

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama mempertahankan hidup. Makanan sebagai sumber zat gizi, yaitu karbohidrat, lemak, Protein, vitamin dan mineral merupakan dasar utama bagi manusia untuk mencapai kesehatan. Manusia membutuhkan makanan yang memenuhi syarat nutrisi (Hernika dkk, 2018).

Makanan juga dapat menyebabkan sumber penyakit. Penyakit yang diakibatkan konsumsi bahan makanan yang salah satunya mengandung mikroorganisme patogen terkontaminasi baik secara sengaja atau pun tidak. Makanan yang dapat terkontaminasi bakteri patogen kebanyakan berasal dari makanan siap saji, dengan sumber terkontaminasi bukan hanya berasal dari makanan yang digunakan dapat diakibatkan seperti kemasan, peralatan yang digunakan, suhu penyimpanan, dan faktor lingkungan seperti udara dan air (Situmorang dkk, 2018).

Kebersihan makanan dan minuman sangatlah penting karena berkaitan dengan kondisi tubuh manusia. Apabila makanan dan minuman yang dikonsumsi tidak terjaga kebersihannya maka dapat menimbulkan berbagai macam penyakit, mulai dari penyakit ringan yang tidak membahayakan sampai penyakit berat, membahayakan jiwa. Kebanyakan dari anak sekolah mempunyai kebiasaan untuk jajan sehabis waktu sekolah selesai. Sering kali jajanan tersebut di pinggir jalan atau di pinggir saluran pembuangan air dan di tempatkan pada area terbuka sehingga memudahkan terjadinya kontak antara makanan yang di jajanan (Riris, 2013)

Sumber kontaminasi pada umumnya pedagang jarang menggunakan sarung tangan plastik khusus saat mengolah atau membuat bakso. Sarung tangan plastik berguna untuk mencegah kontaminasi bakso olahan dari mikroorganisme, saat menggoreng atau membakar. Kemampuan perpindahan panas panggangan tidak merata yang dapat menyebabkan pembentukan bakso tidak sempurna. Pencemaran produk olahan bakso juga dapat disebabkan oleh udara yang dapat membawa

partikel debu yang mengandung mikroorganisme patogen, atau oleh serangga vektor seperti lalat yang membawa bakteri patogen tersebut. Tidak semua bakso habis terjual, terkadang sisa bakso disimpan pada suhu yang tidak sesuai kemudian pedagang menjualnya lagi keesokan harinya, hal ini menyebabkan tumbuhnya bakteri pada makanan tersebut (Usdiyanto, 2020).

Bakso bakar adalah bakso yang dilumuri dengan bumbu khusus dan langsung dipanggang, disajikan dengan berbentuk bulat yang diolesi sambal, kecap dan bumbu lain. Bakso bakar memiliki komposisi daging, tepung tapioka, garam yang ditambahkan selama persiapan. Bakso bakar yang menarik pelanggan lokal dan murah sangat banyak peminatnya dari anak-anak maupun dewasa karena keunikan rasa dan rasa pedas (Elvina Wulandari, 2016).

Kota Medan di Jalan William Iskandar yang termasuk area pendidikan kampus dan sekolah, sehingga banyak pedagang yang berdagang jajanan termasuk bakso bakar, ada beberapa pedagang bakso bakar yang tempat berdagangnya dekat dengan selokan dan juga tidak menggunakan sarung tangan plastik dan tidak memperhatikan kebersihan, sehingga banyak lalat menghinggapi bakso tersebut.

Penyebab kontaminasi bakteri pada bakso bakar karena pisau yang digunakan untuk memotong bahan mentah seperti daging mentah dapat menyebabkan kontaminasi bakteri patogen, jika peralatan digunakan tanpa dibersihkan terlebih dahulu, maka akan terjadinya kontaminasi patogen dengan alat tersebut, yang melalui penularan dapat berbahaya bagi mereka yang memakan makanan tersebut yang menimbulkan resiko bagi manusia. Faktor yang mempengaruhi kontaminasi bakteri pada makanan dapat disebabkan oleh pengolahan makanan yang kurang baik, seperti kebersihan petugas pengolah makanan yang kurang memadai, sanitasi lingkungan, dan bahan baku yang tidak memenuhi syarat higienis (Puspita, 2019).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan Diajeng Puspita pada tahun 2019. Mengenai identifikasi bakteri *Salmonella sp* dan *Escherichia coli* pada bakso bakar yang di jual di alun-alun jombang terdapat sebagian besar positif *Salmonella sp* dan *Escherichia coli* sebanyak 60%.

Berdasarkan analisa deteksi cemaran *Salmonella sp* pada bakso bakar yang dijual di Koplema Darussalam Banda Aceh oleh Finda Frisca dkk, 2020. Telah ditemukannya sebanyak enam sampel negatif *Salmonella sp* dan empat sampel positif *Salmonella sp*. Pada sampel ke-1, 2, 5 dan 6 kondisi sanitasi lingkungan tempat berjualan sangat buruk karena para pedagang berjualan di sekitar selokan.

Berdasarkan hasil penelitian identifikasi bakteri *Salmonella sp* pada bakso bakar yang di jual di Kecamatan Sumber Kabupaten Cirebon oleh Udisyanto didapatkan 12 spesimen atau 40% positif mengandung *Salmonella sp* dan 18 spesimen atau 60% negatif tidak mengandung bakteri *Salmonella sp*.

Berdasarkan hasil identifikasi bakso bakar, saos dan sambalnya di kecamatan teluk betung timur oleh Rialdi Prananda dkk, 2019. Terdapat adanya bakteri *Echerichia coli* terdapat 36%, *Staphylococcus aureus* 7%, bakteri *Salmonella typhi* 28% di kecamatan teluk betung timur.

Berdasarkan identifikasi bakteri *Escherichia coli* pada bakso bakar yang diperjualbelikan di sekitar pasar USU Kota Medan oleh Risanti dkk, 2020. Didapatkan hasil bahwa 2 dari sampel yang diuji terkontaminasi bakteri *Escherichia coli*.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka di rumuskan masalah dalam penelitian ini adalah “Apakah terdapat bakteri gram negatif batang pada bakso bakar yang diperjualbelikan di jalan William Iskandar Medan?”

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui apakah bakso bakar yang diperjualbelikan di Jalan William Iskandar Medan tercemar bakteri gram negatif?

1.3.2. Tujuan Khusus

Untuk menentukan apakah bakso bakar yang diperjualbelikan di Jalan William Iskandar Medan telah tercemar gram negatif?

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Penelitian

Penelitian ini bermanfaat penambahan ilmu dan dapat memberikan wawasan informasi mengenai bakteri gram negatif pada bakso bakar yang diperjual belikan.

2. Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat menjadi bahan informasi terutama untuk jajanan bakso bakar.

3. Bagi Instansi Pendidikan Kesehatan.

Penelitian ini dapat menjadi wawasan informasi dalam bentuk meningkatkan upaya penyehatan makanan dan minuman.