

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Tipat cantok adalah salah satu makanan tradisional yang bisa ditemui di hampir setiap daerah di Bali. Tipat Cantok merupakan makanan sejenis gado-gado yang ditaburi *kacang mentik* khas Bali (Aldiant Stesiralipantus & Hadi Santoso, 2015). Tipat dapat diartikan sebagai ketupat dan *cantok* yang berarti di ulek atau dihaluskan, sehingga tipat cantok dapat dideskripsikan sebagai makanan berbahan utama ketupat yang dicampur dengan kacang goreng dan rempah lain yang telah di ulek atau dihaluskan. Seporsi tipat cantok biasanya terdiri dari ketupat yang telah dipotong, irisan tahu goreng, rebusan taube dan kacang panjang ataupun berbagai variasi sayuran rebus lainnya dengan paduan bumbu kacang. Bumbu kacang pada tipat cantok menggunakan bahan utama kacang tanah yang digoreng sehingga dapat membuat rasa gurih saat dikonsumsi. Selain kacang goreng, bahan lain yang diperlukan adalah bawang putih, gula merah, garam, cabai, dan perasan jeruk limau. Proses pembuatan bumbu kacang diawali dengan menghaluskan kacang tanah goreng, bawang putih, irisan gula merah, garam secukupnya, sedikit perasan jeruk limau, dan cabai sesuai selera, selanjutnya dicairkan dengan menggunakan sedikit air untuk kemudian disatukan dengan bahan lain hingga seporsi tipat cantok dapat disajikan. Untuk menambahkan citarasa, biasanya tipat cantok akan diberikan taburan bawang goreng dan sedikit kecap manis.

Berdasarkan observasi awal yang dilakukan peneliti, tipat cantok yang dijual umumnya masih diolah secara tradisional mulai dari proses pembuatan ketupat hingga menyatukan bumbu kacang dengan ketupat serta bahan-bahan pendukung lainnya agar bisa disajikan kepada pembeli. Ini berarti, dalam proses pengolahan tipat cantok dapat terbilang sangat sederhana karena tidak melewati tahap pemanasan kembali sebelum disajikan. Selain itu cobek yang digunakan tidak dicuci setelah membuat tipat cantok, penjualan tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah membuat tipat cantok, tempat sampah terbuka dan sebagian besar tempat penyimpanan bahan terbuka. Hal-hal ini akan diperburuk dengan kurangnya kesadaran akan kebersihan dari pedagang makanan karena makanan yang dijualnya akan rentan terkontaminasi mikroorganisme. Salah satu penyakit yang dapat timbul akibat adanya kontaminasi ini adalah diare.

Diare merupakan gejala dari penyakit infeksi yang disebabkan oleh bakteri, virus atau organisme parasit (Aditya Setyawan & Setyaningsih, 2021). Menurut Badan Pusat Statistik Provinsi Bali (2021), kasus diare yang terjadi di Denpasar pada tahun 2020 sebanyak 11.689 kasus dimana telah terjadi peningkatan sebanyak 3.685 kasus dari tahun sebelumnya (BPS Provinsi Bali, 2021).

Makanan yang telah tercemari bakteri akan rentan membuat siapapun yang mengonsumsinya terserang penyakit dan dapat menyebabkan keracunan makanan yang serius. Untuk menguji kelayakan suatu makanan agar dapat dikonsumsi, salah satu metode yang dapat digunakan yaitu melalui pengujian Angka Lempeng Total (ALT). Berdasarkan PerBPOM No. 13 Tahun 2019 tentang Batas Cemar Mikroba dalam Pangan Olahan menyatakan bahwa standar ALT pada makanan olahan beras sebesar 10^5 . Dikutip dari Renstra Dinas Kesehatan Kota Denpasar

tahun 2016-2021, pada tahun 2016 di Kelurahan Sanur memiliki kasus tertinggi sebanyak 3075 kasus diare dibandingkan dengan Desa Sanur Kauh dan Desa Sanur Kaja (UPTD Puskesmas II Denpasar Selatan, 2017).

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang kelayakan tipat cantok yang dijual di Kelurahan Sanur, Denpasar dengan menggunakan parameter Angka Lempeng Total (ALT).

B. Rumusan Masalah Penelitian

Dari uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah: Bagaimanakah gambaran angka lempeng total pada tipat cantok yang dijual di Kelurahan Sanur, Denpasar?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran angka lempeng total pada tipat cantok yang dijual di Kelurahan Sanur, Denpasar.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk menghitung ALT pada tipat cantok yang dijual di Kelurahan Sanur Denpasar.
- b. Untuk mendeskripsikan ALT pada tipat cantok yang dijual di Kelurahan Sanur Denpasar yang kemudian dibandingkan dengan Peraturan BPOM No.13 Tahun 2019 tentang Batas Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan dan pengetahuan mengenai gambaran angka lempeng total pada tipat cantok yang dijual di Kelurahan Sanur, Denpasar.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Pedagang Tipat Cantok

Hasil penelitian ini diharapkan pedagang tipat cantok yang berjualan di Kelurahan Sanur dapat memperoleh informasi mengenai gambaran angka lempeng total atau jumlah kuman pada tipat cantok yang dijual pada konsumen.

b. Bagi Pemerintah

Bagi Pemerintah khususnya Dinas Kesehatan Kota Denpasar dan pihak Kelurahan Sanur diharapkan dapat dijadikan sebagai kajian dalam pengembangan kebijakan atau program kesehatan berdasarkan gambaran angka lempeng total yang terdapat pada makanan tipat cantok.

c. Bagi Peneliti

Bagi peneliti diharapkan dapat digunakan sebagai referensi atau kajian dalam melakukan penelitian yang berhubungan dengan nilai angka lempeng total pada olahan pangan.