

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan jajanan yang sehat harus bebas dari cemaran mikroba. Batas cemaran mikroba dalam makanan jajanan yaitu *Salmonella sp* harus negatif. Kualitas pangan yang dikonsumsi harus memenuhi beberapa kriteria, diantaranya adalah aman, bergizi, bermutu, dan terjangkau oleh daya beli masyarakat. Aman yang dimaksud disini mencakup bebas dari pencemaran biologis, mikrobiologis, kimia dan logam berat (Syaputra, 2022).

Saat ini kebab dikenal sebagai makanan khas Turki berupa daging panggang/daging ayam dilengkapi bawang bombay, sayur, serta bumbu lainnya yang kemudian dikemas secara praktis dalam kulit tortilla. Daging kebab merupakan makanan khas Timur Tengah yang terbuat dari daging sapi mentah dan diolah dengan cara penggilingan halus selanjutnya dilakukan penambahan bumbu (Nasution, 2022). Menurut BPOM (2019), daging kebab termasuk ke dalam kategori pangan yaitu daging yang dihaluskan tanpa perlakuan panas. Tidak adanya perlakuan panas menyebabkan suhu penyimpanan merupakan salah satu titik kritis yang harus diperhatikan karena daging kebab mentah termasuk ke dalam jenis pangan mudah rusak (*Perishable food*). Daging kebab mentah yang didistribusikan memiliki kadar air cukup tinggi yaitu 40-45% dan umur simpannya hanya 18 jam pada suhu ruang (27°C), sehingga diperlukan penyimpanan dan distribusi beku (Herzegovina, 2022).

Bakteri *Salmonella sp* adalah salah satu jenis bakteri yang menyebabkan penyakit yang berhubungan dengan pencernaan, penyakit yang disebabkan oleh bakteri *Salmonella sp* pada umumnya disebut *Salmonellosis* ini ditandai dengan gejala diare, muntah-muntah dan demam. Salah satu jenis bakteri yang hanya menyerang manusia yaitu *Samonella typhi* yang menjadi penyebab penyakit *thypus* (Andreas, 2019). Bakteri *Shigella sp* merupakan jenis bakteri penyebab diare akut. diare yang dikeluarkan akibat *Shigella sp* dapat bercampur dengan lendir dan darah. (Aini 2018).

Bakteri *Salmonella sp* dan *Shigella sp* menjadi sumber penyebab morbiditas terbesar pada penyakit yang ditularkan melalui makanan di negara berkembang. Terinfeksi tubuhnya terhadap bakteri ini akan mengakibatkan demam tifoid dan disentri. *Salmonella enterica* menjadi salah satu penyebab terbanyak kasus kontaminasi makanan di seluruh dunia. Tingkat prevalensi demam tifoid dan disentri di Indonesia adalah 358-810/100.100 kasus dan mengalami peningkatan kasus sebanyak 244.071 kasus pada tahun 2016. Di Indonesia angka kejadian diare menurut survei morbiditas yang dilakukan departemen kesehatan tahun 2003 berkisar antara 200-374 per 1000 penduduk. Pada Provinsi Jambi persentase kasus diare meningkat pada tahun 2015 yaitu sekitar 8,71% penyakit terbanyak di puskesmas Provinsi Jambi (Bidang Pelayanan Kesehatan, 2015). Keberadaan kedua bakteri patogen ini pada produk makanan dapat berasal dari transmisi vektor (lalat). Cara pengolahan, penyimpanan, dan distribusi produk makanan dapat mempengaruhi kejadian kontaminasi bakteri *Salmonella sp* dan *Shigella sp*. Produk makanan yang paling sering tercemar oleh bakteri ini adalah daging ayam. Makanan olahan mentah menjadi produk yang rentan terkontaminasi oleh kedua bakteri ini (Rulen, 2022).

Kota Medan di Jalan Williem Iskandar Kecamatan Medan Estate merupakan wilayah yang banyak dilalui oleh pengendara umum. Selain itu wilayah tersebut merupakan area pendidikan yang terdapat banyak kampus dan sekolah sehingga banyak pedagang yang berdagang di daerah tersebut salah satunya pedagang kebab. Dari hasil pengamatan terhadap wilayah tersebut ada banyak kemungkinan kebab tercemar bakteri. Beberapa dari pedagang kebab kurang memperhatikan kebersihan.

Berdasarkan hasil penelitian terdahulu yang berjudul “Deteksi *Salmonella sp* pada kebab (*GrilledMeats*) yang di jual di kota Banda Aceh tahun 2016” oleh Choiriyah melakukan di dapatkan hasil menunjukkan bahwa 39 dari 40 sampel yang teridentifikasi bakteri yang melebihi batas normal. Penelitian lain berjudul “Potensi mikroba kontaminasi pada kebab daging di dalam area Universitas Muhammadiyah Malang”. oleh Bayu Etti Tri Adiyastiti, Rio Lingga, Syaiful Arifin, Listiari Hendraningsih melakukan penelitian Analisis mikrobiologi sampel A yang

diambil dari kebab donor mentah, ALT menunjukkan 5,68 hingga 4,92 CFU/g; 5,14-3.488 CFU/g zat *psikotropika* bakteri; 4.79-2,88 CFU/g bakteri koliform dan 4,96-3,55 CFU/g jamur dan kapang. Semua kebab yang diuji kemungkinan mengandung *Salmonella sp*, baik kebab ayam kurang matang (80% sampel) maupun kebab daging sapi (0% sampel) yang dimasak kurang matang. 0% dari total sampel mengandung *C. perfringens*.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penting dilakukan penelitian yang bertujuan untuk mengidentifikasi bakteri *Salmonella sp* dan *Shigella sp* pada daging kebab yang dijual oleh pedagang kebab di Jalan Williem Iskandar kota Medan.

1.2. Rumusan Masalah

Apakah terdapat bakteri *Salmonella sp* dan *Shigella sp* pada kebab yang di jual di Jalan Williem Iskandar kota Medan.

1.3. Tujuan Penelitian

1.3.1. Tujuan Umum

Untuk mengidentifikasi *Salmonella sp* dan *Shigella sp* pada kebab yang di jual di Jalan Williem Iskandar Kota Medan.

1.3.2. Tujuan Khusus

1. Untuk mengidentifikasi bakteri *Salmonella sp* pada kebab.
2. Untuk mengidentifikasi bakteri *Shigella sp* pada kebab.
3. Menilai kebab terkontaminasi bakteri *Salmonella sp* dan *shigella sp* atau tidak.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Untuk menambah pengetahuan, pengalaman, dan wawasan dibidang bakteriologi khususnya pengetahuan tentang gambaran bakteri *Salmonella sp* dan *Shigella sp* pada kebab.
2. Sebagai salah satu sarana informasi untuk masyarakat dan para pedagang tentang cemaran bakteri *Salmonella sp* dan *Shigella sp* pada kebab.

3. Sebagai bahan informasi dan perbandingan untuk penelitian yang sama pada masa yang akan datang.