

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan berasal dari sumber hayati dan air, baik yang sudah diolah maupun yang belum, termasuk bahan tambahan makanan, bahan baku pangan, dan lainnya, yang digunakan dalam persiapan, pengolahan, atau pembuatan makanan dan minuman untuk dikonsumsi manusia yang disebutkan dalam undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 (Sary *et al.*, 2020). Pangan yang baik untuk dikonsumsi harus mengikuti peraturan sesuai dengan Permenkes RI yang menjelaskan bahwa jumlah batas mikroba *Escherichia coli* pada pangan 0 gr/ml. Sedangkan pada *Salmonella* harus negatif/ 25 gram pada pangan.

Pempek merupakan salah satu pangan yang digemari masyarakat Indonesia, Pempek merupakan makanan khas Kota Palembang dan penyajian pempek juga bermacam-macam salah satunya yaitu pempek dengan penyajian terbuka biasanya masyarakat Palembang menyebutnya pempek tumpah. Belakangan ini, penjualan pempek tumpah di Pasar 16 Ilir Palembang sempat viral. Banyak artis ibu kota dan *selebgram* di Palembang yang berbondong-bondong menikmati pempek tersebut. Pempek tercemar *Escherichia coli* karena bakteri ini yang mendominasi penularan penyakit melalui makanan hasil produk yang tidak dimasak dengan bersih dan matang (Muna dan Khariri, 2020) dan produk olahan yang berasal dari daging juga merupakan media pertumbuhan mikroorganisme oleh karena itu pempek merupakan pangan yang mudah tercemar bakteri tersebut (Bria *et al.*, 2022). Bakteri *Escherichia coli* juga dapat tercemar ke pempek melalui peralatan yang digunakan seperti wadah pempek, garpu, mangkuk dan bisa juga karena penjual yang tidak menggunakan sarung tangan serta kebersihan tempat berjualan (Bria *et al.*, 2022).

Bahan baku pempek salah satunya ialah daging ikan, ikan memiliki kandungan air yang cukup tinggi dan merupakan media yang cocok untuk pertumbuhan bakteri pembusuk yang dapat menyebabkan penyakit. Penanganan yang salah akan menyebabkan kualitas produk menurun. Kontaminasi silang adalah salah satu akibat dari proses penanganan yang

kurang baik, sehingga produk tercemar oleh bakteri patogen seperti *Escherichia coli* dan *Salmonella* (Ratnaningtyas *et al.*, 2023).

Bakteri *Salmonella* dapat tercemar pada makanan sama seperti bakteri *Escherichia coli* cemaran bakteri *Salmonella* juga terjadi akibat beberapa faktor yaitu, penggunaan peralatan yang tidak terlindungi dengan baik, proses masak yang kurang baik, penyimpanan makanan terlalu lama dan kondisi sanitasi lingkungan yang buruk (Solikhah *et al.*, 2021).

Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* merupakan salah satu penyebab *foodborne disease*. Kasus keracunan pangan di Indonesia per tahun berdasarkan data BPOM adalah sekitar 20 juta kasus (Sartika, R. S., 2020). Gejala yang muncul akibat *foodborne diseases* ditentukan oleh sumber infeksi. Gejala yang paling sering terjadi adalah diare, sakit perut, muntah, mual, demam, dan sakit kepala (Muna & Khariri, 2020). Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), kasus *foodborne diseases* di Indonesia mencapai 128 kasus kejadian luar biasa dan pada tahun 2011 tercatat sebanyak 18.144 orang *terpapar foodborne diseases*. *Foodborne diseases* merupakan sebuah fenomena gunung es karena banyaknya kasus dari gejala ringan hingga tidak dapat dilaporkan (Yulianto *et al.*, 2019).

Kita perlu mengonsumsi makanan yang baik dan bersih untuk menghindari kontaminasi bakteri dengan memperhatikan kebersihan makanan dan proses persiapannya.

Hal ini disebutkan dalam firman Allah SWT Q. S. Al-Baqarah ayat 168, Allah berfirman:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُواتِ الشَّيْطَانِ ۚ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

“Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu” (QS. Al-Baqarah (2):168).

Berdasarkan ayat tersebut jelas disebutkan bahwa kita harus mengonsumsi makanan yang memiliki kandungan gizi baik dan bersih. Sesuai

dengan sunnah Rasulullah. Makanan baik dan bersih itu terbebas dari kontaminasi baik itu fisik, kimia dan biologi.

Saat ini, sudah banyak penelitian yang meneliti uji keberadaan bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* pada produk pangan. salah satu contohnya yaitu berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Putri, M. K. *et al.*, (2023) hasil yang di dapat pada pemeriksaan *Salmonella* sp. dan *Escherichia coli* pada pempek menyebutkan dari 3 sampel pempek yang diteliti menunjukkan hasil positif terkontaminasi bakteri *Salmonella* dan pada pemeriksaan bakteri *Escherichia coli* menunjukkan kontaminasi positif bakteri *Escherichia coli* pada 2 dari 3 sampel yang diuji.

Berdasarkan uraian di atas peneliti ingin mendeteksi Cemaran Bakteri Patogen *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp. pada pempek tumpah di Pasar 16 Ilir Kota Palembang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas pempek ditinjau dari segi mikrobiologis yang terkandung dalam pempek tumpah ditinjau dari tempat penjualannya pada Pasar 16 ilir Kota Palembang. Diharapkan penelitian ini dapat memberikan informasi bagi industri pempek dan pemerintah dalam upaya meningkatkan kualitas pangan, serta memberikan pemahaman kepada masyarakat untuk lebih berhati-hati untuk mengkonsumsi makanan yang dijual terbuka.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah pempek tumpah yang dijual di Pasar 16 Ilir Kota Palembang tercemar bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp.?

1.3 Batasan Masalah

1. Sampel yang digunakan pada penelitian yaitu pempek tumpah yang dijual di sekitaran Pasar 16 Ilir Kota Palembang.
2. Objek yang diteliti pada penelitian yaitu cemaran bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp.

1.4 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui adanya cemaran bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp. pada pempek tumpah di Pasar 16 Ilir Kota Palembang.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Secara teoritis manfaat penelitian ini yaitu:

1. Menambah pengetahuan mengenai ada atau tidaknya cemaran bakteri *Salmonella* dan *Escherichia coli* pada pempek tumpah di Pasar 16 Kota Palembang.
2. Memberikan informasi bahwa pempek tumpah yang dijual di Pasar 16 Kota Palembang layak dikonsumsi atau tidak.

1.5.2 Secara praktis manfaat penelitian ini yaitu:

Sebagai sumber informasi dan pengetahuan bagi masyarakat luas mengenai pentingnya keamanan makanan dan bagaimana makanan dapat terkontaminasi. Dengan mengetahui adanya bakteri *Salmonella* dan *Escherichia coli* pada pempek tumpah pasar 16 diharapkan penjual dapat mengambil langkah yang lebih efektif untuk menghindari kontaminasi dan memastikan keamanan makanan yang dijual.