

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bakteri *Coliform* merupakan kelompok bakteri dari *family Enterobacteriaceae* yang terdiri dari bakteri *Klebsiella sp.*, *Salmonella sp.*, *Citrobacter sp.*, dan *Escherichia coli*. Keberadaan bakteri *Coliform* pada makanan merupakan indikasi terjadinya cemaran oleh tinja manusia yang disebarkan oleh lalat, lingkungan, air maupun tangan manusia. Salah satu jenis bakteri *Coliform* adalah *Escherichia coli*, yang umumnya ditemukan pada saluran pencernaan manusia dan hewan. Keberadaan bakteri tersebut dapat menyebabkan terjadinya gangguan kesehatan yang akan menyerang pencernaan antara lain mual, muntah, perut mulas hingga diare. Berdasarkan penelitian Rokhmiyanti dan Heryantoro (2017), terdapat Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan akibat *Escherichia coli* dengan jumlah orang yang terpapar sebanyak 79 orang di Desa Kepek, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Gunungkidul, Yogyakarta.

Keberadaan bakteri *Coliform*, *Escherichia coli* dan *Salmonella sp.* pada makanan ataupun minuman menjadi indikator buruknya higiene sanitasi penyedia jasa pelayanan makanan. Mikroba tersebut dapat mengkontaminasi bahan pangan melalui bahan baku maupun air yang digunakan untuk proses pengolahan dapat juga mengkontaminasi makanan yang telah dimasak melalui penjamah makanan, peralatan pengolahan, lingkungan sekitar ataupun dapat terjadi kontaminasi silang selama penyiapan makanan. Menurut Thaheer (2008), sumber kontaminasi makanan yang paling utama berasal dari penjamah makanan, peralatan, sampah, serangga, tikus dan faktor lingkungan seperti udara dan air

Bakso merupakan makanan populer bagi masyarakat Indonesia, yaitu pengemarnya mulai dari anak-anak sampai orang dewasa sehingga pedagang bakso dapat bisa ditemukan di bermacam tempat. Bakso adalah produk olahan daging giling yang dicampur dengan tepung dan bumbu-bumbu serta bahan lain yang dihaluskan, kemudian dibentuk bulatan - bulatan dan kemudian direbus hingga matang. Istilah bakso biasanya diikuti dengan nama jenis dagingnya, seperti bakso ikan, bakso udang, bakso ayam, bakso sapi, bakso kelinci, bakso kerbau, dan bakso kambing atau domba (Astawan, 2008).

Bakso yang terkenal sangat di senangi selaku jajanan di Indonesia khususnya di Surabaya merupakan bakso yang terbuat dari daging sapi. Bakso daging adalah produk makanan berbentuk bulat atau lainnya yang diperoleh penambahan tambahan makanan yang diizinkan. Bakso yang dijual di pasaran kota Surabaya dapat dibedakan menjadi bakso buatan pabrik dan bakso buatan rumahan. Bakso buatan pabrik terdiri dari bakso kemasan bermerek, bakso kemasan tidak bermerek dan bakso curah.

Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Higiene sanitasi makanan dan minuman adalah upaya mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Persyaratan higiene sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, personal dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika (Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003).

Menurut Ariesthi (2019), bakteri patogen yang sering mengkontaminasi makanan yaitu *Salmonella sp* dan *Escherichia coli* dimana merupakan bakteri penyebab *Foodborne disease*. Kontaminasi yang terjadi pada daging diakibatkan oleh beberapa faktor, meliputi higiene sanitasi yang buruk, cara penanganan daging yang tidak sehat serta peralatan yang digunakan dalam pengolahan yang tidak bersih. *Escherichia coli* adalah spesies bakteri yang ditemukan dalam usus manusia dan hewan sehat dan diperlukan untuk membantu dalam pemecahan selulosa dan penyerapan vitamin K dalam pembekuan darah. Namun, bakteri ini seringkali juga menjadi penyebab diare dan sering digunakan sebagai mikroorganisme indikator sanitasi, terutama dalam pengujian kualitas air dan untuk menilai sanitasi pada industri pengolahan pangan.

Menurut hasil penelitian Windayanti (2010), sebesar 40,8% dari 196 sampel bakso di Kabupaten Tangerang mengandung bakteri *Coliform*. Hasil penelitian Pranada (2019) mengungkapkan bahwa jumlah bakteri yang mengkontaminasi bakso yang dijual di kelurahan Perwat kecamatan Teluk Betung Timur ditemukan bakteri sebanyak 10 sampel dari 39 sampel bakso terdiri dari bakteri *Salmonella sp*. 28% dan bakteri *Escherichia coli* 36%. Hasil penelitian Rahmi (2015) mengungkapkan bahwa dari 32 sampel bakso sapi yang

dijual di Kota Banjarbaru terdapat 14 sampel bakso sapi (43,75%) tidak mengandung bakteri *Escherichia coli* dan 18 sampel bakso sapi (56,25%) terdapat *Escherichia coli* sebesar 3,6 CFU/g -62 CFU/g.

Melihat potensi jajanan bakso sapi yang demikian besar dan tingkat kerawanan jajanan bakso sapi yang juga tinggi, maka peneliti merasa perlu untuk melakukan analisis bakteri *Coliform*, *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp. pada jajanan bakso dan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap keamanan pangan jajanan bakso yang diperdagangkan di P.D. pasar surya wilayah Surabaya Timur.

B. Tujuan Penelitian

1. Mengidentifikasi hygiene pedagang dan sanitasi tempat penjualan bakso daging curah dan kemasan di P.D. Pasar Surya di Wilayah Surabaya Timur.
2. Mendeteksi keamanan pangan bakso daging curah dan kemasan ditinjau dari tingkat kontaminasi bakteri, cemaran bakteri *Coliform*, *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp.
3. Mengetahui hubungan hygiene pedagang dan sanitasi tempat penjualan terhadap tingkat kontaminasi bakteri, cemaran bakteri *Coliform*, *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp. pada bakso daging curah dan kemasan.

C. Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi pada masyarakat tentang keamanan pangan bakso daging curah dan kemasan yang dijual di P.D. Pasar Surya wilayah Surabaya Timur ditinjau dari tingkat cemaran bakteri, cemaran *Coliform*, *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp.
2. Memberikan informasi tentang hubungan kondisi hygiene sanitasi terhadap tingkat kontaminasi *Coliform*, *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp pada bakso daging curah dan kemasan.