BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Di daerah Bali ada jenis-jenis makanan tradisional, namun jumlahnya secara pasti belum diketahui. Berdasarkan kenyataan di lapangan beberapa jenis makanan tradisional Bali yang telah dikenal antara lain : *lawar, babi guling, serombotan, betutu ayam, urutan, sate, bebontot,* dan *komoh.* Makanan tradisional Bali disukai karena memiliki fungsi biologi (untuk kesehatan) mengandung nilai estetika.Di samping itu makanan ini juga memiliki fungsi non biologis, misalnya rasa ingin tahu, ekonomis, estetis, kenikmatan dan sosial (Wahjudi, 2015).

Lawar adalah makanan tradisional Bali berupa campuran sayur-sayuran dan daging cincang yang dibumbui.Makanan ini digunakan sebagai sajian dan hidangan, serta telah dijual secara luas di rumah-rumah makan dengan merek lawar Bali. Di beberapa jenis lawar diberikan unsur yang dapat menambah rasa dan warna dari lawar itu ialah darah dari daging itu sendiri (Primadistya, 2012).

Darah tersebut dicampurkan dengan bumbu-bumbu tertentu sehingga menambah lezat lawar tersebut.Lawar sendiri tidak dapat bertahan lama makanan ini jika didiamkan di udara terbuka hanya bertahan setengah hari.Penamaan jenis lawar bervariasi, biasanya berdasarkan jenis daging yang digunakan atau jenis sayurannya.Bila yang digunakan daging babi maka lawar yang dihasilkan disebut lawar babi. Demikian juga bila yang digunakan sayur nangka, maka lawarnya diberi

nama lawar nangka.Ada juga pemberian namanya berdasarkan warna lawarnya yaitu lawar merah bila warna lawarnya merah, lawar putih bila warna lawarnya putih dan ada lawar yang bernama lawar padamare, yaitu sejenis lawar yang dibuat dari campuran beberapa jenis lawar (Primadistya, 2012).

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).

Kramer dan Twigg (1983) mengklasifikasikan karakteristik mutu bahan pangan menjadi dua kelompok, yaitu : (1) karakteristik fisik/tampak, meliputi penampilan yaitu warna, ukuran, bentuk dan cacat fisik; kinestika yaitu tekstur, kekentalan dan konsistensi; flavor yaitu sensasi dari kombinasi bau dan cicip, dan (2) karakteristik tersembunyi, yaitu nilai gizi dan keamanan mikrobiologis. Karakteristik tersembunyi pada suatu produk jarang diperhatikan oleh konsumen seperti mutu mikrobiologis yaitu kandungan mikroba yang terdapat pada makanan.

Selain bergizi, pangan harus bebas dari bahan berbahaya berupa mikroba dan bahan berbahaya lainnya.Mikroba dapat mencemari pangan lewat air, udara, debu, tanah, alat yang digunakan mengolah dan sekresi dari usus manusia atau hewan(Hardiyanti, 2017).

Apabilajumlah mikroba melebihi batas normal maka konsumen akan mengalami keracunan ditandai dengan diare, mual, muntah. Batas maksimum untuk *Escheria coli* yang aman pada produk daging yaitu APM E.coli = < 3/g dan total mikroba batas maksimum yaitu 1x 10^5 CFU/gr(SNI, 2000).

CPMB (Cara Produksi Makanan yang Baik) adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi makanan agar bermutu, aman dan layak untuk dikonsumsi. Di dalam CPMB dijelaskan mengenai persyaratan-persyaratan yang harus dipenuhi tentang penanganan bahan pangan di seluruh mata rantai pengolahan dari mulai bahan baku sampai produk akhir. Melalui CPMB, industri pangan dapat menghasilkan produk makanan yang bermutu, layak dikonsumsi dan aman bagi kesehatan(Isnawati, 2008).

Desa Ketewel adalah Desa yang terkenal dengan menjual lawar plek.Lawar plek adalah lawar yang menggunakan daging mentah lebih banyak dan sedikit menggunakan sayur nangka dan daging kelapa yang di parut kasar yang sudah dicintang kasar, kemudian diolah dicampur dengan bumbu yang sudah di racik. Warung-warung yang bertempat di Desa Ketewel khususnya warung-warung yang sudah terkenal dan terlaris dengan Lawar Plek.Apabila hygiene sanitasi penjamah makanan tidak dijaga maka akan berdampak terhadap konsumen akibat dari para konsumen yang mengonsumsi lawar plek yang ditandai dengan diare. Maka dari itu perlu diperhatikan mutu mikrobiologis dari lawar plek itu sendiri.Selain mutu mikrobiologis mutu gizi juga perlu diperhatikan.Daging babi mempunyai kandungan protein yang berfungsi sebagai sumber energi, protein dibentuk dari unit-

unitpembentuknya yang disebut asam amino.Mengonsumsi protein secara berlebihan tidak menguntungkan bagi tubuh, makanan yang tinggi protein biasanya tinggi lemak sehingga dapat menyebabkan berat badan meningkat, kerusakan pada organ otak hati dan sistem syaraf, meningkatnya kolesterol, kerusakan ginjal dan tinggi asam urat.Apabila seorang mengalami kegemukan akan berisiko mengalami penyakit degenerative. Maka dari itu penulis tertarik memilih studi kasus dalam penelitian ini yaitu memilih lima warung yang sudah terkenal laris di Desa Ketewel untuk menguji mutu mikrobiologis dan kadar protein dari lawar plek yang ada di Desa Ketewel.

B. Rumusan Masalah

Dari uraian di atas maka penulis merumuskan rumusan masalah bagaimanakah Mutu Mikrobiologis *Lawar Plek* yang dijual di Desa Ketewel, Kabupaten Gianyar?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui keamanan produk lawar plekditinjau dari mutu mikrobiologi di Desa Ketewel, Kabupaten Gianyar.

2. Tujuan Khusus

   a. Mengetahui total mikroba lawar plek yang dijual di Desa Ketewel, Kabupaten Gianyar

b. Mengetahui kandungan protein lawar plekdi Desa Ketewel, Kabupaten Gianyar.

c. Mengetahui skor keamanan pangan pada lawar plek di Desa Ketewel, Kabupaten Gianyar.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang keamanaan pangan terutama tentang Studi Kasus Pengolahan Lawar Plek di Desa Ketewel dan mikrobiologis pada produk lawar plek berbahan babi di warung Desa Ketewel.

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&Pengawasan Mutu Pangan.