

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

UU 18 tahun 2012 Pasal 1 tentang Pangan mendefinisikan bahwa Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan Pangan, bahan baku Pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman. Pangan adalah kebutuhan manusia yang sangat mendasar karena berpengaruh terhadap eksistensi dan ketahanan hidup manusia. Zat gizi yang terkandung dalam bahan pangan tak hanya sebagai sumber energi tetapi juga dapat mempertahankan kesehatan.

Keamanan pangan menjadi persyaratan utama yang harus dimiliki oleh setiap produksi pangan yang beredar dipasaran. Menurut PP Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan, merupakan kondisi dan upaya untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi (Negara, 2019). Bagi masyarakat, makanan yang aman adalah makanan yang bersih, aman, dan tidak menyebabkan penyakit atau keracunan makanan.

Banyak faktor yang menyebabkan terjadinya keracunan makanan, terutama pada proses penyelenggaraan makan. 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 (Variam Fas Sabion Bakara *et al.*, 2014).

Bali merupakan salah satu wilayah Indonesia yang memiliki daya Tarik wisata dan juga terkenal dengan wisata kulinernya. Salah satu ciri khas wisata kuliner di Bali, yaitu Sate Babi. Salah satu wilayah yang banyak bisa ditemui tempat makan sate babi, yaitu di Kawasan Wisata Sangeh. Sangeh merupakan sebuah tempat pariwisata di pulau Bali yang terletak di Desa Sangeh, Kecamatan Abiansemal, Kabupaten Badung, Bali, Indonesia. Kawasan Wisata Sangeh adalah salah satu wisata yang memiliki berbagai potensi wisata, mulai dari daya tarik Wisata Alas Pala Sangeh sampai wisata kuliner berupa sate babi (Dionisius & Ayu, 2018).

Berdasarkan observasi awal yang dilakukan terdapat 10 pedagang di Kawasan Wisata Sangeh yang menjual sate babi yang masih belum mempunyai standar *hygiene* sanitasi yang baik, baik dari penggunaan alat, pengolahan maupun penyimpanannya. Hal ini dapat menyebabkan terjadinya cemaran pada produk sate babi yang dapat menyebabkan masalah kesehatan. Sate babi dapat terkontaminasi oleh bakteri *Salmonella sp.* saat proses pengolahan dan penyimpanan (Uswantum Hasanah *et al.*, 2021).

Bakteri *Salmonella sp.* adalah penyebab utama dari penyakit yang disebarkan melalui makanan. Pada umumnya, *Salmonella sp.* menyebabkan

penyakit pada organ pencernaan. Penyakit yang disebabkan oleh *Salmonella sp.* disebut salmonellosis. Kontaminasi *Salmonella sp.* pada produk makanan dapat menyebabkan demam Salmonella tifoid dengan gejala demam tinggi, konstipasi, nyeri perut, pusing, kulit gatal, dan timbul bercak – bercak kemerahan, bahkan kehilangan kesadaran. Babi merupakan salah satu hospes reservoir utama bagi bakteri *Salmonella Sp.* Bakteri *Salmonella Sp.* mempunyai tingkat virulensi yang tinggi karena memiliki antigen Vi serta antigen somatik yang tahan terhadap panas 100°C (Mangarengi, 2019).

Parameter yang dapat digunakan untuk menilai kualitas suatu makanan adalah aspek bakteriologis, yaitu angka lempeng total guna untuk menentukan tingkat *hygiene* makanan tersebut. Faktor-faktor yang dapat mempengaruhi kualitas bakteriologis suatu makanan antara lain cara pengolahan, kondisi bahan makanan, peralatan yang digunakan, tempat pengolahan, tempat penyimpanan, cara penyajian makanan dan penjamah makanan itu sendiri (Widyartini *et al.*, 2020).

Berdasarkan hasil penelitian Ni Komang Santhi Puspa Dewi (2021) pada analisis angka kuman pada sate babi yang dijual di Kecamatan Gianyar menunjukkan bahwa, tingginya tingkat cemaran *Salmonella Sp.* pada daging babi dapat berasal dari kontaminasi kotoran (feses) dari hewan tersebut. Bakteri ini dapat dibunuh dengan pemanasan pada suhu 66°C selama 30 menit (Antara, Dauh dan Utami, 2008). Sehubungan dengan hal tersebut maka faktor tingkat kematangan dapat memengaruhi hasil angka kuman sate babi. Dalam hal ini tingkat kematangan sate babi hanya diamati oleh penulis dengan mengamati dari luar saja, yaitu dilihat dari perubahan warna daging babi sebelum dibakar dan sesudah dibakar. Daging yang sudah matang akan berwarna kecoklatan. Pada penelitian ini tidak diketahui

suhu yang digunakan untuk pembakaran sate babi, karena pada umumnya, penjual membakar sate dengan tingkat kematangan yang hanya berdasarkan perkiraan pengalaman atau mengikuti permintaan konsumen.

Berdasarkan hasil penelitian Nyoman Semadi Antara, Ida Bagus Djaya Utama Dauh, dan Ni Made Ita Seri Utami (2008) pada daging babi di Rumah Potong Hewan Sanggaran dan Pasar Badung diketahui total cemaran bakteri pada bagian paha daging babi di tempat pemotongan RPH Sanggaran telah melebihi batas yang ditetapkan oleh DIRJEN POM No. 03726/B/SK/VII/89 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan. Pada tempat pemotongan, pencemaran yang disebabkan oleh bakteri *Salmonella sp.*, terjadi peningkatan, yaitu awal pemotongan (0 menit) tingkat cemaran *Salmonella sp.* sebesar $(1,4 \pm 0,5) \times 10^2$ CFU/cm², pertengahan pemotongan (setelah 30 menit) sebesar $(2,4 \pm 0,7) \times 10^2$ CFU/cm² dan akhir pemotongan (setelah 60 menit) tingkat cemaran *Salmonella sp.* sebesar $(3,1 \pm 0,5) \times 10^2$ CFU/cm². Dan di Pasar Badung, terjadi peningkatan pencemaran bakteri *Salmonella sp.*, yaitu sesaat setelah sampai di pedagang (0 jam) sebesar $(2,7 \pm 0,4) \times 10^3$ CFU/g, pertengah pemanjangan (setelah 3 jam) sebesar $(4,5 \pm 0,4) \times 10^3$ CFU/g dan akhir pemanjangan (setelah 6 jam) sebesar $(8,9 \pm 1,0) \times 10^3$ CFU/g. Daging babi dapat tertular bakteri *Salmonella sp.* pada saat babi masih hidup, seperti penempatan babi di rumah potong yang saling berdesakan dan mengalami tekanan sehingga menyebabkan penyebaran bakteri *Salmonella sp.* menjadi lebih luas diantara babi – babi tersebut. Seperti diketahui bahwa habitat primer dari bakteri ini adalah saluran pencernaan manusia dan hewan seperti mamalia, unggas, reptile, dan lalat sehingga memungkinkan terjadinya pencemaran bakteri *Salmonella sp.*, selain itu juga dapat berasal dari kontaminasi

kotoran (feses) dan air yang terkontaminasi feses pada hewan tersebut. Bakteri ini dapat dibunuh dengan pemanasan pada suhu 66°C selama 30 menit, pasteurisasi, pendidihan dan klorinasi (Antara, 2008).

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis melakukan penelitian terhadap keamanan dan kualitas sate babi di Kawasan Wisata Sangeh, Kabupaten Badung melalui uji angka lempeng total dan identifikasi bakteri *Salmonella sp.*.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini adalah “Bagaimana kualitas sate babi yang dijual di Kawasan Wisata Sangeh, Kabupaten Badung dilihat dari angka lempeng total dan keberadaan bakteri *Salmonella sp.*?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui angka lempeng total dan mengetahui ada tidaknya *Salmonella sp.* pada sate babi yang dijual di Kawasan Wisata Sangeh, Kabupaten Badung.

2. Tujuan khusus

- a. Untuk menghitung angka lempeng total pada sate babi yang dijual di Kawasan Wisata Sangeh, Kabupaten Badung dan membandingkan hasil dengan standar pada Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 tentang batas maksimal cemaran mikroba dalam pangan olahan.

- b. Untuk mengidentifikasi bakteri *Salmonella sp.* pada sate babi yang dijual di Kawasan Wisata Sangeh, Kabupaten Badung dan membandingkan hasil dengan standar pada Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 tentang batas maksimal cemaran mikroba dalam pangan olahan.
- c. Mengetahui *personal hygiene* dan sanitasi pedagang sate babi di Kawasan Wisata Sangeh, Kabupaten Badung.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Dapat digunakan sebagai referensi bagi peneliti berikutnya yang akan melakukan penelitian yang sejenis.

2. Manfaat praktis

a. Bagi Konsumen Sate Babi

Diharapkan hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai tambahan informasi untuk lebih bijak dalam membeli makanan, khususnya produk sate babi yang sesuai dengan standar kesehatan.

b. Bagi Pedagang Sate Babi

Diharapkan hasil penelitian ini dijadikan sebagai pertimbangan dalam menjaga kualitas makanannya.