

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Makanan merupakan kebutuhan yang mendasar bagi hidup manusia (Ningsih, 2014). Setiap manusia memerlukan makanan guna kelangsungan hidupnya. Makanan merupakan kebutuhan pokok yang selalu dibutuhkan manusia, dan diperlukan pengelolaan yang baik dan benar agar dapat memberikan manfaat bagi tubuh (Setyawanti and Andayani, 2015). Semua makanan yang dikonsumsi oleh manusia harus terbebas dari mikroorganisme agar terhindar dari penyakit, sehingga keamanan pangan perlu diperhatikan.

Keamanan makanan merupakan kebutuhan utama bagi setiap orang, karena makanan yang baik akan melindungi serta mencegah terjadinya penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. Keamanan makanan dapat ditentukan oleh beberapa faktor diantaranya adalah perilaku penjamah, cara penanganan bahan makanan, cara penyajian, suhu penyimpanan pangan mentah dan pangan matang, waktu antara makanan matang dikonsumsi, dan jenis makanan olahan (Puspitaningtyas, 2015).

Puncak Wanagiri merupakan daerah wisata yang terletak di Desa Wanagiri, Kecamatan Sukasada, Kabupaten Buleleng. Di lokasi ini banyak ditemukan warung-warung bambu di pinggir jalan yang menyajikan beragam menu makanan dan minuman, pengunjung bisa menikmati panorama alam yang sejuk serta pemandangan Danau Buyan dan Danau Tamblingan yang indah sembari menikmati makanan. Salah satu jenis makanan yang banyak dijual di Kawasan Wisata Puncak Wanagiri adalah sate ayam. Sate ayam merupakan salah satu makanan yang

diminati oleh masyarakat setempat, dan juga pengunjung objek wisata. Selain memiliki cita rasa yang enak, harga sate ayam juga tergolong cukup murah.

Parameter yang dapat digunakan untuk menilai kualitas suatu makanan adalah aspek bakteriologis yaitu angka lempeng total guna untuk menentukan tingkat higienis makanan tersebut. Dalam proses pembuatan sate ayam perlu diperhatikan prinsip *hygiene* dan sanitasi yang baik, hal ini bertujuan untuk menjaga kualitas dari sate ayam agar terhindar dari cemaran bakteri. Berdasarkan Peraturan BPOM No. 13 tahun 2019, kriteria cemaran pada pangan olahan dari daging atau unggas dengan parameter Angka Lempeng Total (ALT) tidak boleh melebihi 1×10^6 koloni/gram (BPOM, 2019).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Supyansyah, Rochmawati dan Selviana (2015) Menyebutkan bahwa adanya angka kuman pada sate ayam di Kota Pontianak dipengaruhi oleh pedagang sate ayam belum menerapkan *personal hygiene* yang baik. Penelitian yang dilakukan oleh Purnama, Subrata, dan Okta (2017) menyatakan bahwa dari 19 sampel sate lagoon yang diuji dengan pemeriksaan *Coliform* dan *Escherichia coli* ditemukan 15 sampel terkontaminasi *Escherichia coli* rata - rata 5×10^6 cfu/gram. Tingginya kontaminasi kuman dalam pembuatan sate lagoon disebabkan karena kontaminasi dari penjamah makanan. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Suryani (2014) menunjukkan hasil sampel ikan bakar mengandung angka kuman yang tinggi $>10^4$ koloni/gr hal ini disebabkan karena penjamah makanan berperilaku kurang bersih dimana perilaku penjamah merupakan sumber potensial penyebab kontaminasi mikroorganisme pada makanan.

Makanan yang telah terkontaminasi bakteri jika dikonsumsi dapat menyebabkan berbagai macam penyakit. Faktor yang dapat mempengaruhi kontaminasi bakteri pada makanan yaitu *personal hygien* penjamah makanan, tempat pengolahan makanan, pengelolaan sampah, dan penyimpanan makanan. Dimana faktor yang paling dominan berpengaruh terhadap kontaminasi bakteri pada makanan adalah *personal hygien* penjamah makanan (Yunus, Umboh and Pinontoan, 2015). Higiene dan sanitasi adalah hal yang penting dalam menentukan kualitas makanan.

Masyarakat yang mengkonsumsi makanan yang kurang higienis dapat berdampak buruk bagi kesehatan. Adanya kontaminasi bakteri pada makanan dapat menjadi media bagi suatu penyakit. Salah satu penyakit yang dapat ditimbulkan adalah diare. Diare merupakan kondisi feses lebih berair dari biasanya, atau bila buang air besar tiga kali atau lebih, atau buang air besar yang berair tapi tidak berdarah dalam waktu 24 jam (Dinas Kesehatan Kabupaten Buleleng, 2020).

Penyakit diare masih merupakan masalah kesehatan di Kabupaten Buleleng, dengan angka kesakitan yang cukup tinggi. Berdasarkan data dari Dinas Kesehatan Kabupaten Buleleng. Kasus penderita diare di Kabupaten Buleleng pada tahun 2019 dan 2020 mengalami peningkatan. Pada tahun 2019 diperkirakan kasus kejadian diare di Kabupaten Buleleng mencapai 17.836 kasus, dan pada tahun 2020 diperkirakan kasus kejadian diare sebanyak 17.928 kasus. Tercatat 7.544 sudah mendapatkan pelayanan dimana 2.282 diantaranya adalah balita. Desa Wanagiri termasuk wilayah kerja dari Puskesmas Sukasada II, dimana pada tahun 2020 tercatat ada 672 kasus kejadian diare. 331 kasus sudah mendapatkan pelayanan dan 139 diantaranya adalah balita (Dinas Kesehatan Kabupaten Buleleng, 2020).

Berdasarkan latar belakang pada penelitian ini maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang uji kualitas bakteriologi pada sate ayam di kawasan wisata puncak wanagiri, Kabupaten Buleleng, menggunakan metode uji Angka Lempeng Total (ALT).

B. Rumusan Masalah Penelitian

Adapun rumusan masalah dari latar belakang di atas adalah “Bagaimana kualitas bakteriologi pada sate ayam yang dijual di Kawasan Wisata Puncak Wanagiri, Kabupaten Buleleng?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui kualitas bakteriologi pada sate ayam di Kawasan Wisata Puncak Wanagiri, Kabupaten Buleleng.

2. Tujuan khusus

- a. Untuk menghitung angka lempeng total pada sate ayam yang dijual di Kawasan Wisata Puncak Wanagiri, Kabupaten Buleleng.
- b. Untuk menggambarkan angka lempeng total pada sate ayam yang kemudian dibandingkan dengan peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 13 Tahun 2019.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Diharapkan penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan dalam melakukan penelitian selanjutnya mengenai kualitas bakteriologi pada sate ayam, dan bisa menjadi referensi teoritis dalam dunia perkuliahan.

2. Manfaat praktis

Diharapkan penelitian ini dapat memberikan informasi tentang kualitas sate ayam yang dijual di Kawasan Wisata Puncak Wanagiri, Kabupaten Buleleng, dan digunakan dasar dalam memberikan penyuluhan.