

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masyarakat Indonesia mempunyai kebiasaan untuk mengonsumsi lalapan. Kelebihan sayuran lalapan ketika dikonsumsi zat-zat gizi yang terkandung didalamnya tidak mengalami perubahan, sedangkan pada sayuran yang dilakukan pengolahan seperti pemasakan (dimasak) terlebih dahulu zat-zat gizi akan berubah sehingga kualitas ataupun mutu sayuran lebih rendah daripada bahan mentahnya (Purba F S, dkk 2015).

Dibalik kelebihan sayur lalapan yang tidak mengalami perubahan zat-zat gizi dikarenakan tidak adanya pengolahan terhadap sayur lalapan, ada bahaya dari mikroorganisme yang dapat menginfeksi sayur lalapan. Infeksi mikroorganisme dalam sayur lalapan dapat disebabkan oleh kontak langsung penjamah makanan, lingkungan sekitar, perlakuan sayur lalapan ketika akan dikonsumsi dan juga pencucian terhadap sayur lalapan.

Pencucian sayur lalapan tidak kalah penting, kebanyakan pencucian sayur lalapan tidak maksimal. Seperti tidak menggunakan air mengalir saat mencuci sayuran, sehingga sayur lalapan terinfeksi oleh mikroorganisme yang dapat membahayakan tubuh.

Studi yang dilakukan oleh pemerintah Amerika menunjukkan bahwa sayuran berdaun hijau merupakan penyebab utama keracunan makanan di negara tersebut. Penelitian yang berlangsung pada periode 1998 hingga 2008 tersebut menemukan ada 236 kasus kematian yang diakibatkan oleh sayuran. Keracunan ini disebabkan oleh proses pencucian dan pemasakan yang tidak tepat (Voaindonesia, 2013). Studi yang dilakukan dr FX Wikan Indrarto menunjukkan bahwa Indonesia memiliki angka kecacingan yang cukup tinggi, sebanyak 28% anak Indonesia terinfeksi cacing. Tingginya angka kecacingan di Indonesia itu dipengaruhi oleh kurangnya

kebersihan, tidak baiknya sanitasi, pasokan air, kepadatan penduduk serta tanah yang lembab. (Media Indonesia, 2017)

Berdasarkan hasil survei pemeriksaan tinja pada anak SD di 10 kabupaten/kota di Indonesia, tahun 2011 diketahui dari sekitar 3.666 siswa di 64 SD, sekitar 829 anak mengidap cacingan atau prevalensinya sekitar 22,6 persen. (Kemenkes, 2012). Angka kecacingan di Indonesia tahun 2012 adalah 22,6% sedangkan target Kementerian Kesehatan di 2015 angka kecacingan di Indonesia < 20%. Di Indonesia terdapat 10 kabupaten yang prevalensi kecacingan di atas 20%. Prevalensi Kecacingan seluruh Indonesia tertinggi berada di Kabupaten Gunung Mas (76,67%) dan Kabupaten Lebak (62%) sedangkan kabupaten terendah adalah kota Yogyakarta (0%) (Kemenkes, 2013).

Hasil penelitian Febriyadi dkk (2015) kepada siswa Madrasah Ibtidaiyah Darul Ikhsaniah (MI) Muara Musu Kecamatan Rambah Hilir Kabupaten Rokan Hulu ditemukan tiga jenis telur cacing nematoda usus yang menginfeksi siswa Madrasah Ibtidaiyah yaitu *Ascaris lumbricoides*, cacing tambang dan *Oxyuris- /Enterobius vermicularis*. Prevalensi serangan nematoda usus adalah, *Ascaris lumbricoides* sebesar 64,3% (9 siswa), telur cacing tambang sebesar 14,3% (2 siswa) dan sebesar 21,4% (3 siswa) telur cacing *Oxyuris/Enterobius vermicularis*. Lebih Lanjut Wardani dkk (2017) tentang personal hygiene dan pemeriksaan telur cacing nematoda usus *Soil Transmitted Helminth (STH)* pada Siswa SDN Mali Mali Kecamatan Karang Intan, Kabupaten Banjar, Provinsi Kalimantan Selatan bulan Maret 2017, menunjukkan Infeksi kecacingan Soil Transmitted Helminth (STH) pada siswa-siswi kelas 3, 4, dan 5 SDN Mali Mali adalah sebanyak 4 orang (7,70%). Spesies telur cacing nematoda usus *Soil Transmitted Helminth (STH)* yang ditemukan pada spesimen tinja siswa-siswi kelas 3, kelas 4, dan kelas 5 di SDN Mali Mali adalah telur cacing *Ascaris lumbricoides* pada 4 sampel yang positif (7,70%). Personal hygiene siswa-siswi kelas 3, kelas 4, dan kelas 5 di SDN Mali Mali dikategorikan baik sebanyak 28 orang (53,84%) dan dikategorikan cukup sebanyak 24 orang (46,16%).

Hasil penelitian purba dkk (2012) menunjukkan hasil pemeriksaan kandungan telur cacing pada sayuran lalapan kemangi, kol, selada, terong yang di pasar tradisional, Supermarket dan restoran di Kota Medan bahwa kandungan telur cacing pada sayuran lalapan dipasar tradisional, supermarket dan restoran pada kemangi, kol dan terong seluruhnya tidak ditemukan telur cacing; selada di restoran tidak ada telur cacing sedangkan selada di pasar tradisional dan supermarket ditemukan telur cacing.

Hasil penelitian Mulassari (2010) menunjukkan bahwa terdapat kontaminasi telur nematoda usus sebesar 38,89% pada sayuran kubis (*Brassica oleracea*) yang digunakan sebagai sayur lalapan mentah pada warung makan lesehan di Kota Wonosari Gunungkidul Yogyakarta. Spesies telur nematoda usus yang mengkontaminasi sayuran kubis (*Brassica Oleracea*) yang digunakan sebagai sayur lalapan mentah pada warung makan lesehan di Kota Wonosari Gunungkidul Yogyakarta, meliputi spesies telur *Ascaris lumbricoides* (50%), Cacing tambang (12,5%) dan *Trichuris trichiura* (37,5%). Bentuk infeksi spesies telur nematoda usus yang mengkontaminasi sayuran kubis (*Brassica oleracea*) yang digunakan sebagai sayur lalapan mentah pada warung makan lesehan di Kota Wonosari Gunungkidul Yogyakarta, adalah bentuk infeksi spesies telur *Ascaris lumbricoides*.

Hasil Penelitian Nitalessy dkk (2015) menunjukkan Terdapat 5 sampel kemangi (62,5%) yang terkontaminasi cacing usus yang terdiri dari 3 sampel mengandung Telur *Toxocara canis/cati*, 1 sampel mengandung Telur Cacing Tambang dan 1 sampel campuran antara Telur *Toxocara cati/canis* dan Telur *Ascaris lumbricoides*. Terdapat 5 sampel kol (62,5%) yang terkontaminasi cacing usus yang terdiri dari 2 sampel mengandung Telur *Toxocaracati/canis* dan 3 sampel mengandung Telur *Ascaris lumbricoides*.

Hasil Penelitian Dwi. I V (2015) menunjukkan bahwa Terdapat telur cacing nematoda usus pada lalapan daun selada (*Lactuca sativa L.*) yang dijual di Kelurahan Madyopuro Kota Malang tahun 2015. Jumlah sampel lalapan daun selada sebanyak 20 yang positif di Kelurahan Madyopuro Kota Malang sebanyak 20 %,

dan sampel negatif sebanyak 80%. Proporsi sampel yang mengandung telur cacing *Ascaris lumbricoides* adalah 50%, mengandung telur cacing *Trichuris trichiura* adalah 16,67% dan yang mengandung telur cacing *Ancylostoma duodenale* 33,33%, pada sampel juga ditemukan infeksi ganda antara *Ascaris lumbricoides* dengan *Trichuris trichiura*, dan *Ascaris lumbricoides* dengan *Ancylostoma duodenale*.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 15 Tahun 2017 Tentang Penanggulangan Cacingan, Indonesia masih memiliki banyak penyakit yang merupakan masalah kesehatan, salah satu diantaranya ialah Cacingan yang ditularkan melalui tanah, yaitu *Ascaris Lumbricoides* (cacing gelang), *Trichuris Trichiura* (cacing cambuk), dan *Ancylostoma Duodenale*, *Necator Americanus*, (cacing tambang). Masalah kesehatan yang ditimbulkan akibat kecacingan adalah anemia, obstruksi saluran empedu, radang pankreas, usus buntu, alergi, diare, penurunan fungsi kognitif (kecerdasan), kurang gizi, gangguan pertumbuhan, dan radang paru-paru (Widjaja 2014).

Berdasarkan hal tersebut diperlukan kajian penelitian untuk menganalisis keamanan pangan ditinjau dari Mutu Mikrobiologi/ Biologi dan Mutu Fisik pada kemangi dan kubis sebagai menu lalapan pada penjual lalapan di Desa Mangliawan Kecamatan Pakis Kabupaten Malang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jumlah total cemaran mikroba, keberadaan telur cacing nematoda usus dan mutu fisik pada sayur lalapan kemangi dan kubis sebagai menu sayur lalapan di Desa Mangliawan Kecamatan Pakis Kabupaten Malang.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas dapat ditarik rumusan masalah sebagai berikut:

Bagaimana keamanan pangan ditinjau dari Mutu Mikrobiologi dan Mutu Fisik pada kemangi dan kubis sebagai menu lalapan pada penjual lalapan di Desa Mangliawan Kecamatan Pakis Kabupaten Malang?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menganalisis Mutu Mikrobiologi dan Mutu Fisik pada kemangi dan kubis sebagai menu lalapan di Desa Mangliawan Kecamatan Pakis Kabupaten Malang.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis Mutu Mikrobiologi pada kemangi, dan kubis sebagai menu lalapan di Desa Mangliawan Kecamatan Pakis Kabupaten Malang.
- b. Menganalisis kontaminasi telur cacing nematoda usus pada kemangi dan kubis sebagai menu sayur lalapan di Desa Mangliawan Kecamatan Pakis Kabupaten Malang.
- c. Menganalisis mutu fisik pada kemangi dan kubis sebagai menu sayur lalapan di Desa Mangliawan Kecamatan Pakis Kabupaten Malang.

D. Manfaat Penelitian

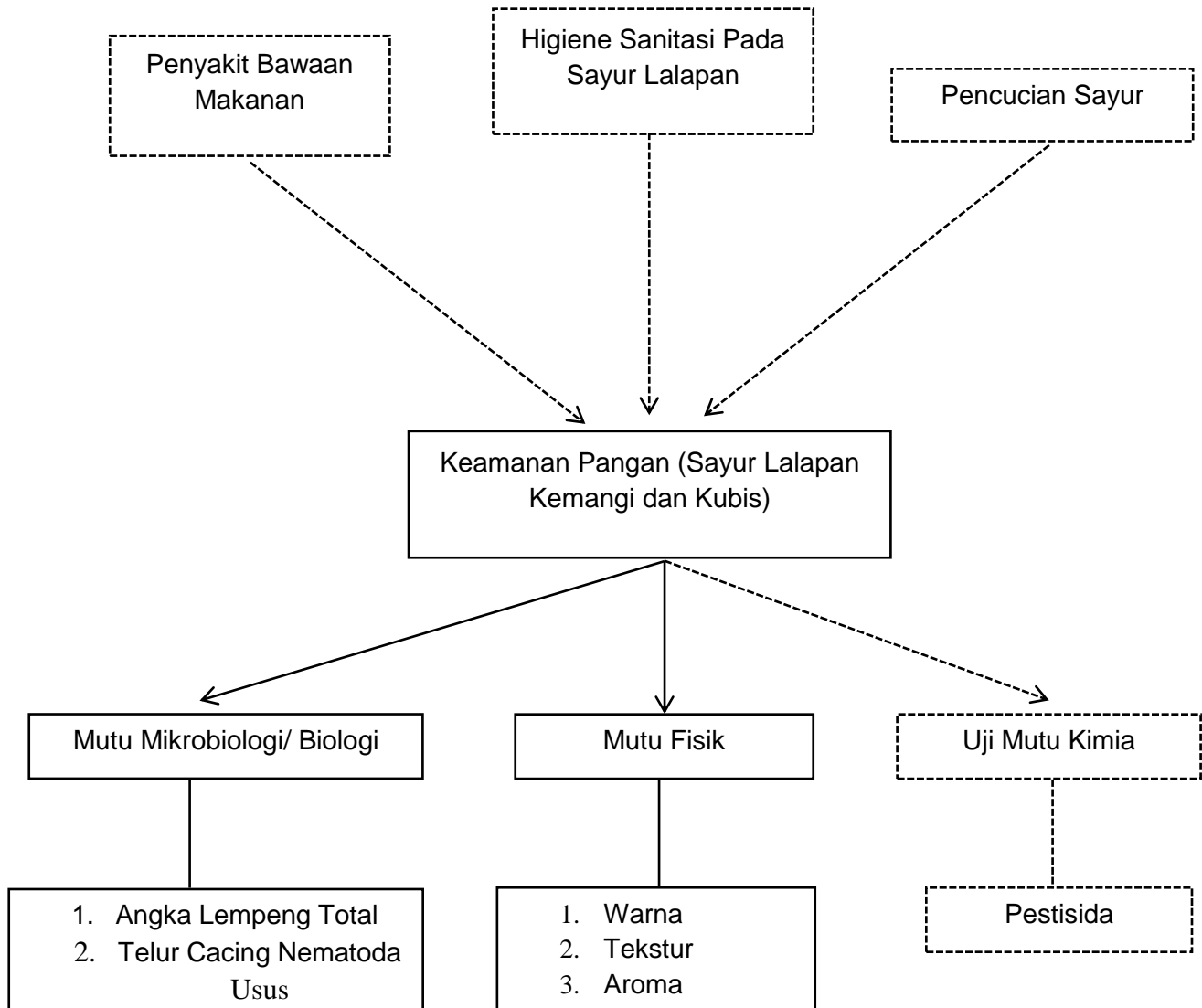
1. Manfaat Keilmuan

Dapat memberi informasi secara ilmiah tentang keamanan pangan pada bahan makanan khususnya sayur lalapan kemangi dan kubis dilihat dari Total Cemar Mikroba, kontaminasi telur cacing nematoda usus dan mutu fisik.

2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sumber informasi kepada masyarakat dalam memilih sayuran segar yang aman dikonsumsi guna meningkatkan derajat kesehatan. Serta memberikan informasi bagi masyarakat tentang keamanan makanan sayur lalapan terutama kemangi dan kubis yang dijual di daerah Desa Mangliawan Kecamatan Pakis Kabupaten Malang.

E. Kerangka Konsep



Keterangan :

Variabel Diteliti

=

Variabel Tidak Diteliti

=