

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bisnis kuliner merupakan salah satu bidang usaha yang cukup menjanjikan. Terlihat dari tingkat konsumsi yang tinggi, kebutuhan akan makanan akan selalu mendorong munculnya usaha kuliner, sehingga peluang usaha di bidang kuliner sangatlah besar. Minat terhadap bisnis kuliner terus tumbuh. Sejumlah besar pengusaha memulai bisnis mereka sendiri dengan mengamati tren pasar atau menemukan hidangan lezat yang saat ini banyak diminati oleh masyarakat luas (Febriani *et al.*, 2023).

Dimsum sangat populer di Indonesia karena beberapa alasan, termasuk rasanya yang lezat dan itu merupakan alternatif makanan yang sehat. Keunikan dimsum menjadi daya tarik tersendiri dari sajian khas Tionghoa ini yang bersaing di jagat kuliner Indonesia. Dimsum populer di kalangan orang yang menjalani gaya hidup praktis karena penyajiannya yang praktis. Karena kemudahan dalam mengolah dan menyajikan dimsum serta kelezatannya, olahan dimsum banyak digemari masyarakat sehingga berpengaruh terhadap permintaan produk dimsum. Berkembangnya tren pasar produk dimsum serta permintaan masyarakat terhadap makanan siap saji mendorong pengusaha lain untuk menekuni peluang bisnis serupa. Hal ini akan menyebabkan pelaku ekonomi saling bersaing untuk menghasilkan inovasi dan keunggulan produk yang dapat memuaskan konsumen (Rosida *et al.*, 2023).

Makanan sangat penting untuk kelangsungan hidup manusia yang berasal dari hewan, tumbuhan, mineral, dan bahan kimia sintetis. Makanan ini umumnya diproduksi dalam skala besar dan biasanya memerlukan waktu produksi, penyimpanan, serta distribusi yang lama sebelum akhirnya sampai ke konsumen. Yang artinya ada potensi tercemar oleh mikroorganisme (Jamhari, 2018).

Berkembangnya zat-zat yang memberikan bau tidak sedap pada makanan dan menjadikannya tidak layak untuk dikonsumsi manusia sebagian besar disebabkan oleh perkembangbiakan mikroba dalam makanan. Makanan yang aman adalah pangan yang tidak terkontaminasi, bebas bahan kimia berbahaya, bakteri, dan mikroba. Oleh karena itu, kualitas makanan dari segi fisik, kimia, dan bakteriologi harus selalu diperhitungkan (Silaban, 2019).

Kontaminan yang paling umum dalam makanan adalah *E. coli*. Bakteri *E. coli* adalah sekelompok bakteri yang digunakan sebagai indikator kontaminasi tinja dan kebersihan yang buruk dalam air, makanan, susu, dan bahan pangan lainnya. Bakteri *E. coli* ditularkan ke makanan melalui feses manusia atau hewan dan dapat disebabkan oleh praktik kebersihan yang buruk dari penanganan makanan, pembersihan peralatan yang tidak tepat, kesehatan yang buruk dari penanganan dan pengolahan makanan. Kemungkinan penyebabnya termasuk penggunaan air pembersih yang mengandung *E. Coli*. Bakteri *E.coli* ini biasanya menghuni usus manusia, tetapi bila mengontaminasi makanan, bakteri ini dapat menjadi patogen melalui racun yang dihasilkannya. Toksin yang dihasilkan adalah toksin *Shiga*, yang stabil dan tidak tahan panas yang menyebabkan diare pada anak (Istiani *et al.*, 2021).

World Health Organization (WHO) memperkirakan terdapat 600 juta kasus keracunan makanan, dengan satu dari 10 orang di seluruh dunia jatuh sakit akibat mengonsumsi makanan yang terkontaminasi. Dari jumlah tersebut, 420.000 orang meninggal setiap tahunnya, yang berarti hilangnya 33 juta tahun kehidupan. Hidup Sehat *Disability Adjusted Life Years (DALYs)*. *DALY* suatu penyakit atau kondisi kesehatan adalah jumlah tahun yang hilang karena kematian dini (*YLL*) dan tahun yang dijalani dengan kecacatan atau kerap disebut dengan disabilitas (*YLD*) karena kasus penyakit atau kondisi kesehatan yang dominan dalam suatu populasi. Menurut *WHO*, angka kematian Indonesia akibat keracunan tidak disengaja per 100.000 orang adalah 0,3 (BPOM, 2025).

Sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011, keberadaan *E. coli* dalam makanan dan minuman harus 0 per 100 ml (Yulistiani *et al.*, 2023).

Untuk menjaga makanan tetap sehat dan bebas kontaminasi, higiene sanitasi langsung dengan layanan masyarakat. Makanan yang telah terkontaminasi akan menyebabkan penyakit (*foodborne disease*). Keamanan dan kesehatan pangan harus dijaga melalui penyimpanan, penghindaran kontaminasi, dan pemberantasan organisme (Doktriana *et al.*, 2024).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Romadhon, (2016) terhadap 5 sampel dimsum yang dijual di kantin SD Negeri di Kelurahan Pisangan, Cirendeu, dan Cempaka Putih terdapat 4 sampel positif tercemar bakteri *Escherichia coli*. Pada penelitian lain yang dilakukan oleh Maharani & Sari, (2022) terhadap 3 sampel siomay yang dijual di Kelurahan SEI Putih Medan terdapat 2 sampel positif tercemar bakteri *Escherichia coli*.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada dimsum yang banyak dikonsumsi di daerah Pancing, khususnya di Jalan Willem Iskandar Medan. Pemilihan dimsum sebagai objek penelitian didasarkan pada popularitasnya sebagai jajanan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat, terutama mahasiswa. Jalan Willem Iskandar dipilih karena memiliki populasi mahasiswa yang cukup besar dan seringkali menjadi pusat aktivitas kuliner. Adanya potensi kontaminasi bakteri *E. coli* pada dimsum yang tidak diolah secara higienis dapat menimbulkan berbagai masalah kesehatan. Oleh karena itu, penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang akurat tentang keamanan pangan dimsum di daerah tersebut dan menjadi dasar bagi upaya pencegahan penyakit yang disebabkan oleh bakteri patogen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah apakah terdapat cemaran bakteri *Escherichia coli* pada dimsum yang dijual di Jalan Willem Iskandar Medan

1.3 Tujuan Penelitian

- a. Untuk mengetahui dan menganalisis keberadaan bakteri *Escherichia coli* dalam dimsum yang dijual di Jalan Willem Iskandar Medan
- b. Untuk menghitung nilai *Most Probable Number* (MPN) sebagai estimasi jumlah bakteri *Escherichia coli* dalam sampel dimsum.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun yang menjadi manfaat dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat memberikan informasi tentang kontaminasi bakteri *Escherechia coli* pada dimsum yang dijual di Jalan Willem Iskandar Medan
2. Meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai risiko kesehatan yang ditimbulkan oleh patogen dalam makanan dan pentingnya memilih makanan yang aman.
3. Dapat menjadi rujukan atau bacaan tambahan bagi peneliti lain yang ingin mengkaji lebih dalam keamanan pangan dan mikrobiologi khususnya bakteri pada pangan.