

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Memasuki era globalisasi, perkembangan bisnis kuliner sangatlah cepat di mancanegara maupun di Indonesia. Hal itu terbukti dengan banyaknya usaha-usaha makanan baik merek lokal maupun merek terkenal dari yang bentuknya jajanan ataupun restoran. Salah satunya warung penyetan yang menawarkan makanan sederhana dan sesuai dengan selera masyarakat setempat dengan harga yang relatif murah. Warung penyetan menjadi suatu usaha kuliner yang menguntungkan hingga banyak orang tertarik untuk membuka usaha tersebut. Disamping itu, jenis usaha warung penyetan juga tergolong membutuhkan modal yang kecil (Sari, 2013).

Warung Penyetan merupakan salah satu tempat publik yang terdapat suatu kegiatan transaksi makanan ataupun minuman. Berdasarkan Permenkes nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 menjelaskan bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi yang dikelola rumah makan dan restoran agar tidak membahayakan konsumen. Hygiene dan sanitasi yang dimaksud adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan. Hal itu juga sesuai dengan pendapat (Bilqis dkk, 2016) yang menyatakan bahwa

sanitasi pangan merupakan hal terpenting dari semua ilmu sanitasi karena sedemikian banyak lingkungan kita, baik secara langsung maupun tidak langsung berhubungan dengan suplai makanan manusia. Oleh karena itu, hygiene dan sanitasi warung penyetan harus diperhatikan oleh setiap pemilik warung penyetan.

Menu makanan di warung penyetan cukup beragam, antara lain ayam, bebek, jeroan, lele, telur, tahu dan tempe. Menu tempe cukup digemari masyarakat karena dianggap cukup bergizi, enak, murah, dan cepat saji. Dari sisi penjual, menu makanan ini mudah untuk mendapatkan bahan baku, mudah cara pengolahannya, dan dapat disajikan dengan cepat. Tempe goreng disajikan hangat sebagai lauk bersama nasi hangat, dilengkapi dengan sambal dan lalapan (Agustin&Endriyani, 2008). Menurut Sari (2007) tempe merupakan salah satu makanan hasil dari fermentasi tradisional yang telah populer di kawasan Asia Tenggara, termasuk Indonesia. Meningkatnya konsumsi tempe karena dianggap sebagai salah satu pangan berprotein dan bergizi tinggi.

Konsumsi tempe rata-rata per orang per tahun di Indonesia saat ini diduga sekitar 6,45 kilogram. Tempe merupakan makanan tradisional Indonesia yang berbahan dasar kedelai. Senyawa yang ada di kedelai terdiri dari 40% protein, 18% lemak, dan 17% karbohidrat (Setyowati, 2007). Proses fermentasi tempe memerlukan inokulum tempe atau ragi. Ragi yang baik akan menghasilkan tempe yang berkualitas. Perbedaan konsentrasi kedelai dan jenis ragi yang digunakan dapat berpengaruh

terhadap jumlah bakteri dan kapang serta dapat berpengaruh pada tingkat kekerasan tempe (Sari, 2007).

Menurut sebuah laporan dari *Food Safety News*, wabah Salmonella pada tempe meningkat sebanyak 60%. Wabah Salmonella ini berjenis *Paratyphi B* yang dapat menyebabkan gejala yang parah, bahkan hingga dirawat di Rumah sakit (Detik Food, 2012). Kasus keracunan makanan di Indonesia sendiri cukup banyak. BPOM (2017) menjelaskan kasus keracunan pangan di Indonesia sebanyak 1226 kasus. Dari kasus tersebut, 336 merupakan kasus keracunan makanan dan 890 kasus keracunan minuman.

Salah satu makanan yang mudah terkontaminasi oleh bakteri adalah tempe goreng yang dijual di warung penyetan. Hal itu karena warung penyetan tersebut menjual makanannya dengan cara terbuka sehingga debu, kotoran, dan asap kendaraan dapat mencemari makanan ataupun minuman. Menurut Imani (2018) menyatakan bahwa pencemaran mikroba pada bahan pangan bisa berasal dari air, debu, udara, tanah, dan alat-alat pengolah baik yang terjadi selama proses produksi atau penyiapan. Pencemaran makanan pada bahan pangan juga bisa terjadi secara tidak langsung atau kontaminasi silang. Terjadinya kontaminasi silang bisa terjadi pada saat penularan mikroorganisme yang menyebar lewat permukaan peralatan serta makanan. Menurut Sari (2007), Jenis bakteri yang dapat mengkontaminasi tempe adalah *Neisseria*, *Klebsiella*, *Citrobacter*, *Salmonella* sp., dan *Escherichia coli*. Sedangkan berdasarkan Standart Nasional Indonesia (SNI) nomor 7388

tahun 2009 batas cemaran *Salmonella* pada produk olahan tempe harus negatif per 25 gram.

*Salmonella* sp. Termasuk dalam famili Enterobacteriaceae dan merupakan bakteri patogen pada manusia dan hewan. *Salmonella* sp. digolongkan menjadi bakteri yang dapat menyebabkan *foodborne disease* (penyakit bawaan makanan). Angka infeksi bakteri *Salmonella* sangat tinggi. Angka kejadian infeksi *Salmonella* sp. diseluruh dunia mencapai lebih dari 12,5 juta per tahun. *Salmonella* sp. Sangat sulit dimusnahkan dari lingkungan karena banyak hewan dan manusia yang menjadi reservoir bakteri ini. Orang yang terinfeksi akan mengalami gejala demam, diare, kram perut, pusing, sakit kepala, dan rasa mual setelah 12 sampai 72 jam terinfeksi (Radji, 2010).

Menurut Imani (2018) menyatakan bahwa sampai saat ini masih terbatasnya studi di laboratorium dan kurangnya penyelidikan Salmonellosis di Negara berkembang yang membuat resiko penyakit akibat *Salmonella* ini semakin besar. Hal ini juga yang membuat perlu dilakukannya penelitian mengenai kontaminasi bakteri *Salmonella* sp. pada tempe goreng yang merupakan salah satu makanan yang mungkin terkontaminasi bakteri *Salmonella* sp. Berdasarkan pengamatan, terdapat banyak warung penyetan di Jalan Sutorejo yang tidak pernah sepi pengunjung karena jaraknya dekat dengan aktivitas perkuliahan atau kampus dan kebanyakan membuka tempat makan di pinggir jalan. Makanan yang disajikan dengan kondisi tersebut tentulah memiliki resiko kesehatan bagi konsumennya.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul “Analisis Bakteri *Salmonella* sp. Pada Tempe Goreng Di Warung Penyetan Jalan Sutorejo Surabaya”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan dari uraian latar belakang diatas dapat dirumuskan “ Apakah ada *Salmonella* sp. pada tempe goreng di warung penyetan Jalan Sutorejo Surabaya ?”

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan umum**

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui ada tidaknya *Salmonella* sp. pada tempe goreng di warung penyetan Jalan Sutorejo Surabaya.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas tempe goreng yang dijual di warung penyetan Jalan Sutorejo Surabaya.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

### **1.4.1 Secara Teoritis**

1. Dapat mengembangkan ilmu pengetahuan tentang *Salmonella* sp. yang terkandung pada tempe goreng.
2. Dapat menambah ilmu pengetahuan sehingga dapat dijadikan data dasar bagi peneliti selanjutnya.

#### 1.4.2 Secara praktis

1. Untuk penjual atau pemilik warung penyetan

Agar lebih memperhatikan hygiene dan sanitasi warung penyetan, baik dalam proses pengolahan atau penyajian makanan.

2. Untuk Masyarakat

Agar mengetahui tentang penyebaran dan bahaya bakteri *Salmonella* sp. pada tempe goreng atau makanan lainnya.