

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Makanan merupakan kebutuhan pokok yang selalu dibutuhkan manusia, dan diperlukan pengelolaan yang baik dan benar agar dapat memberikan manfaat bagi tubuh (Hakim, 2012). Makanan yang sehat dan aman merupakan faktor penting dalam meningkatkan kesehatan masyarakat (Jiastuti, 2018). Menurut UU No. 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan, bagian ke XVI Pasal 109 - 112 mengatur pokok - pokok pengamanan makanan dan minuman. Makanan harus aman bagi manusia, juga harus bebas dari mikroorganisme dan bahan - bahan kimia yang dapat menyebabkan penyakit.

Sekitar 80% penyakit yang ditularkan melalui makanan disebabkan oleh bakteri patogen. Beberapa bakteri yang sering menyebabkan penyakit yaitu *Salmonella*, *Staphylococcus*, *Escherichia coli*, *Vibrio*, *Clostridium*, *Shigella* dan *Pseudomonas Cocovenenous* (Ningsih, 2014). Adanya bakteri tersebut pada makanan akan menyebabkan kontaminasi makanan dan dapat menjadi media bagi suatu penyakit. Salah satu penyakit yang dapat ditimbulkan adalah diare. Penyakit diare masih cukup tinggi ditemukan di Kabupaten Gianyar. Pada tahun 2019 perkiraan kasus diare 13.829 untuk semua umur yang dilayani 8.827 orang (63,8%). Sedangkan tahun 2018 diperkirakan kasus diare sekitar 13.719 dan kasus diare yang sudah ditangani dengan baik adalah sebanyak 8.506 (62%) (Dinas Kesehatan Kabupaten Gianyar, 2020). Dengan hal ini, dipastikan bahwa makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat harus memenuhi syarat keamanan pangan.

Keamanan pangan merupakan syarat mutlak, artinya perlu dipastikan bahwa makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat bebas dari pencemaran kimiawi, mikrobiologi, dan fisik (Lukman dan Kusnandar, 2015). Mempertimbangkan kemungkinan penyakit yang ditularkan melalui makanan, kebersihan makanan merupakan bagian penting dari semua kegiatan kesehatan masyarakat (Hutauruk, 2016). Keamanan makanan dapat ditentukan oleh beberapa faktor antara lain cara penanganan bahan makanan, cara penyajian, suhu penyimpanan pangan mentah dan pangan matang, waktu antara makanan matang dikonsumsi, perilaku penjamah itu sendiri, dan jenis makanan olahan (Puspitaningtyas, 2015).

Berbagai olahan makanan yang digemari oleh masyarakat meliputi digoreng, direbus, dikukus, dan dibakar. Salah satu olahan makanan yang dibakar adalah sate. Sate adalah makanan populer di Indonesia dan menjadi salah satu makanan favorit masyarakat. Sate biasanya menggunakan daging sebagai bahan dasarnya, seperti ayam, ikan, dan babi. Jenis sate yang ada di Bali meliputi sate tusuk, sate lilit, sate lungan, sate ayam, dan sate babi. Sate juga sangat mudah ditemukan di Bali karena banyak pedagang dan rumah makan yang menjual sate.

Di Bali khususnya di Gianyar sangat umum menggunakan daging babi untuk membuat sate. Proses pembuatan sate meliputi pemilihan daging, kemudian daging dibersihkan dengan air mengalir dan dipotong secara dadu, lalu diberikan bumbu dan tusuk dengan tusukan sate. Setelah itu, sate dibakar di atas bara api sambil di bolak - balik, sehingga tingkat kematangannya bisa jadi belum sempurna atau setengah matang. Menurut Permenkes Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *Hygiene Sanitasi Jasaboga*, setiap bahan

pangan memiliki waktu pematangan yang berbeda, maka dengan itu perlu diperhatikan pengaturan suhu dan waktunya. Suhu pengolahan minimal 90°C, sehingga kuman patogen akan mati, dan waktunya tidak boleh terlalu lama untuk menghindari hilangnya kandungan zat gizi akibat penguapan (Permenkes RI, 2011).

Hasil survei oleh penulis yang dilakukan di lokasi pedagang sate babi menunjukkan bahwa masih banyak pedagang yang kurang memperhatikan kebersihan makanan dan berperilaku tidak sehat saat mengolah makanan. Misalnya, tidak selalu mencuci tangan sebelum mengolah makanan dan biasanya hanya menggunakan lap tangan untuk membersihkan kotoran tangannya. Pedagang sate babi biasanya berjualan dipinggir jalan raya, sehingga hal tersebut berpotensi untuk terjadinya kontaminasi makanan akibat dari debu dan asap kendaraan bermotor. Tak jarang juga, penjamah makanan tersebut merokok sembari membakar sate babi. Hal tersebut dapat meningkatkan faktor risiko proses terjadinya kontaminasi makanan. Dengan demikian para pedagang khususnya pedagang sate harus meningkatkan higienitas makanan sesuai dengan ketentuan untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang akan diolah (Supyansyah, Rochmawati dan Selviana, 2015).

Berdasarkan hasil penelitian Bagiastra dan Damayanti (2018) menyatakan bahwa saat pengolahan sate bulayag dan penyajian sate bulayag di objek wisata Suranadi Kabupaten Lombok Barat tahun 2018, masih belum memenuhi standar *hygiene* dan sanitasi. Saat penyimpanan sate bulayag juga belum memenuhi standar penyimpanan bahan makanan. Penelitian yang dilakukan oleh Purnama dan Subrata (2019) menyatakan bahwa dari 19 sampel yang diuji dengan

pemeriksaan *Coliform* dan *Escherichia coli* ditemukan 15 pedagang terkontaminasi *Escherichia coli* rata - rata 5×10^6 cfu/gram. Tingginya kontaminasi kuman dalam pembuatan sate lungan terkait dengan proses pembuatannya, mulai dari pemilihan bahan baku, proses penggilingan ikan menjadi luluh sate, peralatan yang digunakan, kontaminasi dari penjamah makanan, hingga penyimpanan pada suhu standar. Kerentanan makanan tradisional Bali terhadap kontaminasi bakteri perlu mendapatkan perhatian serius semua pihak karena berkaitan dengan kesehatan wisatawan, baik lokal maupun mancanegara. Penelitian lain yang dilakukan oleh Suryani (2014) menyatakan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara jumlah kuman ikan bawal bakar dengan perilaku penjamah dan pengolahan makanan. Hal itu juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Purnama, Purnama, dan Subrata (2017) yang menyatakan bahwa kualitas mikrobiologi lawar di Kabupaten Gianyar masih kurang baik. Faktor yang memengaruhi adalah kebersihan penjamah makanan, sanitasi dan kebersihan lingkungan, serta pada proses pengolahan lawar yang tidak bersih. Penelitian yang dilakukan oleh Supyansyah, Rochmawati, dan Selviana (2015) juga menyatakan bahwa ada hubungan yang signifikan antara *personal hygiene* dengan angka kuman pada sate ayam di kota Pontianak. Hal ini disebabkan karena kebanyakan orang tidak menerapkan persyaratan *personal hygiene* dengan baik dan benar.

Dengan demikian dapat diketahui bahwa keamanan pangan merupakan syarat utama dan sangat penting untuk menentukan apakah makanan tersebut dapat dikonsumsi oleh masyarakat. Kasus keracunan makanan akibat dari sate babi sendiri belum ada laporan, namun tidak menutup kemungkinan bahwa sate

babi dapat menyebabkan keracunan makanan yang dapat dilihat dari cara pengolahan yang mudah, daging yang digunakan untuk membuat sate babi juga dalam keadaan mentah dan dimasak langsung menggunakan arang, tingkat kematangan sate babi yang berdasarkan pengalaman dan perasaan dari pedagang itu sendiri, *personal hygiene* pedagang, dan sanitasi lingkungan pedagang sate babi. Hal tersebut perlu diperhatikan agar makanan yang dikonsumsi masyarakat dapat terhindar dari kontaminasi makanan. Berdasarkan SNI No. 7388 Tahun 2009 terkait batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan produk olahan daging yaitu jumlah total kuman maksimal adalah 1×10^5 koloni/g (30°C , 72 jam) (Badan Standar Nasional, 2009).

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Analisis Angka Kuman pada Sate Babi yang Dijual di Kecamatan Gianyar”.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Adapun rumusan masalah dari latar belakang di atas adalah “Bagaimana angka kuman pada sate babi yang dijual di Kecamatan Gianyar?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Mengetahui jumlah angka kuman pada sate babi yang dijual di Kecamatan Gianyar.

2. Tujuan khusus

- a. Menghitung angka kuman pada sate babi yang dijual di Kecamatan Gianyar.

- b. Mengetahui *hygiene* dan sanitasi pedagang sate babi di Kecamatan Gianyar.
- c. Menggambarkan angka kuman pada sate babi yang dibandingkan dengan SNI No. 7388 Tahun 2009.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat praktis

Dapat memberikan informasi tentang kualitas sate babi yang dijual di Kecamatan Gianyar dan digunakan sebagai dasar dalam memberikan penyuluhan.

2. Manfaat teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat teoritis dalam menambah dan memperluas ilmu pengetahuan serta pengalaman dalam bidang penelitian ilmiah. Serta dapat dijadikan sebagai referensi bagi penelitian selanjutnya.