

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan tercemar didefinisikan sebagai pangan yang didalamnya mengandung cemaran dan melewati batas maksimum yang telah ditetapkan (BPOM, 2012). Ditemukannya bakteri pada makanan dan minuman, mengindikasikan bahwa makanan dan minuman tersebut telah tercemar bakteri. Meskipun jumlahnya sedikit tetapi dapat mempengaruhi kualitas pangan dan dapat menyebabkan *foodborne disease* (Lamatokan *et al.*, 2023). Cemaran mikroba adalah zat atau bahan yang tidak dikehendaki dalam makanan yang disebabkan oleh mikroba yang dapat berbahaya dan merugikan bagi manusia. (BPOM, 2012). Selain itu, makanan juga dapat tercemar melalui lalat yang berpindah dari tempat kotor kemudian hinggap pada makanan atau minuman sehingga menyebabkan kontaminasi. Hal ini menjadikan lalat sebagai vektor yang dapat menyebarkan bakteri. Sebagian besar lalat hidup di tempat sampah, sekitar pasar, dan pemukiman yang kumuh (Kadir *et al.*, 2022).

Lingkungan yang kumuh dapat menjadi tempat berkembang biaknya beberapa jenis penyakit, salah satunya ditimbulkan oleh bakteri (Priyono *et al.*, 2013). Menurut UU No. 1 Tahun 2011 tentang Perumahan dan Kawasan Permukiman, permukiman kumuh adalah tempat yang tidak patut untuk dihuni karena bangunannya tidak terorganisir, jumlah penduduk tinggi, memiliki mutu bangunan dan sarana prasarana yang buruk. Berdasarkan Surat Keputusan Wali Kota Bandar Lampung Nomor 165/IV.01/HK/2021 Tentang Penetapan Lokasi Perumahan dan Permukiman Kumuh Kota Bandar Lampung Tahun 2021, kecamatan Way Halim merupakan salah satu kecamatan yang memiliki permukiman kumuh tepatnya di Kelurahan Gunung Sulah (Keputusan Gubernur Lampung, 2023).

Hasil survey yang dilakukan peneliti di Kecamatan Way Halim terdapat sebagian pedagang risol berjualan di lokasi dengan keadaan lingkungan yang bersih, tetapi ada sebagian pedagang berjualan di tempat yang kurang bersih seperti berjualan di dekat saluran air yang kotor, dekat kotak sampah, dan

berjualan di dekat pembuangan sampah yang berbau. Sebagian pedagang menjajakan risol dengan kondisi terbungkus oleh plastik. Tetapi ada juga sebagian pedagang yang menjajakan risol dengan keadaan terbuka dalam jangka waktu yang lama sehingga ada kemungkinan makanan mengalami kontaminasi, didukung oleh penelitian Maulydia (2019) pada jajanan kue basah didapatkan rata-rata jumlah bakteri pada risol kantin A yaitu $3,1 \times 10^5$ koloni/gram dan risol kantin D yaitu $5,2 \times 10^4$ koloni/gram kedua nilai tersebut melewati batas yang ditentukan oleh BPOM RI tahun 2016 dengan batas maksimum cemaran mikroba pada makanan adalah $\leq 1 \times 10^4$ koloni/gram. Penelitian Rulen, dkk (2022) pada jajanan gorengan yang diambil di sekitar jalan Harapan Raya Pekanbaru diperoleh hasil bahwa risol tercemar bakteri *Salmonella sp.* Penelitian Lamatoka, dkk (2023) pada jajanan kue tradisional di pasar Kota Surakarta diperoleh hasil bahwa pada sampel risol tercemar bakteri *Escherichia coli*. Kontaminasi bakteri kemungkinan dapat disebabkan oleh lalat yang berpindah dari kotoran dan menghinggapi makanan tersebut.

Lalat yang hinggap pada makanan dapat membuat makanan tersebut tercemar karena lalat mengandung banyak jenis mikroba patogen dalam tubuhnya yang dapat ditularkan melalui kaki, rambut dan bagian tubuh lalat yang terkontaminasi (Kadir *et al.*, 2022). Pada bagian kaki lalat mengeluarkan cairan lengket yang membuat lalat mudah membawa mikroba patogen. Bakteri yang ditemukan pada tubuh lalat yaitu bakteri dari genus *Salmonella*, *Escherichia*, *Vibrio*, dan *Proteus* (Putri, 2018).

Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Maulydia (2019) dan Lamatoka, dkk (2023) sampel yang digunakan pada penelitian adalah sampel heterogen yang terdiri dari beberapa jenis kue jajanan pasar. Agar menunjukkan kebaruan pada penelitian ini, peneliti menggunakan sampel yang homogen yaitu hanya risol yang digunakan menjadi sampel penelitian. Berdasarkan uraian diatas, maka penulis melakukan penelitian mengenai “Cemaran Mikroba dengan Metode Angka Lempeng Total pada Risol yang Dijual di Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung Tahun 2024”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas dapat dirumuskan masalah penelitian, yaitu berapa jumlah cemaran mikroba pada risol yang dijual di Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung tahun 2024.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui apakah jumlah cemaran mikroba pada risol yang dijual di Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung memenuhi syarat Peraturan BPOM Tahun 2012 yaitu dengan jumlah ALT pada risol $\leq 1 \times 10^5$ koloni/g.

2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui jumlah koloni bakteri pada risol yang dijual di Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung.
2. Mengetahui berapakah persentase sampel risol di Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung yang memenuhi syarat dan tidak memenuhi syarat menurut Peraturan BPOM Tahun 2012 yaitu dengan jumlah ALT pada risol $\leq 1 \times 10^5$ koloni/g.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian dapat digunakan sebagai informasi pendukung mengenai uji angka kuman pada risol yang dijual di Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung

2. Manfaat Aplikatif

Sebagai referensi dibidang kesehatan khususnya pada mata kuliah di bidang bakteriologi di Jurusan Teknologi Laboratorium Medis Poltekkes Tanjungkarang.

E. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini di bidang ilmu Bakteriologi. Jenis penelitian ini bersifat deskriptif dengan menggunakan desain penelitian *cross sectional* yaitu mengumpulkan data pada satu waktu. Metode yang digunakan adalah metode Angka Lempeng Total (ALT). Variabel penelitian ini adalah risol yang dijual di Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung. Populasi yang diambil adalah 60

risol yang dijual di Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung, jumlah sampel sebanyak 31 risol. Lokasi pengambilan sampel di Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Bakteriologi Jurusan Teknologi Laboratorium Medis Poltekkes Tanjungkarang pada bulan Mei 2024. Analisis data menggunakan analisis univariat.