

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Pangan merupakan kebutuhan paling mendasar bagi manusia untuk mempertahankan hidup dan kehidupannya. Menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004, pangan didefinisikan sebagai segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, termasuk makanan atau minuman yang diolah dan tidak diolah yang ditujukan untuk konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan makanan, bahan makanan standar, dan bahan lain yang digunakan dalam penyiapan, pengolahan, dan pembuatan makanan atau minuman (Peraturan Pemerintah Nomor 28, 2004). Salah satu makanan yang baik dan bermanfaat untuk kesehatan adalah ikan. Ikan merupakan hewan vertebrata dan memiliki sumber protein, lemak, vitamin dan mineral yang sangat baik, namun ikan juga merupakan makanan yang mudah rusak dan busuk. Reaksi enzimatik maupun mikrobiologis dapat menyebabkan kerusakan setelah ikan mati.

Bali merupakan salah satu daerah di Indonesia yang memiliki daya tarik dan terkenal dengan Wisata bahari dan pengolahan makanannya. Salah satu sentra produksi ikan di Bali yang terkenal adalah kawasan Wisata Pantai Lovina. Pantai Lovina terletak di antara 6 pantai di 2 kecamatan yang berdekatan, yaitu Kecamatan Buleleng dan Kecamatan Banjar. Mata pencaharian sebagian besar masyarakat di Bali Utara adalah sebagai nelayan. Sejak tahun 1980-an, kawasan Lovina sudah ramai dikunjungi wisatawan, untuk melihat lumba-lumba.

Di daerah Wisata Lovina terdapat warung lesehan yang menawarkan makanan laut, salah satunya adalah lesehan ikan bakar. Ikan bakar adalah

masakan ikan yang dibakar di atas api atau bara api. Ikan bakar telah menjadi salah satu produk olahan yang disukai oleh konsumen Indonesia dan mancanegara karena rasanya yang khas dan aromanya yang lezat (Adawyah, 2008).

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan, diketahui bahwa terdapat 10 lesehan ikan bakar di kawasan Wisata Pantai Lovina. Jenis ikan bakar yang biasanya dijual adalah ikan kakap merah, tuna, kakap putih, mujair, nila, dan lain-lain. Sebelum diolah, ikan ditempatkan ke dalam *freezer/box* penyimpanan ikan. Pada saat pengambilan ikan, diketahui bahwa pedagang tidak menggunakan pencapit maupun sarung tangan. Setelah ikan dibakar, ikan di letakkan pada tempat yang tidak tertutup dan tidak higienis, Sehingga pertumbuhan mikroorganisme mudah terjadi dan mudah terkontaminasi dari lalat atau serangga, sehingga mempengaruhi tingkat kebersihan ikan bakar.

Banyak faktor yang menyebabkan terjadinya keracunan makanan, terutama pada proses penyelenggaraan makanan. Beberapa diantaranya adalah, rendahnya sanitasi peralatan, rendahnya sanitasi lingkungan, kurang mengerti pentingnya jaminan keamanan makanan bagi konsumen, serta rendahnya *hygiene* sanitasi perorangan/penjamah. Penjamah makanan menjadi salah satu faktor yang berperan besar dalam produksi makanan. Tenaga penjamah makanan adalah seorang tenaga yang menjamah makanan dan terlibat langsung dalam menyiapkan, mengolah, mengangkut maupun menyajikan makanan. 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 (Setyawan, dan Setyaningsih, 2021).

Menurut Badan Pusat Statistik Provinsi Bali 2021, kasus diare yang terjadi di Kabupaten Buleleng pada tahun 2020 sebanyak 10.631 (BPS, 2021)

Selain itu, sumber pencemaran lainnya berasal dari udara sekitar, dimana lesehan ikan bakar ini berada dekat dengan jalan raya. Selain itu jika air yang digunakan dalam proses pencucian kurang bersih maka dapat menyebabkan meningkatnya kontaminasi mikroba. Jumlah bakteri yang ditemukan pada ikan hidup tergantung pada lingkungan tempat hidup ikan selain itu, bakteri yang dapat bertahan setelah ikan dibakar adalah bakteri termofilik. Bakteri termofilik merupakan bakteri dengan kemampuan bertahan hidup pada kondisi panas sampai ekstrim panas, pada beberapa literatur bahkan disebutkan bakteri tersebut mampu bertahan hidup pada suhu 250° C. *Hygiene* merupakan salah satu faktor yang sangat berkaitan dengan kebersihan tahap produksi, penyiapan, penyimpanan, dan penyediaan pangan, serta dapat mempengaruhi tingkat kontaminasi mikroba pada pangan (Winarmo, 2004).

Beberapa metode dapat dipakai untuk menghitung atau mengukur jumlah jasad renik (mikroorganisme) didalam suatu suspensi atau bahan, salah satunya yaitu perhitungan jumlah sel menggunakan metode hitung cawan atau perhitungan angka lempeng total. Prinsip dari metode ini adalah apabila sel mikroba masih hidup ditumbuhkan dalam medium agar sel tersebut akan berkembang biak dan membentuk koloni yang bisa dilihat langsung tanpa memakai mikroskop. Cara pemupukan kultur pada hitungan cawan yaitu menggunakan metode tuang (*pour plate*) (Fardiaz, 2004).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan mengenai Kandungan Angka Lempeng Total dan *Escherichia Coli* pada Ikan Nila dan Mujair di Unit

Pengolahan Air Limbah (UPAL) PT. Indonesia *Tourism Development Corporation* (ITDC) menunjukkan bahwa nilai rata-rata kandungan angka lempeng total pada ikan nila dan mujair berkisar antara  $11,9 \times 10^{11}$  CFU/g sampai  $17,9 \times 10^{11}$  CFU/g (Sukmawati, Ratna dan Fahrizal, 2018). Jika dibandingkan batasan standar ALT berdasarkan Peraturan BPOM No 16 Tahun 2016, hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa dari  $1,0 \times 10^5$  CFU/g pada ikan nila dan mujair lebih besar.

Berdasarkan hasil penelitian pada ikan panggang Layang yang diproduksi di desa Dermasandi Tegal rata-rata nilai Angka Lempeng Total berkisar dari  $10^{10}$  -  $10^{12}$ . Hasil ini menunjukkan bahwa nilai ALT dalam penelitian ini lebih tinggi dibandingkan dengan nilai BPOM (Fatahuddin, Aef Permadi, 2018). Tingginya nilai ALT dipengaruhi sanitasi dan *hygiene* yang belum diterapkan dengan baik dalam proses pengolahan ikan panggang.

Berdasarkan hasil penelitian tentang Hubungan Kondisi Sanitasi dan Personal *Higine* Pekerja Dengan Jumlah Angka Kuman pada Ikan Asap di Bandarharjo Kota Semarang diperoleh hasil jumlah angka kuman pada ikan asap yang tidak memenuhi syarat sebanyak 14 (66,7%) sentra, sedangkan sentra industri rumahan pengasapan ikan yang memiliki jumlah angka kuman pada ikan asap yang memenuhi syarat sebanyak 7 (33,3%) (Firdausi, Rahardjo dan Darundiati 2017)

Berdasarkan hasil penelitian tentang Peningkatan Kadar Histamin Pada Ikan Laut Yang Sudah Diolah diketahui bahwa kadar histamin pada ikan yang diolah dengan cara dibakar naik hingga 4 kali bila dibandingkan dengan masak

kukus karena pada masak bakar pemasakannya tidak sempurna dan tidak merata (Aminah, Supraptini, 2002)

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian terhadap keamanan dan kualitas ikan bakar di daerah Wisata Lovina melalui uji angka lempeng total.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah disajikan, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah “Bagaimanakah Gambaran Angka Lempeng Total pada Ikan Bakar yang dijual di Daerah Wisata Lovina?”

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan umum

Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui jumlah angka lempeng total pada ikan bakar di daerah Wisata Lovina

### 2. Tujuan khusus

- a. Untuk menggambarkan karakteristik dari pedagang yang menjual ikan bakar di daerah Wisata Lovina.
- b. Untuk mengetahui angka lempeng total pada ikan bakar yang dijual di daerah Wisata Lovina.
- c. Mendeskripsikan angka lempeng total berdasarkan karakteristik dari pedagang yaitu kebersihan penjamah makanan dan fasilitas sanitasi.

## **D. Manfaat Penelitian**

### 1. Manfaat teoritis

Diharapkan dapat memberikan manfaat untuk menambah informasi dan pengetahuan kepada masyarakat khususnya konsumen mengenai kualitas ikan bakar melalui hasil uji angka lempeng total pada ikan bakar didaerah Wisata Lovina.

## 2. Manfaat praktis

### a. Bagi institusi

Sebagai bahan informasi bagi dinas Kesehatan untuk meningkatkan derajat Kesehatan masyarakat dan melakukan perilaku hidup sehat dan bersih.

### b. Bagi peneliti selanjutnya

Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi sumber informasi dan sebagai tambahan referensi, khususnya untuk penelitian serupa tentang gambaran angka lempeng total pada ikan bakar di daerah Wisata Lovina.

### c. Bagi masyarakat

Hasil penelitian diharapkan dapat menambah informasi bagi masyarakat, sehingga masyarakat lebih bijak dalam membeli ikan bakar yang tidak jelas kebersihannya karena dapat menimbulkan berbagai penyakit.

### d. Bagi pedagang ikan bakar

Hasil penelitian dapat digunakan sebagai tambahan informasi bagi pedagang ikan bakar agar mengetahui dan menjaga higienitas dan kualitas ikan bakar yang dijual.