

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Standar cemaran mikroba pada pangan olahan di Indonesia termuat dalam Peraturan Kepala Badan POM No. HK.00.06.1.52.4011 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia Dalam Makanan dan Standar Nasional Indonesia (SNI) komoditas pangan. Peraturan dan SNI tersebut belum sepenuhnya mengikuti kaidah kriteria mikrobiologi. Adanya berbagai kendala di atas mengindikasikan perlunya penelaahan terhadap peraturan dan standar cemaran mikroba pada pangan yang diharapkan dapat menghasilkan rekomendasi bagi pemerintah dalam proses perumusan atau revisi agar menghasilkan standar cemaran mikroba (Martoyo, *et al.*, 2014)

Foodborne disease merupakan penyakit yang diakibatkan karena mengkonsumsi makanan yang tercemar mikroba patogen. Apabila mikroba patogen yang terdapat pada makanan ikut termakan maka pada kondisi yang sesuai mikroba patogen akan berkembang biak di dalam saluran pencernaan sehingga menyebabkan gejala penyakit atau sering disebut infeksi. Racun atau toksin yang dihasilkan oleh mikroba patogen yang ikut termakan menyebabkan gejala penyakit yang disebut keracunan atau intoksikasi. Gejala akut yang disebabkan oleh mikroba patogen adalah diare, muntah, dan pusing-pusing bahkan pada kondisi yang parah dapat menyebabkan kematian (Djaafar & Rahayu, 2007).

Keamanan pangan sesuai dengan UU No. 18 tahun 2012 menyatakan

bahwa pangan yang aman dikonsumsi adalah pangan yang bebas dari cemaran fisik, biologi, dan kimia. Keamanan pangan harus diperhatikan untuk meningkatkan kesehatan dan terhindar dari berbagai penyakit. Produk olahan daging seperti bakso rebus, bakso goreng maupun bakso goreng telur yang diproduksi oleh industri jasa boga juga berisiko tercemar mikroba. Pengolahan pentol goreng yang memerlukan waktu penyiapan yang panjang menyebabkan produk ini rentan terhadap cemaran mikroba (Djaafar & Rahayu, 2007).

Jenis makanan yang dapat mengalami terjadinya kontaminasi bakteri patogen salah satunya adalah pentol goreng, makanan jenis pentol goreng merupakan sejenis makanan jajanan yang terbuat dari tepung dan daging yang dibentuk bulat dan direbus atau digoreng hingga matang, memiliki rasa gurih dan kenyal serta disajikan dengan saus, karena harganya yang relatif murah, rasanya enak dan penampilan yang menarik maka jajanan ini sangat digemari oleh banyak anak sekolah. Namun perlu diwaspadai akan keamanan pangan pentol tersebut, karena biasanya dijual dalam keadaan terbuka di pinggir jalan (BPOM RI, 2011).

Pembuatan pentol goreng yang cukup mudah dan modal yang sedikit menjadikan pentol goreng sangat ramai untuk dijual. Pembuatan pentol goreng meliputi bakso, tepung, telur, dan bumbu penyedap lalu dimasukkan kedalam air, penggunaan alat yang sering digunakan dalam pembuatan pentol goreng seperti sendok, wajan, garpu, dan spatula. Semua proses pembuatan pentol goreng dari pencampuran bahan sampai pencucian alat memerlukan air, air yang kotor terdapat mikroorganisme patogen salah satunya adalah bakteri *Eshericia coli*. Pedagang juga harus menjaga *personal hygiene* yang baik pada

saat proses pembuatan pentol goreng, karena *personal hygiene* yang tidak baik bisa menyebabkan kontaminasi bakteri patogen sampai tercampur ke dalam makanan (Hederiah & Sari, 2019).

Lapangan Murjani adalah tempat alun-alun Kota Banjarbaru, disana banyak terdapat jajanan pinggir jalan yang murah, salah satunya adalah pentol goreng. Berdasarkan hasil observasi peneliti, pentol yang dijual disana kurang lebih ada 30 rombongan yang saling berdekatan terdapat fasilitas seperti tempat duduk, meja makan, payung besar, dengan rombongan yang berjualan dilapangan terbuka. Kondisi pedagang yang berjualan masih tidak memenuhi kriteria *personal hygiene* yang baik seperti tidak memakai celemek saat bekerja, tidak mencuci tangan sebelum bekerja, masih berbicara pada saat membuat pentol goreng, dan masih banyak tidak memakai sarung tangan masak saat membuat pentol goreng. Mekanisme penjualan pada setiap rombongan yang menjual pentol goreng yaitu pentol yang belum di goreng dibawa dari rumah dan di goreng di rombongan tempat penjual, disajikan secara hangat, dapat dimakan ditempat dan dibawa pulang oleh konsumen waktu penjualan setiap rombongan buka sekitar pada jam 16:00- 22:00 WITA.

Penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Hedriah pada tahun 2019 dengan sampel pentol goreng dengan menggunakan metode ALT dengan populasinya adalah pedagang pentol goreng yang berjualan di sekitar Sekolah Dasar di Kecamatan Barombong Kabupaten Gowa, dari tujuh sampel yang digunakan didapatkan hasil satu pedagang yang melebihi persyaratan cemaran mikroba, maka dapat di katakan bahwa 1 sampel pentol tersebut tidak layak untuk di konsumsi oleh anak Sekolah Dasar karena membahayakan kesehatan.

Pedagang yang melebihi persyaratan mikroba berjualan ditempat terbuka yaitu di pinggir jalan yang dapat memungkinkan debu yang mengandung kuman hinggap di pentol yang telah di goreng dan dari hasil pengamatan observasi pedagang tersebut saat menjamah pentol goreng memakai pakaian yang kurang bersih, merokok, tidak memakai celemek dan kuku terlihat tidak bersih, ini memungkinkan terjadinya kontaminasi bakteri (Hederiah & Sari, 2019).

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti tertarik untuk meneliti tentang, "Angka Lempeng Total (ALT) pada pentol goreng di wilayah Lapangan Murjani Banjarbaru Februari Tahun 2022" untuk mengetahui presentase pentol goreng di wilayah Lapangan Murjani Banjarbaru yang tidak memenuhi syarat standar uji menurut pedoman kriteria cemaran pada pangan siap saji dan pangan industri rumah tangga no ISBN 978-602- 3665-11-2.

1.2. Batasan Masalah

Angka Lempeng Total (ALT) pada pentol goreng yang dijual pedagang di wilayah Lapangan Mujani Banjarbaru bulan Februari tahun 2022.

1.3. Rumusan Masalah

Berdasarkan Latar Belakang diatas, maka dapat disusun rumusan masalah yaitu berapakah Angka Lempeng Total (ALT) pada pentol goreng di wilayah Lapangan Murjani Banjarbaru bulan Februari tahun 2022?

1.4. Tujuan Penelitian

1.4.1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui Angka Lempeng Total (ALT) pada pentol goreng di

wilayah Lapangan Murjani Banjarbaru bulan Februari 2022.

1.4.2. Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui persentase pentol goreng yang tercemar bakteri.
2. Untuk mengetahui ada tidaknya cemaran bakteriologis pada pentol goreng yang dijual di wilayah Lapangan Murjani Banjarbaru.

1.5. Manfaat Penelitian

1.5.1. Manfaat Praktis

Untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, pertumbuhan mikroba ini bisa menyebabkan pangan menjadi busuk sehingga tidak layak untuk dimakan dan menyebabkan keracunan pada manusia bahkan kematian.

1.5.2. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi bagi praktisi untuk keilmuan dalam bidang bakteriologi.