

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kesehatan merupakan keadaan fisik, mental, spiritual, dan sosial yang optimal, bukan sekadar terbebas dari penyakit atau kelemahan, sehingga memungkinkan seseorang untuk hidup lebih produktif secara sosial dan ekonomi. Asupan makanan yang sehat dan bergizi berperan penting dalam menjaga kesehatan anak-anak. Faktor utama yang memengaruhi kesehatan anak adalah kecukupan nutrisi serta kebiasaan aktivitas fisik yang teratur. Saat ini, kesehatan anak usia sekolah menjadi prioritas utama. Berdasarkan hasil sensus penduduk tahun 2013, jumlah anak usia sekolah di Indonesia mencapai sekitar 66 juta jiwa atau 28% dari total populasi. Kelompok usia ini tergolong rentan terhadap masalah gizi serta penyakit, terutama penyakit infeksi (Fallis, 2013).

Penyakit dapat diartikan sebagai kondisi tidak normal pada organ tubuh manusia yang menimbulkan rasa sakit dan berpotensi mengancam kehidupan penderitanya. Umumnya, penyakit dikaitkan dengan tanda dan gejala tertentu. Salah satu contohnya adalah demam tifoid, yang merupakan bentuk diare akut yang disebabkan oleh bakteri *Salmonella typhi*. Bakteri ini biasanya ditemukan dalam air atau makanan yang telah terkontaminasi serta dapat menular dari individu yang terinfeksi. Setelah masuk ke saluran pencernaan, bakteri tersebut berkembang biak karena mampu bertahan melewati asam lambung, sehingga menyebabkan mual. Kondisi ini sering terjadi akibat kurangnya pemahaman ibu mengenai penyakit diare, yang pada akhirnya dapat berkembang menjadi demam tifoid, terutama pada anak-anak (Adisasmito, 2007). Menurut Notoatmojo (2004), anak-anak termasuk kelompok usia yang rentan mengalami masalah gizi serta mudah terinfeksi penyakit tropis.

Bakteri adalah mikroorganisme yang dapat mencemari makanan. Salah satu bakteri yang dapat menyebabkan infeksi melalui makanan adalah *Salmonella* (BPOM RI, 2014). *Salmonella* merupakan penyebab utama penyakit zoonosis yang ditularkan melalui makanan dan menempati peringkat ketiga tertinggi berdasarkan laporan kasus dari Indonesia One Health University Network

(INDOHUN) (Wibisono, 2020). Data terbaru mengenai pengelolaan kualitas dan keamanan pangan menunjukkan bahwa lebih dari 50 persen produk makanan asal Indonesia ditolak masuk ke Amerika Serikat akibat rendahnya standar sanitasi serta keberadaan bakteri *Salmonella* (Ramadanetal.,2019).Jika terinfeksi bakteri ini, seseorang dapat mengalami gejala seperti demam, diare, dan kram perut dalam waktu 12-72 jam setelah paparan. Anak-anak, terutama siswa sekolah dasar, memiliki risiko tertinggi terhadap infeksi ini. Berdasarkan data Profil Kesehatan Kabupaten Sidoarjo tahun 2019, jumlah kasus diare mencapai 102,79% atau sekitar 62.433 jiwa, melebihi target yang ditetapkan sebanyak 60.736 jiwa, menjadikannya salah satu angka tertinggi yang tercatat (Dinkes Sidoarjo, 2020).

Sekolah Dasar merupakan jenjang pendidikan dasar yang ditujukan bagi anak-anak berusia 6 hingga 12 tahun. Pendidikan ini merupakan lanjutan dari pra-sekolah dan menjadi tahap sebelum melanjutkan ke jenjang sekolah menengah. Secara umum, Sekolah Dasar terdiri dari enam tingkatan, mulai dari kelas 1 hingga kelas 6. Berdasarkan observasi penulis, di SD Negeri yang berlokasi di Kelurahan Tegal Rejo, Kecamatan Medan Perjuangan, terdapat tiga sekolah dasar negeri yang masih aktif beroperasi, sesuai dengan Data Pendidikan Kemendikbudristek di Sumatera Utara (SUMUT). Masa Sekolah Dasar merupakan periode penting dalam tumbuh kembang anak, di mana mereka mengalami pertumbuhan yang pesat (Fauziah et al., 2022).

Secara umum, anak-anak Sekolah Dasar belum mampu memilih jajanan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi. Beberapa jenis jajanan yang berpotensi berbahaya namun tetap menjadi favorit di kalangan siswa SD antara lain es, sirup, jeli, dan bakso. Salah satu faktor yang menyebabkan masalah gizi pada anak SD adalah kebiasaan mengonsumsi jajanan yang tidak sehat. Makanan yang dijual di kantin sekolah maupun pedagang kaki lima disekitar sekolah, seperti bakso bakar, merupakan salah satu jenis makanan cepat saji yang banyak dikonsumsi.

Bakso bakar dimasak dengan cara dipanggang di atas arang, namun dalam prosesnya, pada umumnya pedagang jarang menggunakan alat pembungkus tangan yang terbuat dari bahan plastik untuk mengolah atau membuat bakso untuk menghindari risiko kontaminasi mikroba pada bakso bakar. Selama memanggang, potensi panas yang dikeluarkan dari panggangan tidak merata. Hal ini

menyebabkan bakso tidak matang sepenuhnya. Pencemaran produk bakso bakarjuga dapat berasal dari udara, yang dapat berupa partikel debu yang mengandung kuman berbahaya, atau dari penyakit yang ditularkan oleh serangga seperti lalat. Ini menyebabkan risiko terhadap pertumbuhan mikroorganisme patogen pada makanan tersebut sehingga sangat berbahaya untuk dikonsumsi (Usdiyanto,2018).

Kontaminasi *Salmonella* pada bakso bakar dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan dalam bentuk infeksi, yang terjadi ketika makanan yang telah terkontaminasi bakteri ini tertelan. Beberapa faktor yang berkontribusi terhadap kontaminasi ini meliputi kebersihan tempat, peralatan, tenaga pengolah, serta bahan makanan yang digunakan (Syahlan et al., 2019). Hal ini meningkatkan risiko pertumbuhan *Salmonella sp.* pada bakso bakar, sehingga menimbulkan bahaya kesehatan bagi konsumen (Usdiyanto, 2018).

Penelitian sebelumnya menunjukkan adanya *Salmonella sp.* pada bakso bakar. Studi yang dilakukan oleh Nindya Permata Yuswananda (2017) menemukan bahwa dari 11 sampel yang diuji, 4 sampel terdeteksi positif mengandung *Salmonella sp.* menggunakan media SSA, pewarnaan gram, dan uji biokimia. Sementara itu, penelitian Diajeng Puspita Pertiwi (2018) menemukan bahwa 60% dari 10 sampel bakso bakar yang diuji mengandung bakteri tersebut. Penelitian lain oleh Titi Lasmini dan Rika Yohana Sitorus (2020) juga mengonfirmasi adanya kontaminasi *Salmonella sp.* pada beberapa sampel bakso bakar yang mereka teliti. Ismi Mauliasari (2021) serta Finda Frisca Nofrianti dkk. (2022) juga menemukan hasil serupa, dengan penelitian terakhir menunjukkan bahwa dari 10 sampel yang diuji, 4 sampel (40%) positif mengandung *Salmonella sp.*

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai "Gambaran Bakteri *Salmonella sp.* pada Jajanan Bakso Bakar di Sekolah Dasar Negeri Kelurahan Tegal Rejo, Kecamatan Medan Perjuangan".

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah Apakah terdapat bakteri *Salmonella sp.* pada jajanan bakso bakar yang diperjual belikan di Sekolah Dasar Negeri Kelurahan Tegal Rejo Kecamatan Medan Perjuangan?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui “gambaran bakteri *Salmonella sp.* Pada jajanan bakso bakar di Sekolah Dasar Negeri di Kelurahan Tegal Rejo Kecamatan Medan Perjuangan”

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengisolasi bakteri *Salmonella sp.* menggunakan media SSA pada jajanan bakso bakar yang diperjual belikan di Sekolah Dasar Negeri di Kelurahan Tegal Rejo Kecamatan Medan Perjuangan.
2. Untuk mengidentifikasi bakteri *Salmonella sp.* menggunakan uji reaksi biokimia pada bakso bakar yang diperjual belikan di Sekolah Dasar Negeri di Kelurahan Tegal Rejo Kecamatan Medan Perjuangan.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun yang menjadi manfaat dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menambah wawasan, pengetahuan dan pengalaman khususnya dalam bidang Bakteriologi dalam isolasi bakteri *Salmonella sp.* pada jajanan bakso bakar di Sekolah Dasar Negeri Kelurahan Tegal Rejo Kecamatan Medan Perjuangan.
2. Sebagai informasi dan memberikan pengetahuan ilmiah kepada masyarakat tentang bakteri *Salmonella sp.* pada jajanan bakso bakar dan juga dapat digunakan sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya.
3. Sebagai bahan referensi untuk menambah wawasan bagi akademik dan sekaligus sebagai bahan pembandingan untuk penelitian selanjutnya