BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Penyediaan bahan pangan dengan nilai gizi tinggi merupakan masalah penting dalam upaya meningkatkan kecerdasan masyarakat. Daging adalah salah satu pangan asal hewan yang mengandung zat gizi yang baik untuk kesehatan dan pertumbuhan manusia serta sangat baik sebagai media pertumbuhan mikroorganisme (Dewi dkk., 2016). Daging babi merupakan tempat tumbuh yang baik bagi mikroorganisme karena daging babi mengandung air dan protein yang tinggi serta memiliki kondisi pH yang netral. Jenis mikroorganisme yang sering mencemari dan tumbuh dengan baik pada daging adalah bakteri. Salah satu bakteri yang dapat mengkontaminasi daging babi adalah *Escherichia coli* (Raza, Suada, dan Mahatmi, 2012).

Kebutuhan daging babi di Indonesia dari tahun ke tahun selalu mengalami peningkatan, khususnya di Provinsi Bali. Populasi babi di Indonesia pada tahun 2019 sebesar 8.922.654 ekor/head dan jumlah konsumsinya pada tahun 2018 per kapita sebesar 0,253 kilogram (Kementerian Pertanian, 2018; Badan Pusat Statistik, 2019). Dalam buku Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan (2019), menyatakan bahwa perkembangan populasi babi mencapai angka 850.870 ekor/head dan jumlah pemotongan babi sebanyak 315.957 ekor/head di Provinsi Bali. Selain digunakan untuk pemenuhan kebutuhan protein hewani maupun untuk olahan makanan, daging babi juga digunakan untuk kebutuhan upacara agama di Bali.

Daging babi banyak ditemukan di pasar tradisional maupun pasar modern. Daging yang dijual di pasar modern disajikan dalam keadaan tetutup menggunakan kemasan sedangkan di pasar tradisional dijual dalam keadaan terbuka (tanpa penutup) dengan menjajakan bebas di atas meja dan tidak memperhatikan aspek sanitasi yang dijual (Setyawan, Lindawati, dan Miwada, 2017). Kurangnya kesadaran pedagang mengenai penanganan daging serta konsumen yang kurang memperhatikan kebersihan dapat menyebabkan daging babi terkontaminasi oleh mikroba. Selain itu, daging yang diletakkan di tempat yang terbuka dengan lokasi yang kurang terjamin kebersihannya serta bersuhu udara tinggi (suhu kamar), dalam kondisi tersebut mikroba patogen dapat tumbuh dengan subur (Elsie dan Harahap, 2016).

Pasar Kreneng merupakan salah satu pasar tradisional yang berada di Kota Denpasar yang memiliki luas wilayah 11.323,2 m^2. Pasar ini terletak di Jalan Kamboja Denpasar Utara yang dibuka mulai dari pagi hari hingga malam hari (Dinas Pariwisata Kota Denpasar, 2016). Berdasarkan survei pendahuluan yang telah dilakukan oleh peneliti di Pasar Kreneng Denpasar Utara terdapat 10 pedagang yang menjual daging babi. Hasil survei menunjukkan bahwa daging babi yang dijual diletakkan di atas meja dengan keadaan terbuka dan pembeli secara bebas memilih daging dengan cara menyentuh bagian daging yang diinginkan. Sanitasi dibeberapa lokasi tempat penjualan daging babi masih kurang terjaga kebersihannya seperti adanya sampah dan air yang menggenang. Lingkungan dan segala kegiatan disekitar pasar terutama aktivitas pengunjung maupun pembeli memiliki potensi kontaminasi yang tinggi terhadap daging.

Kualitas daging dapat ditentukan secara kimia, fisika, dan cemaran mikrobiologi. Dalam cemaran mikrobiologi terdapat empat cemaran menurut SNI 3932:2008 meliputi total plate count, *Salmonella sp*, *Coliform*, dan *Escherichia coli*. *Escherichia coli* merupakan bakteri gram negatif, berbentuk batang pendek (kokobasil), mempunyai flagel, berukuran lebar 0,4-0,7 μm x 1,4 μm, dan mempunyai simpai. *Escherichia coli* bersifat anaerob fakultatif dan membentuk koloni yang bundar, cembung, dan halus dengan tepi yang nyata (Brooks *et al*., 2012). Bakteri ini merupakan bagian dari mikrobiota normal saluran pencernaan dan dalam usus besar akan bersifat patogen apabila jumlahnya berlebih dari jumlah normalnya. *Escherichia coli* dapat masuk ke dalam tubuh manusia terutama melalui konsumsi pangan yang tercemar misalnya daging mentah, daging yang dimasak setengah matang, susu mentah, dan cemaran fekal pada air dan pangan. Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 7388:2009 batas maksimum cemaran *Escherichia coli* pada daging yaitu $1x10^1$ MPN/g.

Penelitian yang dilakukan oleh Hendrayana, Pinatih, dan Yelly (2012), menunjukkan dari 31 sampel daging babi yang diambil di 24 pasar tradisional dan tujuh pasar modern di seluruh Kota Denpasar didapatkan 12 sampel daging babi positif mengandung *Escherichia coli* dan enam sampel daging babi mengandung *Escherichia coli* O157. Selain itu, penelitian yang dilakukan oleh Raza, Suada, dan Mahatmi (2012), mengenai beban cemaran *Escherichia coli* pada daging *sei'i* babi yang dipasarkan di Kota Kupang Provinsi Nusa Tenggara Timur (NTT), menunjukkan dari enam sampel daging *sei'i* babi yang diuji didapatkan jumlah kandungan *Escherichia coli* dari keenam sampel sudah melebihi batas maksimal cemaran *Escherichia coli* pada daging asap yaitu 3 MPN/gram.

Tingginya cemaran *Escherichia coli* pada daging babi dapat menurunkan kualitas daging dan menyebabkan gangguan kesehatan bagi manusia seperti diare. Diare merupakan kondisi tinja yang encer dan berair dengan frekuensi buang air besar lebih dari tiga kali sehari yang diakibatkan oleh adanya cemaran *Escherichia coli* pada bahan pangan atau makanan seperti daging babi. Menurut data Profil Dinas Kesehatan Kota Denpasar (2019), pada tahun 2019 di Kota Denpasar ditemukan dan ditangani 8.004 penderita diare semua golongan umur atau sebesar 31,3% dari target penemuan kasus diare. *Escherichia coli* juga dilaporkan sebagai salah satu penyebab utama diare pada wisatawan. Penelitian yang dilakukan oleh Rasyid dkk (2020), menunjukan kasus diare wisatawan di Ubud sebanyak 20 (59%) dari 34 sampel feses penderita positif *Escherichia coli*.

Escherichia coli merupakan indikator sanitasi dalam pangan sehingga keberadaannya patut untuk diperhatikan. Berdasarkan latar belakang di atas, penulis tertarik melakukan penelitian mengenai identifikasi bakteri *Escherichia coli* pada daging babi dan faktor yang mencemari daging babi yang dijual di Pasar Kreneng Denpasar Utara.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka permasalahan yang ingin diteliti adalah apakah terdapat bakteri *Escherichia coli* pada daging babi dan faktor apa yang mencemari daging babi yang dijual di Pasar Kreneng Denpasar Utara?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi bakteri *Escherichia coli* pada daging babi dan faktor yang mencemari daging babi yang dijual di Pasar Kreneng Denpasar Utara.

2. Tujuan khusus

a. Mengidentifikasi bakteri *Escherichia coli* pada daging babi yang dijual di Pasar Kreneng Denpasar Utara.

b. Mendeskripsikan faktor lingkungan, faktor peralatan, dan faktor pekerja yang menyebabkan adanya cemaran bakteri *Escherichia coli* pada daging babi yang dijual di Pasar Kreneng Denpasar Utara.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Secara teoritis hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dalam memberikan sumbangan pemikiran dan sebagai referensi bagi peneliti – peneliti selanjutnya yang berhubungan dengan penelitian di atas.

2. Manfaat praktis

a. Bagi dinas perternakan dan kesehatan hewan

Dapat memberikan bahan informasi dalam melakukan penilaian dan pengawasan mengenai kualitas daging yang beredar di pasaran.

b. Bagi penulis

Dapat menambah wawasan, pengetahuan dan pengalaman langsung tentang cara mengidentifikasi bakteri *Escherichia coli* pada daging babi dan mengetahui

faktor lingkungan, faktor peralatan, dan faktor pekerja yang menyebabkan adanya cemaran bakteri *Escherichia coli* pada daging babi.

c. Bagi pedagang

Dapat memberikan informasi mengenai pentingnya menjaga kebersihan daging dan lingkungan sekitar untuk memperoleh kualitas daging yang layak untuk dikonsumsi.

d. Bagi masyarakat

Dapat memberikan tambahan informasi kepada masyarakat untuk lebih selektif dalam memilih daging yang layak untuk dikonsumsi dan memenuhi syarat standar kesehatan.