

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang sangat dibutuhkan setiap saat dan terus-menerus. Makanan dibutuhkan oleh tubuh manusia untuk memenuhi kebutuhan nutrisi, akan tetapi sering makanan dapat menjadi sumber penyakit. Penyakit yang terjadi pada manusia 90% disebabkan oleh faktor makanan (Lestariningsih *et al.*, 2020).

Masalah kesehatan yang timbul akibat bahan pangan dapat terjadi karena kontaminasi dari faktor komposisi makanan. Salah satu jenis produk pangan yang paling rentan terhadap kontaminasi adalah produk hewani, seperti daging. Salah satu contoh olahan daging sapi yang sering ditemukan adalah siomay. (O. S. D. Putri *et al.*, 2022).

Siomay merupakan makanan atau jajanan yang terbuat dari bahan utama daging sapi giling dengan campuran tepung tapioka dan bahan penyedap serta bumbu lainnya (Djatimurti *et al.*, 2018). Siomay umumnya dibuat dari berbagai bahan dasar seperti telur, daging, dan sayuran. Kadar protein yang tinggi dalam daging sapi membuat makanan ini rentan terkontaminasi dengan berbagai bakteri termasuk *Salmonella sp.* Kontaminasi dapat terjadi baik pada bahan mentah maupun pada hasil olahannya. Secara umum, pengolahan daging sapi bertujuan agar produk pangan tersebut dapat langsung dikonsumsi, memiliki daya simpan yang lebih lama, dan tetap aman untuk dikonsumsi. (O. S. D. Putri *et al.*, 2022). Siomay juga seringkali dijual bebas tanpa memperhatikan lingkungan dan tempat penjualannya yang membuat risiko kontaminasi semakin meningkat. Dalam penyajiannya, siomay biasanya ditambahkan dengan saus kacang sebagai bahan pelengkap, untuk memberikan rasa yang gurih atau pedas.

Kontaminasi siomay oleh bakteri *Salmonella* dapat terjadi selama proses pembuatan, pengolahan, distribusi atau pemasakan (Nofrianti *et al.*, 2022). Tempat berjualan street food yang berada di dekat saluran pembuangan berisiko tinggi mengalami kontaminasi makanan melalui vektor seperti lalat. Lalat yang hinggap di lingkungan kotor, seperti sampah atau air limbah, dapat membawa bakteri patogen pada tubuhnya, terutama di kaki dan mulutnya. Ketika lalat tersebut

hinggap pada makanan yang sudah matang, bakteri yang terbawa dapat berpindah dan mencemari makanan. Kontaminasi ini dapat terjadi meskipun makanan telah dimasak hingga matang, karena perpindahan bakteri terjadi setelah proses pemasakan, menjadikan makanan tetap berpotensi menyebabkan penyakit bagi konsumen (Olsen, 2022).

Makanan yang terkontaminasi bakteri dapat melalui perubahan karakter fisik, seperti warna, tekstur, aroma, dan rasa. Namun beberapa jenis bakteri tidak menimbulkan perubahan yang terlihat, sehingga penting untuk memperhatikan faktor – faktor seperti tanggal kadaluarsa, metode penyimpanan, dan proses pengolahan makanan. Penyakit yang ditimbulkan akibat konsumsi makanan yang telah terkontaminasi dikenal sebagai penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*). Penyakit ini dapat disebabkan oleh seperti virus, bakteri, dan parasit. Salah satu mikroorganisme patogen yang sering menjadi penyebab keracunan makanan adalah *Salmonella sp* yang dapat menimbulkan penyakit dikenal sebagai *salmonellosis* (Martanda, 2019).

Terkait kasus keracunan makanan yang terjadi di Indonesia, diketahui insiden ini menimpa sejumlah warga di tiga lokasi berbeda di wilayah Sleman. Berdasarkan informasi yang diperoleh, kejadian tersebut tidak hanya terjadi di satu tempat. Dua lokasi lainnya yang berada di wilayah Sanggrahan, Tlogoadi, Kecamatan Mlati, Sleman, juga melaporkan insiden serupa. Diduga kuat, para korban mengalami gejala keracunan usai mengonsumsi siomay yang berasal dari layanan katering yang sama. Sebanyak 36 orang dilaporkan mengalami gejala seperti mual, diare, tubuh lemas, pusing, nyeri, muntah, hingga sesak napas. Kapolresta Sleman menyampaikan bahwa pihaknya telah mengamankan sampel makanan, termasuk siomay, untuk keperluan uji laboratorium. Berdasarkan hasil penyelidikan sementara, dugaan sementara mengarah pada makanan, khususnya siomay, sebagai sumber keracunan, dan sampelnya telah dikirim untuk diuji lebih lanjut. Di Perum Sleman Permai, Sanggrahan, Mlati, sejumlah warga yang tengah menghadiri sebuah pertemuan dilaporkan mengalami keracunan usai menyantap siomay yang disajikan dalam acara tersebut.

Berdasarkan penelitian terdahulu yang berjudul “Deteksi cemaran *Salmonella sp.* Pada jajanan siomay yang dijual di kota Banda Aceh” oleh (O. S. D. Putri *et al.*, 2022). Penelitian dilakukan di Laboratorium Mikrobiologi, Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Syiah Kuala Banda Aceh pada bulan Maret 2022, dari 16 sampel siomay yang menunjukkan hasil positif *Salmonella sp* sebanyak 7 sampel dan yang negatif atau tidak mengandung *Salmonella sp* sebanyak 9 sampel. Adapun Hasil yang lain juga diperoleh dari (Yunus *et al.*, 2017) yang berjudul “Cemaran bakteri gram negatif pada jajanan siomay di kota Kendari”. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Analis Kesehatan Poltekkes Kendari, dari 10 sampel menunjukkan pertumbuhan hasil yang positif *Salmonella sp* sebanyak 7 sampel.

Berdasarkan latar belakang diatas penulis ingin melakukan penelitian kembali dengan judul “Identifikasi bakteri *Salmonella sp.* pada siomay yang dijual di Kelurahan Kampung Damai Kota Binjai”.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah ada cemaran bakteri *Salmonella sp* pada siomay yang dijual di Kelurahan Kampung Damai Kota Binjai?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui keberadaan *Salmonella sp* pada siomay yang dijual di Kelurahan Kampung Damai Kota Binjai.

1.3.2 Tujuan Khusus

Untuk mengidentifikasi keberadaan *Salmonella sp* pada siomay yang dijual di Kelurahan Kampung Damai Kota Binjai

1.4 Manfaat Penelitian

1. Menambah wawasan, informasi dan pengetahuan di bidang bakteriologi khususnya pada bakteri *Salmonella sp* pada siomay.
2. Memberikan informasi atau acuan terhadap peneliti selanjutnya yang berhubungan dengan bakteri *Salmonella sp* pada siomay