

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan atau pembuatan makanan atau minuman. Mengingat definisi pangan mempunyai cakupan yang luas, maka upaya untuk mencegah pangan dari kemungkinan tercemar baik dari cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia merupakan suatu keharusan (UU RI No.7 tahun 1996).

Rendahnya tingkat kesadaran masyarakat mengenai kebersihan bahan makanan merupakan hal yang perlu diperhatikan, karena makanan atau minuman yang mengandung bahan tercemar bila dikonsumsi akan menyebabkan penyakit bawaan makanan atau *foodborne illness*, yaitu penyakit yang ditularkan melalui makanan. Penyakit bawaan makanan dapat disebabkan oleh beberapa bakteri seperti *Total Plate Count (TPC)*, *E. coli*, *Coliform* dan *Salmonella*. Keracunan makanan oleh kelompok bakteri tersebut antara lain dapat berupa diare, muntaber, tifus, hepatitis serta gastroenteritis, bahkan keberadaan *Salmonella* pada beberapa kejadian dapat mengakibatkan kematian.

Menurut Data Laporan Tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) (2011a) yang melakukan sampling dan pengujian laboratorium terhadap Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) yang diambil dari 866 Sekolah



Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Dasar/Madrasah Ibtidaiyah yang tersebar di 30 kota di Indonesia menunjukkan 1.705 sampel (35,46%) dari 4.808 sampel pangan jajanan anak sekolah tidak memenuhi syarat keamanan dan atau mutu pangan. Setelah melakukan pengujian terhadap parameter uji cemaran mikroba, diperoleh hasil 789 sampel (16,41%) mengandung Angka Lempeng Total (ALT) melebihi batas maksimal, 570 sampel (11,86%) mengandung bakteri *Coliform* melebihi batas maksimal, 253 sampel (5,26%) mengandung Angka Kapang-Khamir melebihi batas maksimal, 149 sampel (3,10%) tercemar *Escherichia coli*, 18 sampel (0,37%) tercemar *Staphylococcus aureus* dan 13 sampel (0,27%) tercemar *Salmonella* (BPOM, 2011b). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Riau tahun 2013 tercatat bahwa persentase jumlah keluhan kesehatan penduduk Provinsi Riau sebesar 23, 87% dimana kasus diare dilaporkan sebesar 3,74%, sedangkan di Kota Pekanbaru sendiri dilaporkan kasus kejadian diare sebesar 4,22% (BPS Prov Riau, 2013a).

Bakso bakar merupakan salah satu produk makanan (*jajanan*) yang mudah ditemukan dan digemari oleh berbagai kalangan masyarakat serta dijual dengan harga relatif murah. Jenis bakso ini sebenarnya merupakan variasi dari produk olahan bakso dan tergolong bakso aci, terbuat dari campuran daging dan pati, dimasak dengan cara dibakar langsung tanpa arang dan diolesi dengan bumbu khusus. Bakso aci adalah bakso yang dibuat menggunakan pati dalam jumlah yang lebih besar dibandingkan daging yang digunakan. Jenis bakso bakar ini banyak dijual di Kota Pekanbaru termasuk Kecamatan Tampan.

Kecamatan Tampan merupakan salah satu kecamatan terluas ke-empat di Kota Pekanbaru yaitu dengan luas wilayah 59,81 km² (9,46%) serta memiliki



jumlah penduduk terpadat yaitu mencapai 191.941 jiwa (19,21%) (BPS Prov Riau, 2013a). Hal ini merupakan salah satu faktor yang mendorong tingginya tingkat mobilitas di Kecamatan Tampan. Daerah ini juga merupakan salah satu pintu masuk utama di Kota Pekanbaru, serta merupakan wilayah dengan arus pendatang terbesar setiap tahunnya terutama dari kalangan akademis, buruh serta pedagang. Tingginya arus pendatang dari luar secara otomatis menjadikan masyarakat wilayah Kecamatan Tampan sebagai komunitas masyarakat yang heterogen. Oleh sebab itu, perhatian lebih perlu dilakukan terhadap Kecamatan Tampan, salah satunya berkaitan dengan pengawasan keamanan produk makanannya. Sanusi (2014) menyatakan bahwa penambahan penduduk, kepadatan dan mobilitas penduduk serta kondisi lingkungan menjadi penyebab peningkatan penyebaran penyakit, terutama infeksi secara cepat.

Pengamatan secara empiris di lapangan menunjukkan bahwa bakso bakar yang dijual tersebar di Kota Pekanbaru khususnya di daerah Kecamatan Tampan masih minim perhatian akan sanitasi dan jaminan mutu produk itu sendiri. Pengolahan dan penyediaan bakso bakar yang kurang memperhatikan persyaratan higien dan sanitasi merupakan salah satu faktor penyebab timbulnya berbagai cemaran bahan makanan, baik cemaran biologis, kimia maupun benda asing yang dapat mengganggu dan merugikan kesehatan. Para penjual bakso bakar biasanya menggelar dagangan mereka di tempat-tempat terbuka seperti di pinggir jalan, di sekitar got, ataupun di persimpangan jalan, sehingga berbagai kontaminasi baik oleh debu, kotoran dan beberapa faktor lain bisa saja terjadi. Kondisi tempat penjualan bakso bakar yang sedemikian belum dilaporkan tingkat cemaran terhadap produknya, khususnya cemaran mikrobiologis. Oleh sebab itu, telah

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

**Hak Cipta Diindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

dilakukan analisis cemaran mikrobiologis bakso bakar yang meliputi TPC, *E. coli*, *Coliform* dan *Salmonella*.

1.2. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu produk bakso bakar yang dijual di Kecamatan Tampan ditinjau dari aspek mikrobiologi meliputi TPC, *E. coli*, *Coliform* dan *Salmonella*.

1.3. Manfaat

Penelitian ini memiliki manfaat antara lain :

1. Memberikan gambaran mutu produk bakso bakar yang dijual di Kecamatan Tampan.
2. Memberikan rekomendasi kepada penjual bakso bakar dan konsumen bakso bakar khususnya di wilayah Kecamatan Tampan terhadap keamanan dan dampak bahan pangan yang tidak sehat.

1.4. Hipotesis

Bakso bakar yang dijual secara tradisional di Kecamatan Tampan memiliki cemaran mikroba yaitu TPC, *E. coli*, *Coliform* dan *Salmonella* berada di atas ambang batas cemaran mikroba dalam bahan pangan berdasarkan SNI 01- 73882009 tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan.