

BAB 1 PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat. Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria yang layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit. Salah satu kriterianya adalah bebas dari mikroorganisme dan parasit yang menimbulkan penyakit yang diantarkan oleh makanan *foodborne illness*, oleh karena itu, makanan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh (Marsanti dan Widiarini, 2018).

Kurangnya perhatian terhadap higienis dan sanitasi dapat mempengaruhi kualitas dari suatu makanan. Kualitas suatu makanan dapat dilihat dari kondisi mikrobiologi makanan tersebut. Salah satu caranya dengan menghitung jumlah Angka Lempeng Total (ALT) sehingga dapat ditentukan kelayakan makanan tersebut untuk dikonsumsi sesuai dengan standar persyaratan BPOM Nomor HK.00.06.1.52.40011.2009 (BPOM RI, 2009).

Pada tahun 2016 terjadi keracunan akibat mengonsumsi bakso bakar di Ogan Komaring Ulu, Sumatera Selatan. Peristiwa keracunan tersebut menyebabkan 41 korban dirawat di rumah sakit umum daerah setempat (Hazliansyah, 2016). Sementara itu, pada tahun 2017 tercatat belasan anak di Desa Simpang Lhee, Aceh Utara dilarikan ke Puskesmas Baktiya karena diduga keracunan setelah sebelumnya mengonsumsi bakso bakar (Masriadi, 2017).

Menurut penelitian Fauziah (2013) mengenai kajian keamanan pangan bakso dan cilok yang beredar di lingkungan Universitas Jember ditinjau dari TPC (*Total Plate Count*). Ditinjau dari kebersihannya, kandungan TPC-nya sebagian besar masih di atas standar SNI 01-3818-1995 bakso daging yaitu 10^5 koloni/g dengan hasil kandungan TPC pada cilok dan bakso tersebut mencapai 10^{10} koloni/gram.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Wahyuni (2016) dari hasil penelitian didapatkan semua sampel bakso bakar yang berjumlah 15 sampel (100%) tidak memenuhi syarat ($> 1 \times 10^5$ koloni/g). hal tersebut dapat terjadi

karena proses pengolahan, penyimpanan yang tidak higienis yang dapat menimbulkan kontaminasi bakteri pada bakso bakar.

Kecamatan Rajabasa merupakan wilayah yang banyak dilalui oleh pengendara umum, selain itu wilayah tersebut merupakan area pendidikan yang terdapat banyak kampus dan sekolah sehingga banyak pedagang yang berdagang di daerah tersebut salah satunya pedagang bakso bakar. Berdasarkan hasil survey pra penelitian pada tanggal 6-7 Januari 2021, beberapa dari pedagang bakso bakar di Kecamatan Rajabasa menggunakan wadah penyimpanan yang kurang memperhatikan kebersihan sehingga mengundang lalat untuk menghinggapi bakso bakar tersebut, selain itu, pedagang juga tidak menggunakan sarung tangan khusus yang terbuat dari bahan plastik untuk menghindari risiko tercemarnya olahan bakso bakar dari mikroorganisme.

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis melakukan penelitian mengenai "Gambaran Angka Lempeng Total (ALT) Bakteri Pada Bakso Bakar yang dijual di Kecamatan Rajabasa Kota Bandar Lampung 2021"

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana gambaran angka lempeng total bakteri pada bakso bakar yang dijual di Kecamatan Rajabasa Kota Bandar Lampung.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketahui gambaran angka lempeng total bakteri pada bakso bakar yang dijual di Kecamatan Rajabasa Kota Bandar Lampung 2021.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui angka lempeng total pada bakso bakar yang dijual di Kecamatan Rajabasa Kota Bandar Lampung tahun 2021
- b. Diketahui persen bakso bakar yang dijual di Kecamatan Rajabasa kota Bandar Lampung yang memenuhi syarat dan tidak memenuhi syarat BPOM Nomor No.HK.00.06.1.52.4011 $\leq 1 \times 10^5$ koloni/ml sampel

D. Manfaat Penelitian

1. Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat mendukung informasi ilmiah khususnya mengenai cemaran bakteri yang mengkontaminasi bakso bakar.

2. Aplikatif

Hasil penelitian ini dapat dijadikan data bagi Dinas Kesehatan Kota Bandar Lampung untuk dapat menindak lanjuti dengan melakukan penyuluhan pada pedagang bakso bakar di daerah Rajabasa.

E. Ruang lingkup

Ruang lingkup penelitian ini adalah bidang Bakteriologi. Penelitian ini bersifat deskriptif. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Bakteriologi Jurusan Analis Kesehatan Poltekkes Tanjungkarang pada bulan Mei-Juni 2021. Populasi penelitian ini berjumlah 21 pedagang bakso bakar. Sampel penelitian berjumlah 21 sampel bakso bakar dari 21 pedagang di kecamatan Rajabasa. Metode pemeriksaan ini menggunakan TPC (Total Plate Count). Analisa data adalah univariat. Variabel penelitian ini adalah jumlah angka lempeng total pada bakso bakar, hygiene pedagang dan sanitasi tempat penjualan