BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan suatu hal yang sangat penting bagi kehidupan manusia, sebab makanan yang kita makan bukan saja harus memenuhi gizi tetapi harus juga aman dalam arti tidak mengandung mikroorganisme dan bahan-bahan yang menimbulkan bahaya terhadap kesehatan manusia. Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan harus ditangani dan dikelola dengan baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Pengelolaan yang baik dan benar pada dasarnya adalah mengelola makanan berdasarkan kaidah-kaidah dan prinsip hygiene dan sanitasi makanan. Makanan yang dijual di tempat-tempat umum rawapn terhadap kejadian transmisi penyakit apabila penjamah makanan tidak mengetahui serta tidak memperhatikan hygiene dan sanitasi makanannya (Hakim, 2012).

Menurut Permenkes No.2 Tahun 2013, keracunan pangan didefinisikan sebagai kesakitan yang dialami oleh seseorang dengan gejala dan tanda keracunan seperti mual, muntah, sakit tenggorokan dan pernafasan, kejang perut, diare, gangguan penglihatan, perasaan melayang, paralysis, demam, menggigil, rasa tidak enak, letih, pembengkakan kelenjar limfe, wajah memerah dan gatal-gatal, akibat mengkonsumsi pangan yang diduga mengandung cemaran biologis atau kimia.

Bali merupakan salah satu dari 5 besar provinsi yang memiliki kasus Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan terbanyak selama tahun 2017

dengan jumlah kasus sebanyak 13 kejadian (Kemenkes, 2017). Pada bulan September 2019 telah terjadi Kejadian Luar Biasa (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 (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). KLB keracunan pangan masih menjadi masalah kesehatan ditingkat nasional maupun regional. Hal ini disebabkan semakin meningkatnya industri pangan masak maupun bahan mentah dan pola pengawasannya yang belum jelas.

Nasi jinggo merupakan satu jenis kuliner khas Bali yang tidak saja diminati oleh masyarakat lokal tapi juga oleh para wisatawan yang berkunjung ke Bali. Nasi jinggo memiliki ciri khas dibungkus dengan menggunakan daun pisang dan porsi yang kecil. Selain rasanya yang lezat, nasi jinggo dijual dengan harga yang murah dan terjangkau. Nasi jinggo biasanya disajikan dengan tampilan khasnya yaitu nasi dengan lauk yang sederhana berupa suwiran daging ayam, mie, tempe goring, kacang, telur dadar atau telur rebus, sambal, dengan cita rasa yang pedas ditambah saur menambah kenikmatanya dikalangan para pencintanya. Awal kemunculannya di Kota Denpasar di era Tahun 1980

pertama kali dijual di Jalan Gajah Mada Denpasar yang notabene merupakan tempat pusat perekonomian yang beraktivitas selama 24 jam karena aktivitas Pasar Kumbasari dan Pasar Badung. Para pedagang yang memerlukan makanan pengganjal perut dalam aktivitas mereka di malam hari inilah yang merupakan para konsumen nasi jinggo pada saat itu (Suryantari, 2019).

Nasi jinggo dalam pengolahannya masih bersifat sangat tradisional. Pada proses pengolah dan pembuat nasi jinggo tidak memiliki pengetahuan yang cukup mengenai hygiene 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 menggunakan pelindung/ selop tangan. Dengan demikian kemungkinan tercemarnya nasi jinggo oleh bakteri patogen cukup tinggi (Wijaya, 2017).

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. Tingginya hasil pemeriksaan ALT pada nasi jinggo yaitu 78,3% tidak memenuhi syarat dengan ALT besar dari 10^6 CFU/gram, dapat disebabkan pada proses produksi yang kurang higienis. Sedangkan hasil pemeriksaan *Coliform* pada sampel nasi jinggo menunjukkan 91.3% tidak memenuhi syarat yaitu dengan konsentrasi *Coliform* lebih dari atau sama dengan 1 x 102 MPN/100 gram. tingginya hasil pemeriksaan *Coliform*

pada sampel nasi jinggo yaitu mencapai lebih dari 102 MPN/100 gram menunjukkan bahwa adanya kemungkinan kontaminasi kotoran manusia atau hewan pada nasi jinggo. Hal ini kemudian di perkuat dengan besarnya jumlah sampel yang terdeteksi positif *Escheriachia coli* (47,8%) yang menunjukkan bahwa terjadinya kontaminasi makanan oleh tinja.

Berdasarkan Profil Kesehatan Kota Denpasar tahun 2018, Pada tahun 2018 di Kota Denpasar ditemukan dan ditangani 28.593 penderita diare semua golongan umur atau sebesar 113,8% dari target penemuan kasus diare. Dari seluruh penderita yang tercatat, 92% sudah mendapatkan oralit.

Diare dapat disebabkan oleh bahan pangan yang terkontaminasi bakteri patogen *Escherichia coli.* Habitat utama bakteri *Escherichia coli* adalah di dalam usus besar makhluk berdarah panas. Bakteri ini merupakan organisme dominan yang bersifat aerobik dan bersimbiosis dengan inangnya. Karakterisasi bakteri *Escherichia coli* diperlukan untuk memahami perilaku menjadi bakteri yang pathogen dan dapat dijadikan sebagai bioindikator pencemar lingkungan. Banyak faktor yang menyebabkan bakteri *Escherichia coli* dapat beradaptasi terhadap lingkungan yang berbeda dan menjadi patogen (Sutiknowati, 2016).

Kondisi hygiene dan sanitasi yang kurang pada tempat pengolahan makanan dapat menyebabkan makanan terkontaminasi oleh bakteri *Escherichia coli*. Peluang terjadinya kontaminasi makanan dapat terjadi pada setiap tahap pengolahan makanan. Pengelolaan makanan yang tidak higienis dapat mengakibatkan adanya bahan-bahan di dalam makanan yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan pada konsumen. (Kurniasih dkk, 2015). *Escherichia coli* yang terdapat pada makanan atau minuman yang masuk

kedalam tubuh manusia dapat menyebabkan gejala seperti kolera, disentri, gastroenteritis, diare dan berbagai penyakit saluran pencernaan lain (Hakim, 2012). Sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI. No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang persyaratan makanan jadi, salah satu syaratnya adalah angka bakteri *Escherichia coli* pada makanan 0/gram.

Berdasarkan observasi yang dilakukan penulis, masih ditemukan beberapa pedagang sekaligus yang menjadi penjamah nasi jinggo yang belum memenuhi syarat personal hygiene dan sanitasi lingkuangan. Lokasi penjualan nasi jinggo dijual di pinggir jalan yang ramai dilewati oleh kendaraan sehingga pencemaran seperti asap kendaraan, debu, bau dan pencemaran lainya cukup tinggi. Selain itu dalam proses pengolahan dan pengemasan nasi jinggo, penjamah tidak menggunakan selop pelindung tangan dan celemek yang dikhawatirkan dapat menyebabkan kontaminasi nasi jinggo oleh bakteri patogen karena pengolahan nasi jinggo yang masih kurang baik dan sanitasi lingkungan yang buruk. Kondisi ini dapat menyebabkan nasi jinggo mengandung mikroorganisme penyebab penyakit di atas batas normal. Berdasarkan persyaratan mutu BPOM RI 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 Koloni/g. Berdasarkan latar belalang yang telah diuraikan diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Uji Angka Lempeng Total dan identifikasi bakteri *Escherichia coli* pada nasi jinggo yang dijual di wilayah Kecamatan Denpasar Timur.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan diatas dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini adalah bagaimana gambaran angka lempeng total dan keberadan bakteri *Escherichia coli* dalam nasi jinggo yang dijual di wilayah Kecamatan Denpasar Timur?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Adupun tujuan umum dari penelitian yang dilakukan adalah untuk mengetahui angka lempeng total dan bakteri *Escherichia coli* pada nasi jinggo yang dijual di wilayah Kecamatan Denpasar Timur

2. Tujuan Khusus

a. Untuk mengukur angka lempeng total pada nasi jinggo yang dijual di wilayah Kecamatan Denpasar Timur
b. Untuk mengidentifikasi bakteri *Escherichia coli* pada nasi jinggo yang dijual di wilayah Kecamatan Denpasar Timur.
c. Untuk membandingkan hasil angka lempeng total nasi jinggo yang dijual di wilayah Kecamatan Denpasar Timur dengan BPOM RI tahun 2012 tentang cemaran mikroba pada makanan siap saji dan pangan industri rumah tangga

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dalam pengembangan ilmu pengetahuan di bidang bakteriologi untuk dijadikan

referensi penelitian lebih lanjut bagi calon penulis berikutnya tentang angka lempeng total dan identifikasi bakteri *Escherichia coli* pada nasi jinggo.

2. Manfaat praktis

Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang higienitas dan kandungan mikroba pada nasi jinggo yang dijual di wilayah Kecamatan Denpasar Timur.