BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daerah pariwisata adalah daerah yang dikunjungi oleh wisatawan untuk berekreasi.Ubud adalah salah satu daerah pariwisata yang terkenal dengan kekentalan budayanya.Budaya tidak lepas dengan adanya makanan tradisional Bali.

Makanan tradisional mempunyai artian suatu makanan rakyat sehari-hari, baik berupa makanan pokok, selingan, atau sajian khusus yang sudah ada secara turun-temurun dari zaman nenek moyang.Makanan ini hanya dikonsumsi oleh golongan etnik dari daerah tertentu, diolah dari sumber daya (bahan) setempat dengan resep yang diperoleh secara turun temurun yang sesuai dengan selera masyarakat tersebut (Marwanti, 2000).

Babi Guling *(*di Bali disebut *be celeng*, atau disebut *be guling*, bahasa Inggris :*Suckling Pig*) merupakan makanan tradisional yang telah dikenal sejak lama di Bali serta merupakan makanan spesifik masyarakat Bali. *Be guling* terbuat dari babi atau anak babi betina ataupun jantan yang telah dibersihkan bulunya dan isi perutnya diganti dengan sayuran seperti daun ketela pohon yang telah diberikan bumbu-bumbu kemudian dipanggang sambil diputar-putar (diguling) sampai matang, ditandai dengan perubahan warna kulit menjadi kecoklatan dan renyah (Suter et al, 2010)

Banyak rumah makan maupun restoran yang menjual babi guling.Pada makanan tradisional belum mempunyai standar dan hygiene sanitasinya kurang.Baik dari penggunaan alat maupun penjamaah makanannya.Keamanan produk sebaiknya dijaga dengan baik untuk menghindari masalah kesehatan.

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)

Ubud adalah daerah pariwisata, daerah yang dikunjungi oleh wisatawan domestik maupun mancanegara. Apabila hygiene sanitasi penjamaah makanan tidak dijaga maka akan berdampak terhadap bidang pariwisata akibat dari para wisatawan yang mengonsumsi makanan tradisional Bali mengalami keracunan seperti ditandai dengan diare. Maka perlu diperhatikan mutu mikrobiologis dari *Be guling.*

Disamping mutu mikrobiologis, mutu gizi juga perlu diperhatikan.Selama ini babi dikenal dengan kandungan lemak yang tinggi. Apabila lemak yang dikonsumsi di dalam tubuh melebihi asupan yang seharusnya yaitu maka lemak akan tertimbun di bawah kulit dan menyebabkan kegemukan. Apabila

seorang mengalami kegemukan akan berisiko mengalami penyakit degeneratif seperti dislipidemia, jantung koroner dan penyakit degenerative lainnya.

Maka penulis mengambil judul " Keamanan *Be guling* ditinjau dari Mutu Mikrobiologis dan Mutu Gizi di KecamatanUbud, Kabupaten Gianyar.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Bagaimanakah keamanan *be guling* yang dijual ditinjau dari mutu mikrobiologis dan mutu gizi di KecamatanUbud, Kabupaten Gianyar?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

   Untuk mengetahui Keamanan *Be guling* Ditinjau Dari Mutu Mikrobiologis dan Mutu Gizi yang Dijual di KecamatanUbud, Kabupaten Gianyar.

2. Tujuan Khusus

a. Mengetahui Total Mikroba *Be guling* yang Dijual di KecamatanUbud, Kabupaten Gianyar.
b. Mengetahui Kandungan Lemak *Be guling* yang Dijual Per Sajian Kepada Konsumen di KecamatanUbud, Kabupaten Gianyar.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang keamanan pangan terutama mutu mikrobiologis dan mutu gizi *be guling* di KecamatanUbud, Kabupaten Gianyar

2. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai sarana mengaplikasikan ilmu yang didapatkan saat perkuliahan tentang Keamanan Pangan pada mata kuliah Ilmu Pangan dan Tentang Tingkat Kosumsi Lemak pada Mata Kuliah Ilmu Gizi Dasar.