

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Destinasi pariwisata dikembangkan atas dasar potensi daya tarik wisata yang dikembangkan secara sinergis dengan pengembangan fasilitas wisata, fasilitas umum, aksesibilitas/ sarana prasarana serta pemberdayaan masyarakat dalam sistem yang utuh dan berkelanjutan. Capaian kunjungan mancanegara pada tahun 2019 di Indonesia mencapai 80,50% (Kemenparekraf, 2020). Makanan adalah komponen penting dalam industri pariwisata dan makan adalah satu-satunya kegiatan itu mendorong kelima indera yakni penglihatan, sentuhan, pendengaran, rasa dan penciuman. Turis sekarang sudah mulai lebih memilih makanan yang membantu melestarikan warisan suatu wilayah (Karaca, Konuray dan Erginkaya, 2017).

Pantai Sanur merupakan salah satu objek wisata pantai pesisir yang terkenal di Bali di mata wisatawan dalam maupun luar negeri. Kawasan wisata Sanur, memiliki pantai pasir putih, kemudian di pesisir pantai terintegrasi dengan akomodasi wisata, toko kerajinan (*artshop* atau *gallery*), bar, dan restoran, villa, dan hotel. (Darmana dan Suarsana, 2016). Salah satu jenis kegiatan yang dilakukan yang oleh wisatawan adalah wisata kuliner, *restaurant* selama pandemi masih banyak yang buka, makanan yang sering ditemui adalah lumpia yang dijajakan oleh pedagang (Wirawan, 2021). Topik keamanan pangan telah menjadi isu yang semakin penting di beberapa tahun terakhir. Munculnya *foodborne disease* memengaruhi masyarakat dalam kesehatan, aspek ekonomi dan sosial (Karaca, Konuray dan Erginkaya, 2017).

Foodborne disease (penyakit bawaan makanan) merupakan masalah kesehatan masyarakat yang berkembang di seluruh dunia. Gangguan bawaan makanan ini merupakan akibat dari mengonsumsi bahan makanan yang terkontaminasi mikroorganisme atau bahan kimia. Kontaminasi makanan dapat terjadi pada setiap tahap proses produksi makanan hingga makanan dikonsumsi. Kontaminasi dapat diakibatkan oleh kontaminasi lingkungan, termasuk kontaminasi air, tanah atau udara. Manifestasi klinis paling umum dari *foodborne disease* berupa gejala gastrointestinal (Rahmayani dan Simatupang, 2019). Bakteri patogen yang sering ditemukan pada penderita *foodborne disease* di antaranya *E. coli* (15-20%), *Shigella sp.*(5-15%), *Salmonella sp.* (1- 5%), *Vibrio cholerae* (5-10%), *Campylobacter jejuni* (15-20%) (Nadiya dan Asharina, 2017).

Escherichia coli adalah bakteri gram-negatif berbentuk batang, dan diklasifikasikan sebagai anggota famili *Enterobacteriaceae* dalam kelas *Gammaproteobacteria*. *Escherichia coli* dapat tumbuh dengan cepat secara optimal kondisi pertumbuhan, mereplikasi dalam 20 menit. *Escherichia coli* awalnya diyakini menghuni saluran usus bagian bawah hewan berdarah panas, termasuk manusia, dan dibuang ke lingkungan melalui feses dan pengolahan air limbah (Jang *et al.*, 2017).

Keberadaan bakteri ini sering dikaitkan dengan adanya kontaminasi yang berasal dari kotoran (feses), karena *E. coli* pada umumnya adalah bakteri yang hidup pada usus manusia (maupun hewan) sehingga keberadaan bakteri tersebut pada air atau pangan menunjukkan adanya proses pengolahan yang mengalami kontak dengan kotoran. Menyangkut keamanan pangan, telah diketahui bahwa *E.*

coli menyumbang sejumlah kasus penyakit enterik bagi anak-anak di beberapa negara berkembang (Rahayu, Nurjanah dan Komalasari, 2018)

Data *World Health Organization* (WHO) menyebutkan bahwa penyakit akibat makanan (*foodborne disease*) dan diare karena cemaran air (*waterborne disease*) membunuh sekitar 2 juta orang per tahun, termasuk diantaranya anak-anak. Sebagian besar penyebab terjadinya diare dan keracunan makanan adalah kontaminasi makanan jajanan yang dikonsumsi (Sari, 2017). Berdasarkan laporan BPOM RI tahun 2020 ditemukan 45 kejadian luar biasa keracunan pangan (KLB KP), dengan jumlah orang yang terpapar sebanyak 3276 orang dan 1528 orang di antaranya mengalami gejala sakit (*attack rate* sebesar 46,62%). Sedangkan korban meninggal sebanyak 6 orang (*case fatality rate* sebesar 0,18%). Penyebab KLB KP terbanyak ialah mikrobiologi (dugaan) sebanyak 24 kejadian (53%) dan sebanyak 1 kejadian (2%) terkonfirmasi (BPOM RI, 2020).

Menurut Dinas Kesehatan Provinsi Bali tahun 2018 kasus keracunan makanan mencapai 387 kasus. Pada tahun 2018 melalui rekapan mingguan SKDR (Sistem Kewaspadaan Dini dan Respon) di Kota Denpasar kasus tertinggi adalah diare akut dengan jumlah kasus 4.588 (Dinas Kesehatan Kota Denpasar, 2018). Pada penelitian yang dilakukan oleh Masyeni tahun 2017 menyebutkan bahwa *E.coli* merupakan mikroorganisme penyebab diare yang utama pada wisatawan di Bali. Penelitian menyebutkan bahwa diare akut sering disebabkan oleh enterotoksigenik *E. coli* (ETEC) dan enteroagregatif *E. coli* (EAEC) yang memiliki *onset* yang cepat mulai dari 8–48 jam. Data pengawasan dan pengendalian keamanan dan kesehatan makanan, sentra makanan jajanan dan TPM (Tempat Pengelolaan Makanan) seperti warung nasi, warung kopi, warung makanan, pedagang kaki lima, pedagang

keliling, tempat-tempat produksi makanan, terdaftar sebanyak 3.430 buah dibina dan diperiksa sebanyak 3.430 buah (100%) dan yang memenuhi syarat 389 buah (11,3 %) (Dinas Kesehatan Kota Denpasar, 2018).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Lumanauw tahun 2019 menyebutkan bahwa sebanyak 76% pedagang makanan di Pasar Malam Sindu, Sanur, Bali tidak mempraktikkan Higiene Perorangan dan 54% memiliki sanitasi peralatan yang tidak baik serta 46% memiliki sanitasi penyajian yang tidak baik yang dapat menjadi kemungkinan adanya cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu dan merugikan.

Lumpia adalah kudapan yang tidak asing dalam kuliner Indonesia. Isi lumpia dapat divariasikan menjadi berbagai jenis, namun pada umumnya mempunyai cita rasa gurih-asin. Jenis lumpia ada dua macam, yaitu lumpia basah dan goreng. Namun, jenis lumpia yang berkembang pesat di Indonesia adalah lumpia goreng (Anwar, 2012). Lumpia adalah salah satunya makanan khas Semarang ini berbahan dasar tepung dan telur (kulit lumpia) serta tumis rebung dan ayam (isian lumpia). Higiene pada pedagang sangat berpengaruh terhadap keamanan pangan, agar bahan pangan tidak tercemar (Suryani dan Dwi Astuti, 2019).

Pedagang lumpia yang berjualan di sekitar Pantai Sanur biasanya menjual lumpia dengan tangan yang tidak menggunakan sarung tangan dalam memotong lumpia yang dapat memperbesar peluang adanya kontaminasi makanan khususnya aspek mikrobiologi. Ditambah lagi dengan mulai dibukanya kunjungan internasional untuk wisata pada masa pandemi COVID-19 sehingga diperlukan perhatian khusus mengenai keamanan pangan untuk mencegah terjadinya *foodborne disease*. Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan maka peneliti

tertarik untuk meneliti keamanan pangan dari aspek mikrobiologi pada lumpia yang dijual di kawasan wisata Pantai Sanur.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka permasalahan dalam penelitian ini adalah: “Bagaimanakah keamanan pangan aspek mikrobiologi pada produksi lumpia pedagang di kawasan wisata Pantai Sanur?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Secara umum penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keamanan pangan dari aspek mikrobiologi pada produksi lumpia di kawasan wisata Pantai Sanur.

2. Tujuan khusus

- a. Menghitung skor keamanan pangan pada produksi lumpia di kawasan wisata Pantai Sanur.
- b. Mengidentifikasi kandungan cemaran total mikroba dan *Escherichia coli* pada lumpia di kawasan wisata Pantai Sanur.
- c. Menganalisis perbedaan cemaran total mikroba berdasarkan skor keamanan pangan pada lumpia di kawasan wisata Pantai Sanur.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat praktis

- a. Bagi konsumen, hasil penelitian ini diharapkan menambah wawasan bagi konsumen tentang pentingnya keamanan pangan dan keberadaan total mikroba serta cemaran *Escherichia coli* pada makanan yang dijual pedagang agar dapat teliti memilih makanan sehat dan kebersihannya terjaga.

- b. Bagi produsen dan pedagang, dapat dijadikan sebagai informasi mengenai pentingnya menjaga faktor-faktor yang dapat memengaruhi pertumbuhan mikroba dan *Escherichia coli* agar mutu dan kualitas lumpia terjamin.

2. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna dalam ilmu pengetahuan, terutama tentang keamanan pangan dan faktor-faktor yang dapat memengaruhi keberadaan mikroba dan *Escherichia coli* pada lumpia yang dijual di kawasan wisata Pantai Sanur. Bagi instansi terkait dan bagi para peneliti untuk dapat melanjutkan kajian serta sebagai referensi bagi peneliti-peneliti lainnya.