

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Bali merupakan salah satu destinasi pariwisata unggulan di Indonesia yang memiliki daya tarik global melalui keindahan alam, kekayaan budaya, serta kearifan lokal yang masih terjaga. Sektor pariwisata menjadi penggerak utama perekonomian daerah dengan kontribusi signifikan terhadap pendapatan daerah dan penyerapan tenaga kerja, khususnya pada sektor akomodasi serta penyediaan makanan dan minuman (BPS, 2025). Tingginya ketergantungan terhadap sektor ini menuntut adanya jaminan kualitas layanan pariwisata yang optimal, termasuk dalam aspek penyediaan pangan yang aman.

Peningkatan jumlah kunjungan wisatawan ke Bali menunjukkan tren yang terus meningkat dari tahun ke tahun. Hal ini tidak hanya mencerminkan tingginya minat wisatawan, tetapi juga meningkatkan kompleksitas dalam pengelolaan destinasi wisata, termasuk dalam pengawasan keamanan pangan. Wilayah seperti Badung, Denpasar, dan Gianyar menjadi pusat kunjungan wisatawan dengan karakteristik daya tarik yang beragam, di mana Gianyar dikenal sebagai pusat pariwisata budaya yang memiliki kekuatan pada seni, tradisi, dan kehidupan masyarakat lokal yang autentik (Stainton, 2023)

Sering dengan perkembangan tren pariwisata global, muncul konsep pariwisata gastronomi, yaitu aktivitas wisata yang berfokus pada pengalaman kuliner sebagai bagian dari eksplorasi budaya lokal. Gastronomi tidak hanya berkaitan dengan konsumsi makanan, tetapi juga mencakup nilai historis, sosial, dan budaya yang terkandung di dalamnya (World Tourism Organization, 2012).

Oleh karena itu, kuliner tradisional menjadi elemen penting dalam meningkatkan daya tarik destinasi wisata sekaligus memperkuat identitas lokal.

Kabupaten Gianyar memiliki berbagai kuliner khas yang menjadi daya tarik wisatawan, salah satunya adalah Lawar plek. Lawar plek merupakan makanan tradisional yang berbahan dasar daging mentah yang dicampur dengan bumbu khas, kelapa, serta darah segar, dan umumnya disajikan tanpa proses pemanasan lanjutan. Makanan ini memiliki nilai budaya yang tinggi karena sering disajikan dalam upacara adat dan kegiatan keagamaan masyarakat Bali (Trimandala & Kiskenda, 2023).

Namun demikian, karakteristik lawar plek yang tidak melalui proses pemanasan sempurna menjadikannya berisiko tinggi terhadap cemaran mikrobiologis. Dalam konteks kesehatan masyarakat, kondisi ini menjadi perhatian karena pangan yang tidak aman dapat menjadi media penularan penyakit bawaan pangan (*foodborne disease*). Menurut (World Health Organization, 2015), sekitar 600 juta orang di dunia mengalami penyakit akibat pangan yang terkontaminasi setiap tahunnya, dengan dampak signifikan terhadap morbiditas dan mortalitas global.

Keamanan pangan merupakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan fisik yang dapat mengganggu kesehatan manusia (Kemenkes, 2018). Namun, dalam praktiknya, penerapan higiene dan sanitasi pada pengolahan pangan tradisional masih belum optimal. Faktor-faktor seperti rendahnya pengetahuan penjamah makanan, keterbatasan fasilitas sanitasi, serta kondisi lingkungan yang kurang higienis

berkontribusi terhadap meningkatnya risiko kontaminasi mikroba (Purnama et al., 2017).

Berbagai penelitian menunjukkan bahwa pangan tradisional seperti lawar memiliki potensi terkontaminasi mikroorganisme patogen seperti *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. Keberadaan *E. coli* sering digunakan sebagai indikator kontaminasi fekal dan rendahnya higiene sanitasi, sedangkan *Staphylococcus aureus* berkaitan dengan kebersihan penjamah makanan (Mahatmananda et al., 2024). Cemaran mikrobiologis ini dapat menyebabkan gangguan kesehatan mulai dari diare hingga keracunan makanan yang serius.

Kasus keamanan pangan di Indonesia masih menjadi permasalahan yang signifikan, ditandai dengan adanya kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan di berbagai daerah. Salah satu kasus yang terjadi di wilayah Gianyar melibatkan lebih dari 100 korban yang mengalami gejala keracunan akibat konsumsi makanan yang terkontaminasi, yang diduga disebabkan oleh toksin *Staphylococcus* akibat penyimpanan makanan yang tidak sesuai standar (Pusat Krisis Kesehatan, 2017). Selain itu, Badan Pengawas Obat dan Makanan menyatakan bahwa pangan siap saji merupakan salah satu kelompok pangan yang paling sering tidak memenuhi persyaratan keamanan mikrobiologis (BPOM, 2022).

Dalam konteks pariwisata, keamanan pangan memiliki implikasi yang luas, tidak hanya terhadap kesehatan masyarakat tetapi juga terhadap citra destinasi wisata. Pengalaman negatif wisatawan akibat konsumsi makanan yang tidak aman dapat menurunkan tingkat kepuasan dan kepercayaan, serta berdampak pada penurunan jumlah kunjungan wisatawan di masa mendatang (World Tourism Organization, 2012). Oleh karena itu, pengendalian cemaran mikrobiologis melalui

penerapan higiene dan sanitasi yang baik menjadi aspek krusial dalam mendukung keberlanjutan sektor pariwisata.

Secara kritis, permasalahan keamanan pangan pada kuliner tradisional seperti lawar plek menunjukkan adanya tantangan dalam menyeimbangkan antara pelestarian budaya dan penerapan standar kesehatan modern. Di satu sisi, makanan tradisional harus tetap dilestarikan sebagai warisan budaya, namun di sisi lain, aspek keamanan pangan harus dipenuhi untuk melindungi konsumen. Pendekatan berbasis risiko dan edukasi kepada penjamah makanan menjadi strategi penting dalam menjembatani kedua kepentingan tersebut.

Berdasarkan uraian tersebut, dapat disimpulkan bahwa peningkatan penerapan higiene dan sanitasi dalam pengolahan pangan tradisional, khususnya lawar plek, merupakan kebutuhan yang mendesak. Upaya ini bertujuan untuk mengurangi risiko cemaran mikrobiologis, mencegah kejadian keracunan pangan, serta menjaga citra Bali, khususnya Gianyar, sebagai destinasi pariwisata yang aman, sehat, dan berdaya saing tinggi.

B. Rumusan Masalah

Apakah terdapat hubungan antara skor keamanan pangan dengan mutu mikrobiologis lawar plek babi di kawasan pariwisata Sukawati Kabupaten Gianyar?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui hubungan antara skor keamanan pangan dengan mutu mikrobiologis pada lawar plek babi yang dijual di kawasan pariwisata Sukawati, Kabupaten Gianyar.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengukur jumlah total mikroba pada lawar plek yang dijual di kawasan pariwisata Sukawati.
- b. Mengidentifikasi jumlah *Escherichia coli* pada lawar plek di kawasan pariwisata Sukawati.
- c. Mengidentifikasi keberadaan *Salmonella sp.* pada lawar plek di kawasan pariwisata Sukawati.
- d. Menilai skor keamanan pangan (SKP) pada proses pengolahan lawar plek di kawasan pariwisata Sukawati.
- e. Menganalisis hubungan antara skor keamanan pangan dengan mutu mikrobiologis lawar plek.
- f. Menentukan tingkat kelayakan konsumsi lawar plek berdasarkan hasil uji mikrobiologis.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoretis

Menambah khasanah ilmu pengetahuan di bidang keamanan pangan dan mikrobiologi pangan, khususnya terkait cemaran mikroba pada makanan tradisional Bali.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi pelaku usaha

Memberikan informasi mengenai tingkat keamanan mikrobiologis lawar plek sehingga dapat menjadi dasar perbaikan higiene dan sanitasi dalam proses pengolahan dan penyajian makanan.

b. Bagi Pemerintah dan Instansi Terkait

Menjadi bahan pertimbangan dalam pengawasan keamanan pangan tradisional di kawasan pariwisata serta sebagai dasar penyusunan kebijakan peningkatan mutu pangan.

c. Bagi Masyarakat dan Wisatawan

Memberikan informasi mengenai keamanan konsumsi lawar plek sehingga dapat meningkatkan kewaspadaan terhadap pangan berisiko.

3. Manfaat Bagi Peneliti Selanjutnya

Menjadi referensi dan data awal bagi penelitian lanjutan terkait keamanan pangan tradisional, khususnya makanan khas Bali yang disajikan mentah atau tanpa pemanasan sempurna.