

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Gambaran objek penelitian

Lawar adalah salah satu makanan tradisional khas daerah Bali. Lawar termasuk lauk pauk yang pembuatannya menggunakan sayur, bumbu dan juga daging lalu dicampurkan. Pada penelitian ini menggunakan sampel lawar babi putih yang bahan bakunya menggunakan kelapa parut. Untuk varian rasa pada lawar di penelitian ini ada tiga varian dimana ada pedas, tidak pedas dan sangat pedas. Berdasarkan hasil dari observasi yang peneliti lakukan pada 10 rumah makan yang menjual lawar babi putih di Desa Sumerta Kelod Denpasar Timur, ada pedagang yang menggunakan tangan dengan sarung tangan 6 pedagang (60%), yang menggunakan tangan tanpa sarung tangan 4 pedagang (40%).

Dilihat dari kebersihan kuku semua pedagang lawar babi di 10 rumah makan tersebut menjaga kebersihan kuku tanganya dan mencuci tangan sebelum mengolah lawar babi. 9 dari 10 pedagang lawar babi mengikat rambutnya pada saat menjual lawar babi. Dari 10 rumah makan lawar babi dominan memiliki sanitasi yang baik, meliputi: tempat sampah tertutup sebanyak 7 (70%) dari 10 rumah makan lawar babi, untuk tempat penyimpanan bahan baku yang tertutup sebanyak 8 (80%) dan untuk rumah makan yang menyediakan air mengalir hanya terdapat 3 (30%) .

Hasil pemeriksaan bakteri *Salmonella sp.* pada lawar babi terdapat karakteristik kloni pada SSA yang berwarna kuning tidak terdapat black center sebanyak 6 (60%) maka tidak dilanjutkan ke uji indol dan yan terdapat kloni black

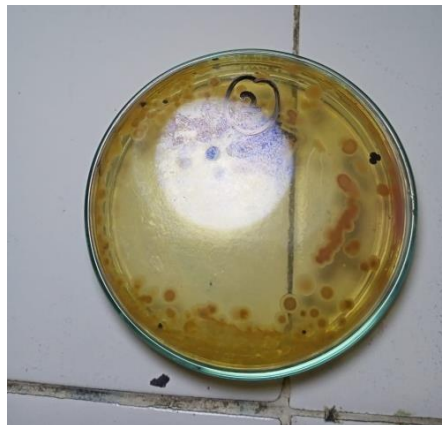
center sebanyak 4 (40%) maka dilanjutkan ke uji indol. Hasil pemeriksaan tersebut dapat dilihat pada tabel 3 di bawah ini:

Tabel 3
Hasil Identifikasi *Salmonella sp.* Pada Lawar Babi

Hasil	Jumlah	Presentase (%)
Positif	4	40,0
Negatif	6	60,0
Total	10	100

Berdasarkan tabel 4 di atas, didapatkan 4 dari 10 (40%) sampel positif bakteri salmonella sp. berdasarkan BPOM Nomor 16 Tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan.

Hasil kultur *Salmonella sp.* dapat dilihat pada gambar 3 di bawah ini:



Gambar 3. Koloni *Salmonella sp.* Pada Sampel Lawar Babi Pada Media SSA

Berdasarkan gambar 3 di atas bakteri *Salmonella sp.* pada media SSA di tunjukan oleh kolni yang berwarna kuning dengan black center. Sampel lawar babi putih yang diteliti berdasarkan hasil dari observasi yang peneliti lakukan pada 10 rumah makan yang menjual lawar babi putih di Desa Sumerta Kelod Denpasar Timur,

diketahui pedagang yang menggunakan tangan dengan sarung tangan 6 pedagang (60%), menggunakan tangan tanpa sarung tangan 4 pedagang (40%), semua pedagang menjaga kebersihan kukunya, pedagang yang mengikat rambut sebanyak 9 pedagang (90%) dan sebagian besar dari 10 pedagang rumah makan memiliki sanitasi lingkungan yang baik meliputi: tempat sampah yang tertutup, tempat penyimpanan bahan tertutup, tempat makan bersih, tersedia air mengalir dan lap tangan bersih.

B. Pembahasan

Kualitas suatu makanan merupakan salah satu hal penting yang harus diperhatikan baik oleh pengonsumsi maupun penyaji. Salah satu parameter pemeriksaan standar kelayakan suatu makanan dapat dilakukan dengan pengujian atau identifikasi *Salmonella sp.* pada makanan tersebut. Berbagai dampak dari *Salmonella sp.* yang dapat terjadi pada kesehatan tubuh salah satunya adalah penyakit diare. Penyakit diare adalah kondisi dimana seseorang mengalami kehilangan nafsu makan, mual dan muntah serta ditanda dengan feses yang lembek dan cair.

Pada penelitian ini dari 10 sampel lawar babi yang diteliti oleh peneliti, terdapat 4 (40%) sampel lawar babi di desa Sumerta Kelod yang mendapatkan hasil positif *Salmonella sp.* sesuai dengan standar kelayakan makanan oleh BPOM Nomor 16 Tahun 2016 yang dapat dilihat pada tabel 4. Jika suatu makanan olahan daging unggas dan daging hewan terkonfirmasi positif *Salmonella sp.* maka makanan tersebut tidak layak dikonsumsi baik dalam jumlah yang sedikit maupun dalam jumlah yang banyak.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti kepada 10 pedagang lawar babi di Desa Sumerta Kelod Denpasar Timur, diketahui pedagang yang menggunakan tangan dengan sarung tangan terdapat 6 pedagang (60%), menggunakan tangan tanpa sarung tangan sebanyak 4 pedagang (40%). Dilihat dari kebersihan kuku semua pedagang lawar babi di 10 rumah makan tersebut menjaga kebersihan kuku tanganya dan mencuci tangan sebelum mengolah lawar babi. 9 dari 10 pedagang lawar babi mengikat rambutnya pada saat menjual lawar babi. Dari 10 rumah makan lawar babi dominan memiliki sanitasi yang baik, meliputi: tempat sampah tertutup sebanyak 7 (70%) dari 10 rumah makan lawar babi, untuk tempat penyimpanan bahan baku yang tertutup sebanyak 8 (80%) dan untuk rumah makan yang menyediakan air mengalir hanya terdapat 3 (30%) .

Penelitian lain yang dilakukan Rusmala (2019) juga melaporkan terdapat 7 dari 18 (38,8%) lawar yang diambil di Denpasar positif terkontaminasi bakteri *Salmonella sp.* Hal ini mengindikasikan bahwa lawar babi berisiko terkontaminasi bakteri *Salmonella sp.* Diketahui berdasarkan identifikasi *Salmonella sp.* pada lawar babi yang positif terkontaminasi bakteri *Salmonella sp.* yang dapat ditandai dengan adanya pertumbuhan koloni berisi *black center* pada media SSA.

Berdasarkan WHO (2011) *Salmonella* menjadi 1 dari 4 penyebab global utama penyakit diare. Infeksi *Salmonella* pada manusia umumnya ditularkan melalui konsumsi makanan hewani yang terkontaminasi (terutama telur, daging, unggas, dan susu). Daging babi ialah tempat yang paling baik untuk berbagai jenis bakteri salah satunya yaitu bakteri *Salmonella sp.* Dikarenakan daging babi mengandung protein yang tinggi (Kementerian Kesehatan RI, 2011).

Jika makanan sudah layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit maka makanan tersebut pantas untuk dikonsumsi, salah satunya dilihat dari kematangan, pemasakan dan pengeringan serta bebas dari mikroorganisme dan parasite yang dapat menimbulkan penyakit yang bisa dihantarkan melalui makanan. Dari hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti, ternyata masih ditemukan pedagang lawar babi di Desa Sumerta Kelod tersebut tidak menggunakan sarung tangan saat pengolahan lawar babi dan saat penyajiannya sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Kurniadi (2013) terdapat hubungan antara tangan penjamah makanan dengan kebersihan makanan. Untuk makanan yang belum diketahui enam prinsip *hygiene* sanitasi dapat menyebabkan dampak yang buruk pada kesehatan. Banyak mikroorganisme yang dapat menyebabkan patogen kepada tubuh manusia salah satunya adalah *Salmonella sp*, tetapi kesadaran masyarakat untuk memilih makanan jajanan yang sehat dan bersih sangatlah kurang.

Tangan penjamah makanan adalah perantara yang sangat baik untuk terkontaminasinya bakteri dilihat dari Kementrian Kesehatan RI (2011) maka dari itu untuk para penjamah makanan alangkah baiknya pada saat mengolah dan menyajikan makanan diharapkan menggunakan sarung tangan atau menggunakan sendok pada saat pengolahan dan penyajian makanan, tidak menyentuh makanan secara langsung. Beberapa faktor lainnya yang dapat mempengaruhi kualitas makanan ialah kondisi air yang digunakan.

Menurut penelitian yang dilakukan Rukmini (2016) yang menjelaskan bahwa terdapat hubungan antara kebersihan tangan penjamah makanan dengan makanan

yang disajikan sehingga menyebabkan adanya pertumbuhan bakteri yang mengakibatkan adanya kejadian diare (Rukmini, 2016).

Sanitasi lingkungan tempat penyajian makanan sangatlah penting diperhatikan oleh baik penjamah maupun pembeli. Sanitasi lingkungan merupakan salah satu dari banyak aspek yang akan berdampak pada kesehatan. Dengan singkatnya, makanan yang dikonsumsi oleh seseorang akan masuk ke tubuhnya dan jika makanan tersebut terkontaminasi oleh bakteri akibat dari sanitasi lingkungan tempat penyajian makanan yang kurang dapat berdampak pada kesehatannya, seperti dapat terserang diare (Tambuwun dkk, 2015).

Penelitian ini didukung oleh penelitian Hutasoit (2020) yang menjelaskan bahwa terdapat hubungan antara sanitasi lingkungan dengan kebersihan makanan dimana jika sanitasi lingkungan tempat penyajian makanan tidak baik, dapat menyebabkan diare bagi pengonsumsi makanan tersebut. Hasil dari penelitian ini ditunjukkan bahwa sebanyak 21 responden mengalami diare dikarenakan sanitasi dari lingkungan dan kebersihan tempat penyajian makanan tersebut (Hutasoit, 2020).

Penelitian ini telah berhasil melaporkan keberadaan bakteri *Salmonella sp.* pada lawar babi yang menunjukkan kualitas bakteriologis makanan tersebut. Keberadaan bakteri *Salmonella sp.* beresiko mengancam kesehatan meskipun hanya terdapat 4 (40%) sampel dari 10 sampel yang terkonfirmasi positif *Salmonella sp.* pada lawar babi dengan metode kultur SSA. Untuk penjamah makanan tentunya harus memperhatikan kebersihan tangan penjamah, sanitasi lingkungan rumah makan dan memperhatikan pembuatan, pengolahan, serta

pengajian dari lawar babi untuk meminimalisir perkembangan bakteri *Salmonella sp.* pada lawar babi.

Pada penelitian ini metode yang digunakan dapat menggunakan metode konvensional. Untuk mendapatkan hasil yang lebih cepat, *Salmonella sp.* dapat diuji dengan metode lain seperti pemeriksaan molekuler agar mendapatkan hasil yang lebih sensitif. Dalam penelitian ini masih terdapat kekurangan seperti keterbatasan sampel penelitian yang digunakan sehingga hasil belum dapat mewakili suatu daerah. Diharapkan untuk peneliti selanjutnya dapat menambah jumlah sampel penelitian dan memperhatikan faktor-faktor lain yang dapat mempengaruhi suatu sampel teridentifikasi bakteri *Salmonella sp.*