

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Di lansir dalam berita yang ditulis oleh Bram Salam pada hari selasa tanggal 21 Juli 2020 terdapat berita keracunan masakan udang balado di daerah Karawang Jawa Barat. Di daerah karawang terdapat 2 kecamatan yang keracunan usai mengkonsumsi makanan tersebut. Sebanyak 55 orang mengalami keracunan udang balado. Karena banyak pedagang yang tidak memperhatikan kebersihan pada saat proses memasak udang balado. Salah satu korban mengaku bahwa setelah mengkonsumsi masakan udang balado korban mengaku merasa pusing dan mual sehingga harus dilarikan ke Puskesmas terdekat.

Masakan Indonesia memegang peran penting dalam budaya nasional indonesia sebagai salah satu warisan leluhur (Rahman, F., 2018). Salah satunya adalah rumah makan minang, karena rumah makan minang mempunyai beragam bumbu dan rempah serta memiliki rasa pedas yang khas untuk bumbu masakan tersebut. Masakan minang sangat cocok dengan selera masyarakat secara umum yang berasal dari suku Minangkabau maupun yang berasal dari luar suku Minangkabau (Oktavianus et al, 2019).

Salah satu menu makanan favorit khas dari daerah Minang Sumatera Barat yaitu Sambal udang balado. Balado berasal dari kata “lado” yang artinya bumbu pedas jadi sambal udang balado berarti bumbu udang yang pedas, untuk sambal udang balado ini digoreng dengan minyak, bawang putih, bawang merah, tomat, garam, dan jeruk nipis (Farida, 2020).

Dalam proses pembuatan udang sambal balado terdapat pedagang yang tidak memperhatikan kebersihan pada proses pembuatan, penyimpanan sampai dengan penyajian hal ini menjadi faktor utama adanya kontaminasi mikroorganisme salah satunya adalah bakteri *Escherichia coli*. Penyakit bawaan makanan adalah penyakit yang biasanya bersifat menular atau beracun yang dapat disebabkan oleh sumber infeksi yang masuk ke dalam tubuh dengan makanan yang dicerna. Penyakit bawaan makanan juga menjadi penyebab kematian yang tidak bisa diabaikan dan mendapat perhatian serius baik dinegara berkembang dan negara maju (Muna and Khariri, 2020).

Bakteri *Escherichia coli* umumnya hidup di dalam saluran pencernaan manusia atau hewan. Secara fisiologi bakteri *Escherichia coli* memiliki kemampuan untuk bertahan hidup pada kondisi lingkungan yang sulit misalnya kurang bersihnya sanitasi dan higienitas pada proses memasak dan menyimpan makanan. Bakteri *Escherichia coli* termasuk bakteri coliform dan bakteri yang dapat hidup dalam saluran pencernaan. Bakteri *Escherichia coli* merupakan bakteri yang berbentuk batang, mempunyai sifat gram negatif, tidak membentuk spora dan merupakan flora alami pada usus mamalia (Rahayu et al. 2018)

Penelitian ini dilakukan pada daerah mulyosari karena peneliti bermukim di daerah mulyosari, dimana lokasi tersebut juga terdapat 3 kampus yang letaknya hampir berdekatan. Sehingga banyak mahasiswa maupun civitas akademik yang membeli udang balado sebagai lauk makan. Dan berdasarkan hasil observasi yang telah saya lakukan terdapat salah satu rumah makan yang menggunakan wadah kantong plastik untuk tempat masakan udang balado. Maka dari itu peneliti melakukan penelitian ini agar peneliti dapat mengetahui apakah pada udang balado

yang dijual di rumah makan padang di daerah Mulyosari terdapat bakteri *Escherichia coli* atau tidak.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas dapat di tarik suatu rumusan masalah sebagai berikut “Apakah terdapat bakteri *Escherichia coli* pada udang balado yang dijual di rumah makan padang didaerah Mulyosari?”

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui ada tidaknya bakteri *Escherichia coli* pada udang balado yang dijual di rumah makan padang didaerah Mulyosari.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Manfaat teoritis**

Manfaat teoritis dalam penelitian ini penulis mengharapkan semoga mampu memberikan informasi pada bidang Kesehatan khususnya bakteriologi dan juga dapat berguna untuk menambah keilmuan dalam menganalisa makanan yang aman.

### **1.4.2 Manfaat praktis**

#### **1.4.2.1 Bagi masyarakat**

Manfaat praktis bagi masyarakat adalah memberikan masukan cara penyimpanan masakan dan cara pengolahan bahan makanan dengan baik agar tidak tercemar bakteri *Escherichia coli* serta meminimalisir timbulnya penyakit dari masakan udang

balado yang mungkin cara penyimpanan belum tepat dan higienitas masakan masih kurang terjamin.

#### **1.4.2.2 Bagi Pedagang**

Manfaat praktis bagi pedagang adalah agar meningkatkan kebersihan dalam mengolah bahan makanan dan dalam proses penyimpanan makan agar meminimalisir terjadinya kontaminasi bakteri *Escherichia coli*.