

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. 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 terbentuk oleh proses perkembangan yang berjalan bertahun-tahun, yakni proses penyesuaian antara makanan yang kita konsumsi dengan jenis-jenis bahan makanan yang ada serta bentuk aktivitas yang dijalankan masyarakat setempat. Makanan tradisional merupakan makanan yang biasa dimakan sejak beberapa generasi, terdiri dari hidangan yang cocok dengan selera, tidak bertentangan dengan agama, kepercayaan masyarakat setempat serta terbuat dari bahan makanan serta bumbu-bumbu yang tersedia setempat. Saat itu kehidupan masih didominasi oleh suasana tradisional sehingga semua aktivitas masih serba santai dan relatif nyaman (Sastroamidjojo, 2013).

Wisatawan mancanegara 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 sehingga menjadikan tujuan mereka ke-Bali bukan saja karena keindahan alam, namun juga karena kuliner yang beragam. Makanan juga memiliki cita rasa sesuai dengan masyarakat pada daerah tersebut, bahkan makanan tradisional biasanya dijadikan tolok ukur suatu daerah tertentu. Seperti di Bali khususnya daerah Kintamani makanan khasnya antara lain mujair nyat-nyat dimana di daerah lain jarang atau bahkan tidak ada, dan menjadi daya tarik pariwisata Kintamani khususnya Desa Songan.

Mujair Nyat-nyat adalah salah satu primadona kuliner di Kintamani (Desa Songan) yang berhasil menarik perhatian wisatawan. Diolah dengan cara di nyat-nyat bersama racikan bumbu khas Bali (Base Genep), menjadikan hidangan ini kaya akan cita rasa. Perpaduan rasa pedas, sedikit asam dan gurihnya ikan serta wangi bumbu Bali yang unik benar-benar menciptakan olahan yang sempurna disajikan dengan nasi panas, plecing kangkung, sambal matah dan kacang goreng. Nyat-nyat merupakan metode masakan khas Bali dimana bahan makanan dimatangkan dengan cara dimasak dengan air dan bumbu-bumbu sampai airnya menyusut atau tersisa sedikit. (Anonim,2015)

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°C agar kuman patogen mati dan tidak boleh terlalu lama agar kandungan zat gizi tidak hilang akibat penguapan.

Kualitas Mikrobiologis dan Higiene Pedagang Lawar di Kabupaten Gianyar menyatakan bahwa Kualitas mikrobiologi lawar di Kabupaten Gianyar masih kurang baik. Faktor yang mempengaruhi yakni kebersihan penjamah makanan, fasilitas sanitasi dan kebersihan lingkungan. Serta proses pengolahan lawar yang tidak bersih mempengaruhi kualitas lawar tersebut (Sang Gede Purnama, dkk,2017).

Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Keberadaan Bakteri Pada Makanan Jadi di RSUD Dr Harjono Ponogoro menyebutkan bahwa Higiene penjamah makanan yang tidak memenuhi syarat yaitu penggunaan perlengkapan pelindung diri, pelatihan higiene sanitasi, dan pemeriksaan kesehatan. Hasil sanitasi makanan yang tidak memenuhi syarat yaitu kualitas makanan jadi, tempat pengelolaan makanan, dan penyajian makanan, sedangkan hasil uji laboratorium dari 9 sampel makanan 5 (55,6%) sampel positif E.coli, sedangkan untuk pemeriksaan Salmonella semua sampel sudah memenuhi syarat.(Titi Jiastuti, 2018)

Hubungan antara kualitas air bersih, kondisi tempat sampah, kondisi sanitasi peralatan, keberadaan vektor dan binatang pengganggu, praktik mencuci tangan, kebersihan kuku dengan jumlah angka kuman pada ikan asap dengan nilai $p < 0,05$. Dan Tidak ada hubungan antara kondisi tempat penyimpanan makanan jadi dan penggunaan alat pelindung diri dengan jumlah angka kuman pada ikan asap karena nilai $p > 0,05$. Faktor yang berpengaruh secara multivariat terhadap jumlah angka kuman pada ikan asap adalah kebersihan kuku $p \text{ value} = 0,027$. (Fatikha Firdausi, dkk, 2017).

Desa Songan merupakan tempat wisata daerah yang dikunjungi oleh wisatawan domestik maupun mancanegara. Beberapa warung di desa Songan akan yang menyediakan menu Mujair Nyat-Nyat. 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. Menurut pengamatan Penjamah Makanan Tradisional kurang memperhatikan Higiene dan Sanitasi dalam pengolahan dan pendistribusian makanan. Maka perlu diperhatikan Mutu Mikrobiologis dan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan dari Mujair Nyat-Nyat.

Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian kajian studi kasus tentang keamanan Mujair Nyat-Nyat dilihat dari dari mutu mikrobiologis dan hygiene sanitasi penjamah makanan di daerah pariwisata Desa Songan.

A. Rumusan Masalah Penelitian

Bagaimanakah keamanan mujair nyat-nyat yang dijual di tinjau dari mutu mikrobiologi dengan hygiene sanitasi penjamah makanan mujair nyat-nyat di daerah Desa Songan?

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui Hubungan Tingkat Pengetahuan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Dengan Keamanan Pangan di Warung Makan Mujair Nyat-Nyat di Daerah Pariwisata Desa Songan

2. Tujuan Khusus

- a. Mengukur Tingkat Pengetahuan Higiene Sanitasi Penjamah mujair nyat-nyat yang dijual di Warung Makan Desa Songan, Kecamatan Kintamani
- b. Mengidentifikasi jumlah Skor Keamanan Pangan pada mujair nyat-nyat yang dijual di Warung Makan Desa Songan, Kecamatan Kintamani
- c. Mengidentifikasi jumlah Eschericia coli pada mujair nyat-nyat yang dijual di Warung Makan Desa Songan, Kecamatan Kintamani
- d. Mengidentifikasi adanya bakteri Koliform pada mujair nyat-nyat yang dijual di Warung Makan Desa Songan, Kecamatan Kintamani
- e. Menganalisis hubungan tingkat pengetahuan hygiene sanitasi penjamah makanan mujair nyat-nyat dengan Skor Keamanan Pangan

C. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang keamanan pangan tentang mujair nyat-nyat dan meningkatkan pengetahuan hygiene sanitas penjamah makanan mujair nyat-nyat di Warung Makan Desa Songan.

2. Manfaat Teoritis

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