

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Cilok merupakan makanan jajanan yang dibuat dari tepung tapioka berbentuk bulat, bertekstur kenyal dan memiliki cita rasa yang gurih. Makanan khas Jawa Barat ini dapat dijumpai di seluruh daerah di Indonesia (Oktaliani, 2023). Dalam penyajiannya, cilok biasa disajikan dengan tambahan saus kacang, saus cabai, kecap dan bubuk cabai sebagai bahan pelengkap untuk menambah rasa gurih dan pedas (Yuliasuti dkk, 2021).

Menurut BPOM Tahun 2012 cilok merupakan jenis pangan yang berasal dari tepung dan hasil olahannya dan masuk kedalam kategori Pangan Siap Saji (PSS) yaitu makanan dan/atau minuman yang sudah diolah dan siap untuk langsung disajikan di tempat usaha atau diluar tempat usaha atas dasar pesanan (BPOM, 2012). Makanan jajanan dapat berdampak positif terhadap penganekaragaman makanan dan akhirnya dapat meningkatkan status gizi. Namun apabila gizi yang terkandung dalam makanan jajanan tidak cukup dan tidak terjamin keamanan serta kebersihannya maka makanan jajanan dapat berdampak negatif karena dapat menyebabkan pangan tercemar sehingga menimbulkan penyakit (Sihombing dan Mantiri, 2022).

Pangan tercemar merupakan pangan yang telah terkontaminasi dan telah melampaui ambang batas maksimal yang ditetapkan. Parameter yang dapat digunakan dalam pemeriksaan pangan tercemar diantaranya adalah Angka Lempeng Total (ALT), Angka Paling Mungkin (APM), *Escherichia coli*, *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, dan *Bacillus cereus*. Parameter uji yang dilakukan untuk mengetahui cemaran pada cilok adalah Angka Lempeng Total dengan batas maksimum yaitu  $\leq 1 \times 10^5$  koloni/g (BPOM, 2012).

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Rohmah dan Handayani pada tahun 2013, dari 5 sampel cilok yang dijual di Desa Blawirejo Kecamatan Kedungpring Lamongan menunjukkan hasil 80% sampel cilok terkontaminasi bakteri *Salmonella sp* dan *E.coli* (Rohmah dan Handayani, 2013).

Hasil survei yang telah dilakukan oleh penulis, seluruh pedagang menjual cilok dalam keadaan panas dimana pada suhu yang tinggi bakteri tidak dapat

bertahan hidup. Namun penggunaan saus kacang, saus cabai, kecap dan bubuk cabai dalam kondisi dingin dan diletakkan di suhu ruang dari pagi hingga sore hari. Saus kacang yang dijual biasanya dibuat sendiri oleh pedagang atau diambil dari produsen besar sehingga kemungkinan saus yang digunakan tidak selalu baru (Yuliasuti dkk, 2021). Hal ini menjadi faktor yang memungkinkan terjadinya kontaminasi bakteri pada jajanan cilok. Berdasarkan data Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Kota Bandar Lampung hingga kini belum terdapat catatan kasus keracunan makanan jajanan yang disebabkan oleh cilok. Namun, penelitian ini perlu dilakukan untuk dapat mengetahui kualitas cilok secara bakteriologis.

Kota Bandar Lampung merupakan wilayah ibu kota provinsi Lampung yang terbagi ke dalam 20 kecamatan. Namun, pada penelitian ini sampel diambil dari 9 kecamatan Kota Bandar Lampung yaitu kecamatan Rajabasa, Kemiling, Labuan Ratu, Way Halim, Tanjung Karang Barat, Tanjung Karang Pusat, Sukarame, Tanjung Senang dan Kedamaian. Hal ini dilakukan karena memperhatikan jarak dan waktu yang ditempuh penulis untuk membeli, mengemas hingga membawa sampel ke laboratorium.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, penulis melakukan penelitian untuk mengetahui apakah terdapat bakteri pada jajanan cilok yang dijual di 9 Kecamatan Kota Bandar Lampung Tahun 2024 dengan menggunakan metode Angka Lempeng Total (ALT).

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas dapat dirumuskan masalah penelitian, yaitu berapa jumlah angka kuman pada cilok yang dijual di 9 Kecamatan Kota Bandar Lampung Tahun 2024?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui apakah angka kuman pada jajanan cilok yang dijual di 9 Kecamatan Kota Bandar Lampung Tahun 2024 memenuhi syarat atau tidak memenuhi syarat berdasarkan peraturan BPOM Tahun 2012 tentang batas maksimum ALT pada cilok yaitu  $\leq 1 \times 10^5$  koloni/g.

2. Tujuan Khusus
  - a. Mengetahui jumlah angka kuman dengan metode angka lempeng total pada sampel cilok yang dijual di 9 Kecamatan Kota Bandar Lampung Tahun 2024.
  - b. Mengetahui persentase sampel cilok yang dijual di 9 Kecamatan Kota Bandar Lampung Tahun 2024 yang memenuhi syarat dan tidak memenuhi syarat konsumsi berdasarkan peraturan BPOM Tahun 2012 tentang batas maksimum ALT pada cilok yaitu  $\leq 1 \times 10^5$  koloni/g.
  - c. Mengetahui persentase sampel cilok yang disajikan dengan menggunakan saus kacang, saus cabai, kecap dan bubuk cabai.

#### **D. Manfaat Penelitian**

1. Manfaat Teoritis

Menjadi literatur keilmuan di bidang Bakteriologi tentang uji angka kuman metode angka lempeng total (ALT) pada jajanan cilok yang dijual di 9 Kecamatan Kota Bandar Lampung Tahun 2024.

2. Manfaat Aplikatif

- a. Bagi Peneliti

Mengimplementasikan ilmu yang didapat oleh penulis selama menempuh pendidikan di Politeknik Kesehatan Tanjung Karang Jurusan Teknologi Laboratorium Medis.

- b. Bagi Ilmu Pengetahuan dan Teknologi

Hasil penelitian diharapkan menjadi database untuk dilakukan penelitian lanjutan.

#### **E. Ruang Lingkup**

Penelitian ini berjenis deskriptif di bidang Bakteriologi. Variabel penelitian adalah uji angka kuman metode Angka Lempeng Total (ALT) pada jajanan cilok yang dijual di 9 Kecamatan Kota Bandar Lampung Tahun 2024. Populasi dan sampel yang digunakan pada penelitian ini yaitu 30 cilok yang memenuhi kriteria inklusi yaitu cilok yang dijual dipinggir jalan menggunakan gerobak dan menetap di satu tempat di 9 kecamatan Kota Bandar Lampung. Lokasi penelitian dilakukan di Laboratorium Bakteriologi Jurusan Teknologi Laboratorium Medis, waktu penelitian dilakukan bulan Juni 2024. Hasil yang

diperoleh dari penelitian ini dianalisis menggunakan analisis data univariat yaitu menghitung persentase sampel yang memenuhi syarat dan yang tidak memenuhi syarat berdasarkan peraturan BPOM Tahun 2012 tentang batas maksimum ALT pada cilok yaitu  $\leq 1 \times 10^5$  koloni/g.