

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakso tusuk merupakan salah satu jenis makanan jajanan yang terbuat dari tepung dan daging yang dibentuk bulat dan direbus atau digoreng hingga matang, memiliki rasa gurih dan kenyal serta disajikan dengan saus. Harganya yang relatif murah, rasanya enak dan penampilan yang menarik sehingga jajanan ini sangat digemari oleh banyak masyarakat dan mayoritas adalah anak sekolah. Namun perlu diwaspadai akan keamanan pangan bakso tusuk tersebut, karena biasanya jajanan-jajanan tersebut dijual dalam keadaan terbuka dipinggir jalan sekolah, dan dibiarkan dalam waktu yang cukup lama, dan tidak adanya standar mutu pada proses pembuatan dan penyajian (Jilbi A. Djodjoka). Hal tersebut membuat bakso mudah terkontaminasi oleh bakteri. Jajanan bakso tusuk, bila tidak terjaga kebersihan dan tidak terjamin kemanannya dapat mengakibatkan penyakit bawaan makanan atau *foodborne disease* pada konsumennya, penyakit yang kerap ditimbulkan adalah diare. Di negara berkembang, penyakit bawaan makanan khususnya diare, merupakan faktor utama morbiditas (Todd *et al.*, 2007).

Bakteri-bakteri tersebut dapat hidup dan bertahan dalam makanan karena adanya beberapa faktor, tetapi faktor yang paling berpengaruh adalah tingkat kebersihan dalam pembuatan dan penyajian produk makanan. Begitu juga dengan jajanan bakso tusuk, penjualannya yang bebas dan tidak terdapat standar mutu dalam proses pembuatannya dapat meningkatkan risiko bakteri-bakteri patogen

yang terdapat dalam jajanan tersebut (Puteri, 2018). Selain itu, kontaminasi dalam jajanan bakso tusuk dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor lingkungan serta faktor perilaku, yaitu produsen yang kurang memperhatikan tingkat higienitas dalam pembuatannya serta bahan-bahan yang digunakan memiliki kualitas yang rendah (Pertiwi, 2018).

Bakso merupakan salah satu jajanan pangan khas Indonesia yang dibuat dari daging giling kemudian ditambahkan berupa tepung tapioka, bahan penyedap, bumbu dan air es, sehingga terbentuk adonan dan dibentuk seperti bola kecil (8- 10 g) kemudian direbus selama 7 hingga 10 menit. Makanan ini biasanya disajikan dengan kuah dan mie. Daging yang digunakan dapat berupa daging sapi, kerbau, kambing, domba, ayam, babi atau daging hewan ternak -lainnya yang layak dimakan, dan atau hewan unggas, dengan menyebut jenis dagingnya, serta dapat mengandung bagian bukan daging seperti urat dan hati. Biasanya jenis bakso di masyarakat pada umumnya diikuti dengan nama jenis bahan seperti bakso ayam, bakso ikan, bakso sapi, bakso daging dan juga bakso tusuk apabila berdasarkan cara penyajiannya (Panggabean, 2019). Bakso mempunyai tempat tersendiri di kalangan masyarakat Indonesia dan dapat ditemukan di seluruh Indonesia dari gerobak, pedagang kaki lima, hingga restoran besar.

Jajanan pangan merupakan salah satu jenis makanan yang sangat dikenal dan umum di masyarakat yang dipersiapkan atau dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan tempat-tempat keramaian seperti disekitar sekolah, pusat perbelanjaan dan tempat umum lainnya. Maraknya jajanan yang diedarkan oleh pedagang kaki lima yang apabila ditinjau dari segi pengolahan dan target

pemasaran yaitu tempat keramaian akan sangat mengawatirkan dari sisi kesehatan, tingkat higienitas yang tidak memenuhi syarat kesehatan dan sanitasi lingkungan baik itu. Masyarakat yang gemar akan jajanan pangan membuka peluang bagi para produsen untuk membuat jenis makanan yang dijual sangat beraneka ragam. Salah satu contoh makanan jajanan yang digemari oleh masyarakat yaitu bakso (Pertiwi, 2018).

Angka lempeng total merupakan metode kuantitatif yang digunakan untuk mengetahui jumlah mikroba dalam tiap-tiap 1 ml atau 1 gram sampel makanan pada suatu sampel makanan yang diperiksa. Prinsip dari angka lempeng total adalah menghitung pertumbuhan koloni bakteri aerob mesofil setelah sampel makanan ditanam pada lempeng media yang sesuai dengan cara tuang kemudian dieramkan selama 24-48 pada suhu 35-37°C. Uji angka lempeng total merupakan metode yang umumnya digunakan untuk menghitung adanya bakteri yang terdapat dalam sediaan yang diperiksa. Pada prinsipnya dilakukan pengenceran terhadap sediaan yang diperiksa kemudian dilakukan penanaman pada media lempeng agar. Jumlah koloni bakteri yang tumbuh pada lempeng agar dihitung setelah inkubasi pada suhu dan waktu yang sesuai (Sri Sundari, 2019). Angka lempeng total dapat digunakan sebagai parameter kualitas makanan. Dalam penelitian ini memfokuskan pada jajanan makanan.

Berdasarkan penelitian dari Nurindah Sari tentang kualitas bakteriologis angka lempeng total pada pentol goreng di sekolah dasar kecamatan Barombong kabupaten Gowa, dengan jumlah sampel pentol goreng sebanyak 7 sampel, hanya 1 sampel yang memenuhi syarat menurut SNI 7388 tahun 2009 tentang Batasan

Maksimum Cemarkan Mikroba dalam Pangan dan 6 sampel lainnya diperoleh hasil positif mengandung angka kuman (Sari 2020). Hal ini mendorong peneliti untuk melakukan penelitian dibawah judul Uji Angka Lempeng Total Pada Jajanan Bakso Tusuk Berbumbu di Kota Kupang. Dengan harapan pada seluruh penjual jajanan di kota Kupang khususnya kelurahan Oeba dengan Merdeka dapat menjaga kualitas, kebersihan dan sanitasi dengan baik.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang dikaji dalam penelitian ini adalah: Apakah nilai Angka Lempeng Total pada sampel jajanan bakso tusuk yang berbumbu di Kota Kupang sudah memenuhi syarat mutu berdasarkan SNI-3818-2014?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah: Untuk mengetahui nilai Angka Lempeng Total yang terdapat pada sampel jajanan bakso tusuk yang berbumbu di Kota Kupang apakah sudah memenuhi syarat mutu berdasarkan SNI-3818-2014.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi masyarakat bahwa jajanan bakso tusuk yang berbumbu di Kota Kupang melebihi batas cemarkan yang ditentukan oleh SNI-3818-2014. Selain itu sebagai motivasi dan bahan informasi rujukan bagi peneliti selanjutnya untuk mengembangkan dan menyempurnakan penelitian mengenai uji angka lempeng total dan pada makanan jajanan khususnya bakso tusuk.