

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penyakit infeksi masih merupakan jenis penyakit yang paling banyak diderita oleh penduduk di negara berkembang salah satunya Indonesia, yaitu penyakit diare. Penyakit diare di Indonesia masih menjadi salah satu masalah kesehatan sebab angka morbiditas dan mortalitasnya yang masih tinggi (Arlita, dkk.,2014). Diare merupakan penyakit yang ditandai dengan adanya perubahan pada bentuk tinja dengan intensitas buang air besar secara berlebihan yaitu lebih dari tiga kali dalam kurun waktu satu hari. Kasus penyakit diare terjadi karena masuknya mikroorganisme ke dalam saluran pencernaan kemudian berkembang biak karena telah mampu melewati asam lambung dan akan membentuk racun yang menjadi rangsang terhadap mukosa usus, kemudian menyebabkan munculnya hiperperistaltik (Prawati dan Haqi, 2019).

Salah satu penyebab terjadinya diare yaitu kurangnya kesadaran masyarakat terhadap kebersihan suatu makanan atau minuman yang apabila terkontaminasi

kemudian di konsumsi akan memicu terjadinya penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*). Kadang penyakit ini bisa disebut keracunan makanan (*food poisoning*) (Situmorang dan Manihuruk, 2020). Makanan sering terkontaminasi oleh kontaminan kimia dan kontaminan biologi. Kontaminan biologi yang sering

terjadi pada makanan disebabkan oleh bakteri. Bakteri paling umum yang menyebabkan infeksi melalui makanan adalah golongan bakteri *Coliform* yaitu bakteri gram negatif berbentuk batang, bersifat anaerob atau fakultatif anaerob, tidak membentuk spora, dapat memfermentasikan laktosa untuk menghasilkan asam dan gas pada suhu 35⁰C-37⁰C. Bakteri golongan *Coliform* yaitu *Escherichia coli*, *Klebsiella sp.*, *Enterobacter sp.*, dan *Citrobacter sp.* (Mansauda, dkk., 2014).

Menurut *Food and Agriculture Organization* (FAO), *Street food* atau makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang dipersiapkan atau yang dijual pedagang kaki lima di jalanan dan di tempat-tempat umum yang langsung

di makan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut (WHO, 2006). Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 236/MENKES/PER/IV/1997 tentang Persyaratan Makanan Jajanan bahwa penanganan jajanan meliputi pengadaan, penerimaan bahan makanan, pencucian, peracikan, pembuatan, pengolahan bentuk, pewadahan, penyimpanan, pengangkutan, penyajian makanan dan minuman.

Setiap makanan biasanya terdapat adanya mikroba, namun keberadaannya tidak boleh melebihi batas maksimum yang telah ditetapkan. Berdasarkan Peraturan Kepala BPOM RI Nomor HK.00.06.1.52.4011, tentang Penetapan Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dan Kimia dalam Makanan di daging olahan dan daging olahan ayam (bakso, sosis, naget, burger) batas maksimum cemarkan bakteri pada ALT (suhu 30°C, selama 24 jam) yaitu 1×10^5 CFU/g.

Bakso bakar merupakan makanan jajanan berbahan dasar daging yang dibentuk bulat yang disajikan dengan cara di bakar di atas arang yang digemari banyak orang dari semua kalangan terutama anak-anak dan para remaja. Namun apabila higiene sanitasi tempat, pedagangannya dan pengolahan baksonya buruk maka akan rentan terkontaminasi bakteri. Pada saat proses pemanggangan pula, dapat dilihat bakso tidak sepenuhnya matang karena potensi panas yang di keluarkan oleh alat pemanggang bakso sangat lah kecil yaitu kurang dari 65°C (Arlita, dkk., 2015).

Berdasarkan penelitian terdahulu Wahyuni (2016) mengenai “*Gambaran Angka Lempeng Total (ALT) Pada Bakso Bakar Yang Dijual Di Kecamatan Sukaramai Kota Palembang*” di dapatkan hasil semua sampel bakso bakar yang berjumlah 15 sampel (100%) tidak memenuhi syarat ($> 1 \times 10^5$ koloni/g). Pada penelitian Fauziah (2014) mengenai “*Kajian Keamanan Pangan Bakso Dan Cilok Yang Beredar Di Lingkungan Universitas Jember Ditinjau Dari Kandungan Boraks, Formalin Dan TPC*” ditemukan cemarkan mikroba pada 13 sampel cilok dan 30 sampel bakso dengan pengujian TPC menunjukkan bahwa 92% sampel cilok dan 70% sampel bakso yang memiliki kandungan TPC yang lebih besar dari 10^5 cfu/g atau tidak memenuhi standar SNI. Menurut penelitian Yanti, dkk., (2021) tentang “*Gambaran Angka Lempeng Total Dan Identifikasi Escherichia*

coli Pada Bakso Ayam Yang Dijual Di Desa Sanur Kauh Denpasar Selatan” didapatkan Angka Lempeng Total 3 dari 12 Sampel Bakso Ayam (25%) tidak memenuhi syarat dan 9 sampel bakso ayam (75%) memenuhi syarat SNI No.01-3818:2014.

Berdasarkan uraian di atas peneliti bermaksud mengambil judul penelitian tentang “Gambaran Angka Lempeng Total (ALT) pada bakso bakar di Jl. Williem Iskandar, Kota Medan”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana gambaran angka lempeng total bakteri pada bakso bakar di Jl. Williem Iskandar, Kota Medan?”

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dalam penelitian ini yaitu untuk mengetahui angka lempeng total bakteri pada bakso bakar di Jl. Williem Iskandar, Kota Medan.

Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini yaitu untuk mengetahui jumlah total koloni bakteri pada bakso bakar yang memenuhi syarat dan tidak memenuhi syarat BPOM Nomor No.HK.00.06.1.52.4011 $\leq 1 \times 10^5$ CFU/g di Jl. Williem Iskandar, Kota Medan.

1.4 Manfaat Penelitian

- a. Sebagai referensi di bidang Kesehatan khususnya pada mata kuliah Bakteriologi di Jurusan Teknologi Laboratorium Medis Poltekkes Kemenkes Medan.
- b. Sebagai informasi untuk menambah wawasan bagi peneliti serta mengaplikasikannya khususnya pada mata kuliah Bakteriologi dan menjadi referensi bagi peneliti selanjutnya.
- c. Sebagai informasi tentang angka lempeng total pada bakso bakar.

- d. Dapat dijadikan sebagai acuan untuk melakukan pengembangan pada penelitian selanjutnya.