

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia no. 18/2012 tentang pangan, bahwa keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia sertatidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat, sehingga aman untuk dikonsumsi.Keamanan pangan merupakan kebutuhan masyarakat, diharapkan melalui makanan yang aman, masyarakat akan terlindungi dari penyakit atau gangguan kesehatan (Marwano, 2018)

Makanan adalah kebutuhan yang mendasar bagi hidup manusia (Makanan dkk., 2014). Makanan dapat diolah dengan berbagai cara agar bisa dikonsumsi. Dalam hal itu kehygienisan makanan perlu dijaga. Menurut Keputusan Menteri RI No 1098 Tahun 2003, hygiene makanan merupakan yang dilakukan untuk mengurangi resiko kontaminasi dari faktor makanan, penyaji makanan dan peralatan yang digunakan agar tidak menimbulkan penyakit dan berdampak terhadap kesehatan manusia. Kontaminasi bakteri dalam pangan dapat menurunkan kualitas pangan dan mengakibatkan bahan pangan yang berasal dari hewan mudah rusak (Ikawikanti dkk., 2013).

Lawar merupakan salah satu jenis makanan khas Bali yang banyak konsumennya baik penduduk lokal maupun wisatawan domestik dan mancanegara. Lawar babi adalah makanan tradisional khas Bali yang dibuat dari bahan

utamanya adalah babi dengan diisi campuran sayuran dan jenis-jenis bahan lainnya yang cara penyampurannya tersebut menggunakan tangan kosong yang secara tidak langsung sangat rentan dengan terkontaminasinya oleh bakteri *Salmonella sp.* (Purnama, 2017). Lawar merupakan sejenis lauk pauk yang dibuat dari campuran daging atau ikan dengan sayur mayur dan bumbu. Jenis-jenis lawar dapat berupa lawar babi, lawar ayam, lawar kambing, lawar sapi, dan lawar bebek (Yusa dan Suter, 2012).

Lawar babi adalah salah satu makanan yang cenderung dikonsumsi oleh orang-orang Bali, bahkan ada juga wisatawan mancanegara maupun domestik yang mengkonsumsi lawar babi. Lawar tidak bisa bertahan lebih dari satu hari, karena proses pembuatan lawar hanya didiamkan dan tidak dimasak. Kemungkinan lawar akan cepat basi dan bakteri-bakteri akan mudah tumbuh. Sesuai dengan standar BPOM Nomor 16 Tahun 2016 tentang kriteria Mikrobiologi dalam pangan olahan, lawar babi termasuk kedalam Produk daging, daging unggas dan daging hewan buruan, dalam bentuk utuh atau potongan yang difermentasi tanpa perlakuan panas (PKBPOM Republik Indonesia, 2016).

Berdasarkan hasil penelitian Veronica (2019) menyebutkan bahwa seluruh sampel lawar babi di Denpasar Selatan (100%) memiliki kualitas mikrobiologi yang buruk akibat dari sebagian rumah makan lawar tidak mencuci tangan dengan air sebelum mengolah dan menyajikan lawar babi pada pelanggan. Sebagian besar penyaji makanan lawar babi di Denpasar Selatan hanya mencuci tangan dengan air yang sudah disediakan sebelumnya dan tidak menggunakan sabun untuk mengambil uang dari pelanggan dan bahkan ada yang tidak mencuci tangan (Veronica dkk., 2019).

Lawar babi biasanya disajikan dari pagi tanpa penutup dan disimpan pada suhu ruang yang membuat resiko kontaminan terhadap bakteri lebih besar. Terutama pada binatang yang menghinggapi lawar babi tersebut seperti lalat dan muring. Normalnya, lawar babi hanya dapat bertahan dan dikonsumsi paling lama 5 jam pada suhu ruang untuk menjaga kualitas lawar babi tersebut (Rahayu, 2014). Pengolahan lawar babi yang tidak baik menjadi salah satu faktor kontaminan salah satunya kontaminasi bakteri. Faktor kontaminasi bakteri pada lawar babi dapat berasal dari faktor penyaji dan pengolahan makanannya. Faktor tersebut berpotensi mengalami kontaminasi bakteri yang dapat berdampak pada kesehatan salah satunya adalah bakteri *Salmonella sp.*

Salmonella sp. merupakan bakteri yang dapat menyebabkan salmonellosis, yang dapat ditularkan melalui makanan dengan bahan daging hewan yang terkontaminasi oleh *Salmonella sp.* (*foodborne disease*). Bakteri ini memiliki tingkat virulensi yang tinggi karena bakteri ini tahan akan pemanasan 100°C atau sebut antigen somatik. Bakteri ini dapat menular dan menyebabkan penyakit salmonellosis yang menyebabkan muntah, diare, demam, dan dapat berakibat fatal seperti kematian (Im dkk., 2015). Kejadian kontaminasi *Salmonella sp.* pada pangan dilaporkan terjadi di 32 negara dan mendapati sebesar 129 kasus kontaminasi akibat *Salmonella sp.* sedangkan kontaminasi yang menyebabkan penyakit oleh *Salmonella* mengakibatkan 25 orang dirawat di rumah sakit dan satu meninggal dunia.

Kota Denpasar adalah Kota yang sangat terkenal dengan menjual lawar babi, terutama di Denpasar Timur. Terdapat banyak rumah makan khusus makanan olahan babi yang terdapat di Denpasar Timur, oleh karena itu masyarakat

Denpasar khususnya masyarakat Denpasar Timur tidak bingung untuk mencari makanan olahan dari babi contohnya lawar babi. Berdasarkan uji yang dilakukan oleh Rusmala (2019) dua sampel lawar babi pada Denpasar Selatan terkontaminasi bakteri *Salmonella sp.* dan diperoleh hasil positif bakteri *Salmonella sp.* pada warung makan babi di Denpasar Selatan.

Oleh karena itu, berdasarkan latar belakang di atas maka penulis ingin meneliti di daerah lainnya yaitu Denpasar Timur untuk melihat dan mengidentifikasi bakteri *Salmonella sp.* pada lawar babi.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini apakah terdapat bakteri *Salmonella sp.* pada lawar babi di Desa Sumerta Kelod Denpasar Timur.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengidentifikasi bakteri *Salmonella sp.* pada lawar babi di Desa Sumerta Kelod Denpasar Timur

2. Tujuan khusus

Berdasarkan latar belakang di atas, adapun tujuan khusus pada penelitian ini adalah:

- a. Untuk mengetahui kualitas bakteriologi pada lawar babi di Desa Sumerta Kelod Denpasar Timur

- b. Untuk membandingkan identifikasi bakteri *Salmonella sp* pada lawar babi di Denpasar Timur dengan standar BPOM Nomor 16 Tahun 2016 tentang Mikrobiologi dalam Pangan Olahan.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat praktis

- a. Bagi penulis, penelitian ini diharapkan mampu menjadi sarana yang bermanfaat untuk mengetahui adanya bakteri *Salmonella sp.* pada lawar babi yang dijual di Desa Sumerta Kelod Denpasar Timur
- b. Bagi peneliti selanjutnya hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan teori mengenai identifikasi bakteri *Salmonella sp.* pada lawar babi yang dijual di Denpasar Timur dan untuk membandingkan nilai identifikasi *Salmonella sp.* pada lawar babi di Denpasar Timur dengan standar BPOM Nomor 16 Tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan.

2. Manfaat teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan menambah wawasan tentang keamanan pangan dengan aspek penting seperti cara pembuatan lawar babi di rumah makan di Desa Sumerta Kelod Denpasar Timur