

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakso bakar merupakan salah satu makanan pedas yang banyak dikonsumsi masyarakat. Bagi pecinta bakso pedas, bakso bakar menjadi camilan yang paling disukai. Selain mudah diperoleh dan dikonsumsi, cita rasa unik yang ditawarkan dapat memberikan kepuasan tersendiri bagi konsumen. Kualitas bakso sangat ditentukan oleh kualitas bahan bakunya, khususnya jenis dan kualitas dagingnya. Dalam pembuatan bakso, kesegaran dan jenis daging sangat berpengaruh terhadap kualitas bakso tersebut. Jenis bakso di masyarakat biasanya diikuti dengan nama-nama jenis bahan bakso, seperti bakso ayam, bakso sapi, dan bakso ikan (Wibowo, 2009).

Mengonsumsi makanan yang terkontaminasi mikroorganisme atau bahan kimia dapat menyebabkan penyakit yang dikenal sebagai penyakit bawaan makanan (BPOM, 2013). Saat ini keamanan pangan merupakan salah satu masalah kesehatan yang perlu mendapat perhatian. Makanan yang aman adalah makanan yang tidak tercemar oleh bahan pencemar kimia, bahan pencemar biologi, dan bahan pencemar fisik. Cemaran biologi disebabkan oleh berbagai bakteri anaerob, seperti bakteri *Coliform*, *Salmonella*, *Shigella*, *Staphylococcus aureus*, *Streptococcus faecalis*, *Vibrio*, dan lain sebagainya (Depkes, 2004).

Salmonella sp merupakan patogen zoonosis dan tergolong dalam *Enterobacteriaceae* yang merupakan basil gram negatif (Brooks GF. Et al., 2005). *Salmonella sp* merupakan bakteri anaerob fakultatif, berbentuk batang berukuran 1 sampai 4 μm , umumnya motil dan mengandung bakteri mesofilik. Bakteri ini dapat menyebabkan penyakit menular yang disebut salmonellosis. Bakteri ini umumnya menyerang usus manusia (Pui, CF, 2011). *Salmonella sp* dapat ditemukan di usus manusia, hewan, unggas, dan serangga, yang sering menyebabkan keracunan makanan (Sopandi dan Wardah, 2014).

Boraks adalah senyawa kimia turunan dari logam berat Boron (B), Boraks merupakan antiseptik dan pembunuh kuman. Bahan ini banyak digunakan sebagai bahan anti jamur, pengawet kayu, dan antiseptik pada kosmetik (Svehla 1985 dalam Widayat 2011). Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No 033 tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan, boraks merupakan salah satu dari jenis bahan tambahan pangan yang dilarang digunakan dalam produk makanan. Dampak buruk dari mengkonsumsi boraks yaitu menyebabkan iritasi saluran cerna, yang ditandai dengan sakit kepala, pusing, muntah, mual, dan diare. Gejala lebih lanjut ditandai dengan badan menjadi lemas, kerusakan ginjal, bahkan shock dan kematian bila tertelan 5 – 10 g/kg berat badan.

Berdasarkan data BPOM pada tahun 2005 bahwa bahan makanan yang menduduki peringkat teratas mengandung boraks adalah mie basah dan bakso. Mujianto (2005) melaporkan bahwa dari 30 sampel bakso yang diteliti di Kecamatan Pondok Gede, Bekasi ada 38% yang positif mengandung boraks. Hasil penelitian mengenai pemeriksaan boraks pada bakso yang dijual di sekolah dasar di 3 Kecamatan Bangkimang, Kabupaten Kampar diketahui bahwa bakso yang di jual di sekolah tersebut mengandung boraks berkisar dari 0,48 mg/g sampel hingga 2,32 mg/g sampel.

Di Indonesia, tercatat keracunan akibat mengkonsumsi bakso bakar pernah terjadi di Ogan Komering Ulu, Sumatera Selatan pada tanggal 26 Maret 2016. Peristiwa keracunan yang diduga akibat mengkonsumsi bakso bakar menyebabkan 41 orang korban terpaksa dirawat di rumah sakit umum daerah setempat (Anonim, 2016). Berdasarkan Badan POM (2010) data keracunan makanan disebabkan oleh agen berupa mikroba dan kimia. Hygiene dan sanitasi pengolahan makanan menjadi salah satu faktor risiko utama yang menjadi penyebab terjadinya Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan. BPOM 2011, dari 4.808 sampel pangan jajanan 1.705 (35,46%) sampel diantaranya Tidak Memenuhi Syarat (TMS) keamanan dan atau mutu pangan. Dan setelah melakukan pengujian terhadap parameter uji cemaran mikroba, diperoleh

hasil dari 13 (0,27%) sampel diantaranya tercemar *Salmonella sp.* BPOM Juni 2013, dari 18 sampel makanan jajanan ada 9 makanan (50%) yang mengandung boraks, salah satunya yaitu bakso bakar.

Penyakit yang biasanya berkaitan dengan makanan dapat disebabkan oleh karena tidak baiknya pengolahan makanan yang dipengaruhi oleh faktor lingkungan (fisik, biologi, dan kimia) dan faktor perilaku, yaitu kebersihan orang yang mengolah makanan, umumnya tidak memenuhi syarat kesehatan, kebersihan lingkungan, ketersediaan sarana penunjang, dan kondisi bahan baku (Departemen Kesehatan RI. Memutuskan Tentang pedoman persyaratan higienitas dan sanitasi makanan Jakarta: Depkes RI; 2003 dan SNI 7388; 2009 tentang batas maksimum Cemar Mikroba dalam pangan). Berdasarkan SNI No. 7388 : 2009 batas cemaran mikroba dalam makanan jajanan bakso bakar yaitu *Salmonella sp* harus negatif.

Kota Malang di Sekitar Masjid Ibnu Sina Kecamatan Klojen Kelurahan Penanggungan merupakan wilayah yang banyak dilalui oleh pengendara umum yang akan ke pusat perbelanjaan yaitu Transmart dan Malang Town Square ataupun ke kampus yaitu Universitas Brawijaya dan Universitas Negeri Malang. Di wilayah tersebut juga terdapat pedagang kaki lima yang menjual beraneka macam jajanan seperti bakso bakar, tahu bakar, cilok, telur gulung, jagung manis dan tela-tela. Dari sekian banyak jajanan yang terdapat di wilayah tersebut yang paling banyak diminati yaitu bakso bakar karena harga yang ditawarkan tergolong relatif murah dan terjangkau untuk mahasiswa maupun berbagai kalangan masyarakat. Dari hasil pengamatan beberapa dari pedagang bakso bakar menggunakan wadah penyimpanan bakso bakar yang kurang memperhatikan kebersihan seperti etalase yang terbuka, kain lap yang kotor, tempat pencucian yang kurang memadai, selain itu lokasinya juga berada dipinggir jalan yang banyak dilalui oleh kendaraan umum sehingga berpotensi besar terpapar debu dan polusi. Para pedagang bakso bakar ini juga melakukan kontak langsung terhadap makanan yang akan dijual. Dengan adanya hal tersebut

kemungkinan bakso bakar yang dijual di sekitar Masjid Ibnu Sina Malang terkontaminasi oleh mikroorganisme patogen.

Hasil penelitian di journal yang berjudul “Identifikasi Bakteri *Salmonella sp* Pada Bakso Bakar Yang Dijual Di Kecamatan Sumber Kabupaten Caruban” jajanan yang dijual di Kecamatan Sumber Kabupaten Caruban 40% positif tercemar bakteri *Salmonella sp* (Usdiyanto, 2018). Berdasarkan penelitian Hasanah (2010), beliau menguji 7 sampel jajanan bakso bakar. Ternyata 6 sampel teridentifikasi mengandung boraks. Hasil dari penelitian yang dilakukan menunjukkan adanya perubahan warna yang terjadi pada sampel yaitu perubahan warna orange menjadi warna hijau kehitaman yang menunjukkan bahwa sampel tersebut positif mengandung boraks. Mujianto (2005) melaporkan bahwa dari 30 sampel bakso yang diteliti di Kecamatan Pondok Gede, Bekasi ada 38% yang positif mengandung boraks. Hasil penelitian mengenai pemeriksaan boraks pada bakso yang dijual di sekolah dasar di 3 Kecamatan Bangkimang, Kabupaten Kampar diketahui bahwa bakso yang di jual di sekolah tersebut mengandung boraks berkisar dari 0,48 mg/g sampel hingga 2,32 mg/g sampel. Berdasarkan dari uraian latar belakang di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian terhadap keamanan jajanan bakso bakar di Sekitar Masjid Ibnu Sina Malang.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah jajanan bakso bakar yang dijual di Sekitar Masjid Ibnu Sina Malang aman dari cemaran makanan dalam segi kimia dan mikrobiologi?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mempelajari keamanan jajanan bakso bakar yang dijual di Sekitar Masjid Ibnu Sina Malang.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur bakso bakar yang dijual di sekitar Masjid Ibnu Sina Malang.
2. Untuk menganalisis cemaran bakteri pathogen *Salmonella sp* pada jajanan bakso bakar yang dijual di Sekitar Masjid Ibnu Sina Malang.
3. Untuk mengidentifikasi apakah terdapat boraks pada jajanan bakso bakar yang dijual di Sekitar Masjid Ibnu Sina Malang.
4. Untuk mempelajari hygiene perorangan penjual jajanan bakso bakar yang dijual di Sekitar Masjid Ibnu Sina Malang.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Masyarakat

Dapat memberikan pengetahuan tentang berbagai mikroorganisme dalam suatu makanan misalnya saja adanya bakteri patogenik dalam bakso bakar karena proses pemilihan bahan dan pengolahan yang kurang tepat dan adanya bahan tambahan pangan boraks.

1.4.2 Bagi Peneliti

Penelitian ini akan memberikan wawasan terhadap peneliti tentang jenis bakteri patogenik dan bahan tambahan pangan boraks pada makanan bakso bakar. Peneliti juga dapat mengetahui metode-metode yang dapat digunakan untuk menganalisis.

1.5 Kerangka Konsep



