusan per harinya. Namun berbagai mikroorganisme dalam nasi jinggo dapat menyebabkan timbulnya berbagai penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*). Menurut penelitian yang dilakukan oleh Yunita dan Dwipayanti (2010) dengan judul Kualitas Mikrobiologi Nasi Jinggo Berdasarkan Angka Lempeng Total, Coliform Total Dan Kandungan *Escherichia coli*, nasi jinggo dalam pengolahannya masih bersifat sangat tradisional. Di mana pada umumnya pengolah/pembuat nasi jinggo tidak memiliki pengetahuan yang cukup mengenai higiene perorangan dan sanitasi pengolahan makanan. Daun yang digunakan untuk pembungkus nasi jinggo hanya di lap menggunakan kain tanpa dicuci. Selain itu pada saat membungkus, hanya nasi dan sambal saja yang menggunakan sendok selebihnya menggunakan tangan langsung tanpa pelindung. Dengan demikian kemungkinan tercemarnya nasi jinggo oleh bakteri patogen cukup tinggi (Yunita dan Dwipayanti, 2010).

Keracunan makanan adalah kesakitan yang disebabkan oleh racun (toksin) mikroba pada makanan, atau oleh bahan makanan tambahan yang bersifat racun dalam makanan, kemudian makanan bersama racun tersebut masuk ke dalam tubuh (Yunita dan Dwipayanti, 2010). Belakangan ini pedagang kaki lima sering menjadi salah satu sumber kejadian keracunan makanan yang dapat disebabkan oleh beberapa faktor, antara lain adalah higiene perorangan yang buruk, cara penanganan makanan yang tidak sehat dan perlengkapan pengolahan makanan yang

tidak bersih. Penyebab dari faktor-faktor tersebut biasanya adalah kurangnya pengetahuan dalam memperhatikan kesehatan diri dan lingkungannya dalam proses pengolahan makanan yang baik dan sehat (Ningsih, 2014). Menurut Sujaya dkk. (2009), para penjual makanan yang menjajakan makanan umumnya tidak memiliki latar belakang pendidikan yang cukup, khususnya dalam hal higiene dan sanitasi pengolahan makanan. Pengetahuan penjual makanan tentang higiene dan sanitasi pengolahan makanan akan sangat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada masyarakat konsumen.

Selama beberapa tahun terakhir kasus keracunan makanan menjadi Kejadian Luar Biasa (KLB) terbesar setelah difteri. Pada tahun 2017, jumlah kasus keracunan pangan yang dilaporkan tercatat sebanyak 7.132 kasus (Kemenkes, 2017). Data ini menunjukkan KLB keracunan pangan masih menjadi masalah kesehatan masyarakat dan penanganannya harus diprioritaskan. Bali merupakan salah satu dari 5 besar provinsi yang memiliki kasus KLB keracunan pangan terbanyak selama 2017 dengan jumlah kasus sebanyak 13 kejadian (Kemenkes, 2017). Pada bulan September 2019 telah terjadi KLB keracunan makanan warga Banjar Anggabaya, Kelurahan Penatih, Denpasar, Bali. Keracunan diduga akibat nasi jinggo yang dikonsumsi setelah latihan persiapan pentas seni. Akibat kejadian ini 64 orang mendapatkan perawatan medis di Puskesmas Denpasar Timur II dan RS Wangaya (Pusat Krisis Kesehatan Kemenkes, 2019). Selain itu, pada Agustus 2019, terjadi keracunan masal akibat nasi bungkus yang menimpa warga Mendoyo Dauh Tukad, Negara. Hal ini mengakibatkan 37 orang mengalami keracunan dan 1 orang meninggal dunia (Bali Post, 2019). Kepala Dinas Kesehatan Tabanan, Nyoman Suratmika juga mengatakan adanya peristiwa yang menimpa 40 warga

Pinge menderita diare dan ditetapkan menjadi Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan (Aryawan, 2019).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Yunita dan Dwipayanti (2010), diketahui bahwa dari 23 pedagang nasi jinggo yang berjualan di daerah Denpasar selatan, hanya 5 (21,7%) sampel nasi jinggo yang memenuhi standar kualitas Angka Lempeng Total yang ditetapkan oleh Dirjen POM yaitu tidak lebih besar dari 10^6 CFU/gram sampel.

Sujaya dkk. (2009) mengatakan bahwa jumlah pedagang kaki lima di kota Denpasar semakin meningkat seiring dengan pertumbuhan jumlah penduduk dan perkembangan ekonomi. Banyak pedagang yang memilih metode kaki lima karena dianggap lebih hemat dari segi biaya sewa dibandingkan dengan toko permanen. Hal ini juga berlaku untuk pedagang kaki lima yang berjualan nasi jinggo. Di Denpasar Barat sendiri banyak dijumpai pedagang kaki lima yang menjual nasi jinggo bahkan memiliki beberapa pedagang yang sudah terkenal di kalangan masyarakat, contohnya nasi jinggo yang berada di jalan M.H. Thamrin yang dekat dengan salah satu bioskop di daerah tersebut. Walaupun hanya pedagang kaki lima, namun tempat yang digunakan untuk berjualan cukuplah besar dan disediakan tempat lesehan di depan pertokoan yang sudah tutup di malam hari untuk menyantap nasi jinggo disana. Menurut wawancara singkat yang dilakukan peneliti, pedagang kaki lima yang berjualan di daerah itu dapat menjual 150-200 porsi nasi jinggo dalam semalam. Selain di daerah tersebut, masih banyak penjual nasi jinggo yang terkenal di kawasan Denpasar Barat dan tidak kalah banyak pelanggannya. Banyaknya pedagang nasi jinggo kaki lima yang semakin bertambah setiap waktu

dan banyaknya konsumen nasi jinggo khususnya di Denpasar Barat adalah alasan mengapa peneliti tertarik untuk melakukan penelitian ini.

Perbedaan penelitian yang akan peneliti lakukan dengan penelitian yang dilakukan oleh Yunita dan Dwipayanti (2010) adalah peneliti hanya mengambil sampel nasi jinggo pada pedagang kaki lima di kawasan Denpasar Barat.

Pengolahan nasi jinggo yang kurang baik dapat menyebabkan nasi jinggo mengandung mikroorganisme penyebab penyakit di atas batas normal. Berdasarkan persyaratan mutu BPOM tahun 2012 tentang pedoman kriteria cemaran pada pangan siap saji dan industri pangan rumah tangga, batas ALT pada nasi bungkus/campur adalah 1×10^5 CFU/g.

Berdasarkan observasi yang telah peneliti lakukan, masih ditemukan pengolah nasi jinggo yang belum memenuhi syarat *personal hygiene* yang dikhawatirkan dapat menjadi jalur kontaminasi bakteri patogen. Maka dari itu peneliti tertarik melakukan penelitian untuk mengetahui apakah nasi jinggo di sekitar Denpasar Barat telah memenuhi standar pada nilai Angka Lempeng Total.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan di atas maka dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian adalah bagaimana kualitas bakteriologis nasi jinggo yang dijual di Denpasar Barat dilihat dari Angka Lempeng Total?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui kualitas bakteriologis berdasarkan Angka Lempeng Total pada nasi jinggo yang dijual di Denpasar Barat.

2. Tujuan khusus

- a. Untuk menghitung Angka Lempeng Total pada nasi jinggo yang dijual di Denpasar Barat.
- b. Untuk mengetahui kualitas bakteriologis nasi jinggo yang dijual di Denpasar Barat dengan membandingkan Angka Lempeng Total dengan persyaratan mutu BPOM tahun 2012.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat praktis

- a. Sebagai bahan informasi bagi Dinas Kesehatan untuk melakukan pengawasan produk makanan khususnya nasi jinggo.
- b. Dapat digunakan sebagai tambahan informasi kepada masyarakat terutama konsumen untuk mengkonsumsi produk nasi jinggo dengan bijak yang memenuhi standar kesehatan.

2. Manfaat teoritis

Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan manfaat pengembangan ilmu pengetahuan sebagai salah satu bahan kepustakaan serta dapat dijadikan dasar penelitian lebih lanjut tentang kualitas bakteriologis berdasarkan Angka Lempeng Total pada nasi jinggo.