

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keracunan makanan menurut Pusat Krisis Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2016) adalah suatu gangguan yang disebabkan karena mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi. Terkontaminasinya makanan tersebut dapat disebabkan oleh bakteri, bahan kimia, jamur tertentu, dan virus. Keracunan makanan pada umumnya menimbulkan banyak korban dalam waktu yang bersamaan karena mengkonsumsi makanan yang sama. Pada umumnya keracunan makanan ditandai dengan gejala pusing, mual, hingga muntah. Bahkan pada beberapa kasus dapat menimbulkan kematian.

Menurut data Sentra Informasi Keracunan (SIKer) Nasional (2018), pada tahun 2016 telah terjadi kasus keracunan makanan di Indonesia sebanyak 1068 kasus. Pada bulan April-Juni 2017 di Indonesia telah terjadi 4 insiden keracunan makanan yang disebabkan oleh makanan jajanan/PKL dengan korban sebanyak 102 orang dan pada bulan Juli - September 2017 di Indonesia telah terjadi 6 insiden keracunan makanan yang diakibatkan oleh makanan jajanan/PKL dengan 88 orang korban keracunan.

Dilansir dari berita portaltuban.com oleh reporter Agilpada 19 September 2017 terjadi kasus keracunan makanan jajanan jenis terang bulan di Parengan Kabupaten Tuban yang menimbulkan 27 anak pusing

dan mual-mual setelah mengkonsumsi terang bulan yang dijual oleh PKL di depan sekolahnya dan belum diketahui secara pasti penyebab terang bulan tersebut dapat menimbulkan keracunan. Kasus yang sama juga terjadi lagi. Dilansir dari berita SuaraNTB.com oleh reporter Yon, terjadi kasus keracunan makanan jajanan terang bulan pada 6 April 2018 di Kecamatan Sikur, Lombok Timur yang mengakibatkan 23 korban pusing, perut mulas, dan mual.

Banyaknya insiden keracunan makanan yang disebabkan oleh makanan jajanan/PKL membuat makanan jajanan/PKL menduduki peringkat 2 jenis olahan makanan yang menyebabkan keracunan pada April-Juni 2017 dengan 15% insiden, dan peringkat 3 jenis olahan makanan yang menyebabkan keracunan pada Juli-September 2017 dengan 10,38 % insiden keracunan makanan yang disebabkan oleh makanan jajanan (Sentra Informasi Keracunan/SIKer, 2018).

Makanan Jajanan menurut Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 adalah makanan siap konsumsi yang dibuat dan disajikan untuk diperdagangkan di tempat umum. Dengan sasaran pembeli adalah semua masyarakat umum. Tempat umum yang dimaksud adalah selain restoran/rumah makan, hotel dan jasa boga. Pedagang kaki lima/PKL adalah pedagang yang berjualan di tempat umum seperti pinggir jalan/trotoar, teras toko, area taman atau di sekitar pasar. PKL tersebut rata-rata bermodalkan terbatas dan sasaran konsumennya yaitu kalangan menengah kebawah. (Mulyadi, 2010).

Terang bulan termasuk salah satu jenis makanan jajanan yang banyak dijual oleh pedagang kaki lima (PKL) hampir di seluruh Indonesia (Budi, 2014), dan menurut survei peneliti di sepanjang jalan di Surabaya seperti Jalan Pogot banyak yang berjualan terang bulan. Hal tersebut dikarenakan Jalan Pogot merupakan jalan utama yang dilalui jika hendak menuju ke Jalan Pogot Gang 1 hingga Gang X, Pogot Palm, Kalilom Lor baru, Tanah Merah, Pogot Baru, Pogot Jaya, Platuk, Platuk Donomulyo, Sidotopo dan Randu. Sehingga banyak masyarakat yang setiap harinya melewati jalan tersebut. Selain itu banyaknya pedagang terang bulan karena terang bulan merupakan makanan jajanan yang disukai oleh berbagai kalangan usia. sehingga terang bulan mudah dijumpai (Tim Ide Masak, 2012).

Terang Bulan atau biasa disebut juga dengan martabak manis (Yuyun, 2011) adalah salah satu makanan yang berupa jajanan yang adonannya berbahan dasar tepung terigu, telur, gula, dan bahan lainnya yang dipanggang seperti pancake dan berbentuk bulat. Kemudian ditambahkan selai coklat, kacang, keju, susudan selai rasa lainnya. Karena bentuk yang bulat dan menarik itulah asal mula disebut terang bulan. Cara penyajian terang bulan yaitu dipotong dan dilipat menjadi dua dan diolesi dengan mentega saat sebelum disajikan (Nursaadah, 2010).

Mentega atau biasa disebut juga dengan *butter* adalah salah satu produk olahan dari lemak hewan yang diperoleh melalui proses pemisahan antara dua fraksi yaitu fraksi non lemak dan fraksi lemak dari susu hewan. Fraksi lemak yang berhasil dipisahkan dengan metode sentrifugasi

menggunakan *cream separator* disebut dengan *cream*. *Cream* inilah yang menjadi bahan baku untuk membuat mentega (Zulkarnain, 2016).

Kualitas dan mutu mentega yang baik sudah diatur dalam SNI Nomor 01-3744-1995. Di dalam SNI tersebut juga dijelaskan cara penyimpanan mentega yang baik dan benar yaitu disimpan dengan wadah tertutup dan di refrigerator. Berdasarkan wawancara peneliti dengan pedagang terang bulan (2018), mentega yang mereka gunakan yaitu mentega kiloan atau mentega yang dibeli di pasar dan ditimbang sesuai dengan jumlah yang diinginkan konsumen. Peneliti juga melakukan pengamatan pada toko kue yang menjual mentega kiloan di Pasar Pogot Surabaya pada Desember 2018, dan faktanya mentega tersebut tidak tertutup dengan baik, mentega diletakkan di wadah yang terbuka yang rawan tercemar.

Mentega pada pedagang terang bulan termasuk bahan yang digunakan untuk oles atau melapisi kulit terangbulan setelah dimasak dan hendak disajikan. Dalam hal ini berarti mentega yang menjadi pelapis disini tidak melalui proses pemanasan yang sempurna untuk membunuh bakteri dan kontaminasi bakteri lainnya yang ada pada mentega. Ditambah lagi fakta di lapangan, sesuai hasil survei peneliti pada Desember 2018 di Jalan Pogot Surabaya, diperoleh rata-rata pedagang terang bulan tidak menutup wadah mentega yang ada, padahal mereka berjualan di pinggir jalan yang rawan tercemar debu dan udara jalan raya. Rantai peluang pencemaran mentega karena wadah terbuka pun semakin memanjang.

Menurut SNI7388:2009 Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan (2009) cemaran pada makanan didefinisikan sebagai keberadaan bahan kimia, fisik, serta biologik pada makanan yang dapat menimbulkan resiko gangguan kesehatan konsumen apabila jumlahnya melebihi batas tertentu yang telah ditetapkan. Seperti halnya cemaran mikroba, yaitu adanya mikroorganisme seperti bakteri pada makanan yang dapat menimbulkan masalah kesehatan jika melebihi batas tertentu.

Cemaran dapat terjadi karena beberapa faktor yaitu cara pengolahan makanan, alat yang digunakan dalam proses pengolahan makanan, serta lingkungan tempat makanan tersebut diolah. Selain itu cemaran dapat bersumber dari kontak langsung antara manusia dengan makanan, terutama manusia yang sedang sakit karena dapat menularkan sakitnya melalui makanan saat kontak langsung dengan makanan tersebut baik dengan sengaja atau tidak disengaja (Djafaar dan Rahayu, 2007). Makanan yang tercemar/terkontaminasi dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan/*Foodborne disease*. Salah satu agen penyebabnya adalah makanan yang terkontaminasi *Salmonella* sp. (Arlita, 2013).

Salmonella sp. adalah bakteri yang patogen pada hewan dan manusia. Sumber adanya *Salmonella* sp. pada manusia dapat berasal dari produk hasil hewan yang dikonsumsi (Jawets, dkk,2008). Menurut SNI Nomor 01-3744-1995 Mentega termasuk salah satu produk hasil hewan yaitu hasil olahan dari lemak hewan atau dari susu atau campuran keduanya.*Salmonella* sp. pada manusia dapat mengakibatkan enteritis, infeksi sistemik, dan demam enterik/demam typhoid (Jawets, dkk,

2008). Demam typhoid adalah infeksi akut pada saluran pencernaan yang disebabkan oleh *Salmonella* sp. Demam typhoid sangat erat berkaitan dengan kebersihan makanan, kebersihan diri, dan kebersihan tempat umum yang kurang (Cahyani, dkk, 2018).

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 365/MENKES/SK/V/2006 tentang Pedoman Pengendalian Demam Tifoid, Demam tifoid menunjukkan kecenderungan meningkat dari tahun ke tahun dengan rata-rata kesakitan 500/100.000 penduduk dengan kematian antara 0.6-5%. Data yang diperoleh dari Profil Kesehatan Provinsi Jawa Timur (2012) demam typhoid termasuk dalam 10 penyakit terbanyak pasien rawat jalan rumah sakit umum pemerintah tipe D dengan 483 kasus dalam satu tahun. Serta masuk dalam peringkat tiga penyakit terbanyak rawat inap rumah sakit umum pemerintah tipe D dengan 335 kasus tiap tahunnya.

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti melakukan identifikasi bakteri *Samonella* sp. pada mentega kiloan yang digunakan pedagang terang bulan di Jalan Pogot Surabaya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas dapat dirumuskan permasalahannya, yaitu :

“Apakah terdapat bakteri *Salmonella* sp. pada mentega kiloan yang digunakan pedagang terang bulan di Jalan Pogot Surabaya?”.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas mentega kiloan yang digunakan pedagang terang bulan di Jalan Pogot Surabaya ditinjau dari ada atau tidaknya bakteri *Salmonella* sp.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Secara Teoritis

Dapat menambah ilmu pengetahuan dan ketrampilan peneliti dalam identifikasi *Salmonella* sp. pada mentega.

1.4.2 Secara Praktis

1. Bagi Institusi

Menambah informasi terkait bahaya cemaran mikroba pada pangan khususnya jajanan Pedagang Kaki Lima (PKL), sehingga diadakan pengabdian dan penyuluhan kepada masyarakat.

2. Bagi masyarakat

- a. Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pentingnya kebersihan makanan agar terhindar dari kontaminasi *Salmonella* sp.
- b. Menambah wawasan masyarakat agar teliti memilih makanan yang kebersihannya terjaga untuk dikonsumsi sehari-hari.

