

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Makanan jajanan (*street food*) menurut *Food And Agriculture Organization* (FAO) adalah makanan dan minuman yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan di tempat – tempat umum lainnya yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut (BPOM,2006). Makanan yang tidak diolah dengan baik dan benar dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan dan hewan. Dengan demikian kualitas makanan yang dihasilkan, disajikan dan dijual oleh penjual makanan harus memenuhi syarat kesehatan seperti faktor lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan pengolahan makanan yang baik dan penjamah makanannya sendiri ( Departemen Kesehatan, 2006).

Bakso adalah salah satu olahan daging yang populer di berbagai kalangan di Indonesia. Awalnya daging yang digunakan berasal dari daging sapi, tetapi saat ini daging ayam dan ikan juga seringkali digunakan untuk membuat bakso. Bakso merupakan salah satu makanan yang digemari oleh kebanyakan masyarakat dari semua kalangan. Umumnya, bakso dijual oleh para pedagang kaki lima. Pengolahan bakso di Indonesia khususnya pada pedagang kaki lima yang seharusnya memenuhi standart nasional Indonesia (SNI) saat ini masih di bawah standart. Masalah kebersihan dan pengolahan makanan merupakan salah satu penyebab yang terus berulang dan dapat berdampak buruk bagi kesehatan.

Menurut Kusmayadi (2008) terdapat empat hal penting yang menjadi prinsip hygiene dan sanitasi makanan meliputi kebersihan perilaku sehat, kebersihan pengelola makanan, sanitasi makanan, sanitasi tempat pengolahan dan penyajian.

Kebersihan dan keamanan makanan harus selalu terjaga. Jika makanan yang dikonsumsi tercemar atau tidak aman maka akan menjadi salah satu penyebab terjadinya gangguan kesehatan. Proses pengolahan dan penyajian makanan harus meliputi : pengadaan makanan, penyimpanan bahan makanan, memperhatikan syarat higienitas. Untuk mencapai tujuan tersebut, maka penting menerapkan manajemen dalam penyelenggaraan makanan sehingga menghasilkan makanan yang bermutu dan kebersihan makanan yang memenuhi syarat kesehatan (Rachmat,dkk, 2004).

Semua aktivitas yang berhubungan dengan bahan makanan harus memenuhi persyaratan agar bahan pangan tersebut tidak terkontaminasi. Kontaminasi makanan dapat disebabkan oleh organisme yang menular, namun organisme tertentu.Serta dapat terjadi pada tahap apapun. Contohnya pada waktu proses produksi, pengiriman penyimpanan atau pada waktu mempersiapkan makanan itu. Makanan yang paling mudah terkontaminasi yakni jenis makanan yang masih mentah serta makanan siap saji .Makanan yang masih mentah atau tidak dimasak dapat mengandung organisme berbahaya dan belum mati karena proses memasak dapat membunuh bakteri tersebut. Kontaminasi makanan disebabkan oleh beberapa kondisi, diantaranya makanan yang tidak dimasak sampai matang, terjadinya kontaminasi silang yakni pada saat penularan organisme yang menyebar lewat permukaan, peralatan serta makanan,

mengonsumsi makanan yang sudah tersentuh orang dengan tangan kotor atau sedang sakit (Rediana, 2016).

Bakteri yang biasanya menyebabkan makanan terkontaminasi adalah bakteri *Compylobacter*. Bakteri ini biasanya ditemukan pada daging yang masih mentah atau masih kurang matang memasaknya. Kemudian bakteri *Salmonella*. Bakteri ini umumnya ditemukan dalam daging mentah, daging kurang matang, susu, telur, serta produk olahan susu yang lain. Masa inkubasi yang di akibatkan oleh *Salmonella* adalah 12 sampai 72 jam. Gejalanya berlangsung selama 4 hingga 7 hari. Pada bakteri ini paling sering ditemukan sesudah mengonsumsi daging yang kurang matang. Misalnya seperti bakso dan daging cincang. Bisa juga ditemukan pada susu yang tidak dipasteurisasi. Masa inkubasi bakteri ini yakni satu hari sampai seminggu (Rediana, 2016).

Menurut Kasus infeksi *Salmonella sp* di Indonesia juga cukup banyak dan mengkhawatirkan. Indonesia dikategorikan sebagai salah satu Negara dengan kejadian endemik salmonellosis tertinggi di Asia setelah Cina, India, Pakistan dan Vietnam. Menurut data *World Health organization* (WHO) tahun 2010, memperkirakan terdapat sekitar 17 juta demam typhoid di seluruh dunia dengan insidensi 600.000 kasus kematian tiap tahun. *Insidens rate* demam *typhoid* di Asia Selatan dan Tenggara termasuk China pada tahun 2010 rata-rata 1.000 per 100.000 penduduk per tahun (Nainggolan, R, 2011). Berdasarkan laporan Dirjen Pelayanan Medis Depkes RI (2008), demam tipoid menempati urutan kedua dari 10 penyakit terbanyak pasien rawat inap di rumah sakit di Indonesia dengan jumlah kasus 81.116 dengan proporsi 3,15%, (Depkes RI, 2009).

Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia, kandungan *Salmonella sp*, yaitu negatif per 25mg makanan. Apabila makanan tercemar oleh mikroorganisme salah satu contohnya adalah *Salmonella sp*. Kemudian dikonsumsi oleh mahasiswa dan masyarakat setiap hari maka akan menimbulkan penyakit.

Berdasarkan uraian di atas dan kegemaran masyarakat mengkonsumsi bakso maka peneliti melakukan identifikasi adanya kuman *Salmonella sp* pada bakso yang dijual di jalan Mulyosari Surabaya.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Apakah dapat ditemukan *Samonella sp* pada bakso yang dijual di jalan Mulyosari Surabaya ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan umum**

Untuk mengetahui kualitas bakso yang dijual di jalan Mulyosari Surabaya.

### **1.3.2 Tujuan khusus**

Untuk mengetahui adanya kandungan kuman *Salmonella sp* pada bakso yang dijual di jalan Mulyosari Surabaya.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Manfaat teoritis**

Untuk menambah ilmu pengetahuan tentang Identifikasi kuman *Salmonella* pada bakso yang dijual di jalan Mulyosari Surabaya.

#### **1.4.2 Manfaat Praktis**

Sebagai informasi dan masukan kepada masyarakat untuk menjaga higien sanitasi serta lebih selektif dalam memilih makanan dan minuman.