

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyakit yang disebabkan oleh makanan terutama disebabkan oleh bakteri Salmonella. Secara umum, penyakit ini disebabkan oleh bakteri ini., Sallmonella dapat mengakibatkan kerusakan dalam organ-organ fungsi pencernaan. Penyakit yang berasal dari bakteri Salmonella disebut Salmonellosis, Jika produk makanan terkontimasi Salmonella, itu dapat menyebabkan demam Salmonella tifoid, yang ditandai dengan konstipasi, nyeri perut, pusing, kulit gatal, bercak kemerahan, dan demam tinggi. Bahkan tanpa kesadaran. Berdasarkan SNI 3818:2014, 25 gram bakso tidak boleh mengandung salmonella. (Safitri dkk., 2019).

Salmonella adalah salah satu mikroorganisme yang paling sering membuat bahan makanan menjadi rusak. Menurut Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia, jumlah salmonela yang ditemukan pada makanan adalah negatif untuk setiap 25 mg. Daging adalah sumber bakteri Salmonella yang paling sering terkontaminasi. Daging memiliki banyak air dan protein, sehingga bakteri dapat dengan mudah mengkontaminasinya menyebabkan penyakit (Maritsa dkk., 2019).

Batas cemaran mikroba pada makanan jajanan adalah negatif untuk Salmonella, sesuai dengan SNI No.7388 tahun 2009. Jajanan yang sehat harus bebas dari bakteri. Menurut Undang-Undang Pangan No.18 Tahun 2012, kualitas makanan harus memenuhi beberapa persyaratan, seperti keamanan, gizi, bermutu, dan terjangkau oleh daya beli masyarakat. Keamanan yang dimaksud di sini adalah bebas dari pencemaran logam berat, kimiawi, biologis, atau mikrobiologis.(Rulen., 2022).

Sebuah penelitian yang dilakukan oleh World Health Organization (WHO) di lima negara di Asia, termasuk Indonesia, menunjukkan bahwa demam tifoid yang sudah ditimbulkan Salmonella muncul sebanyak 1.307/100.000 kasus per tahun di Asia Timur dan Tenggara pada tahun 2010, dengan tingkat 0,3/100.000 kasus per tahun. Di Indonesia, jumlah kasus yang dilaporkan adalah sekitar 200 dari 100.000 orang yang diteliti (Fitria dkk., 2022).

Seperti yang diperkirakan oleh demam tifoid, ada 21 juta kasus keracunan makanan yang disebabkan oleh bakteri Salmonella di seluruh dunia. Sentra Informasi Keracunan Nasional (2018) melaporkan 1068 kasus keracunan makanan di Indonesia pada tahun 2016. Di Indonesia, makanan jajanan telah menyebabkan 4 insiden keracunan makanan pada bulan April hingga Juni 2017 dengan korban 102 orang; kemudian, dari bulan Juli hingga September 2017, makanan jajanan telah

menyebabkan 6 insiden keracunan makanan dengan korban 88 orang. (Putra dkk., 2023).

Makanan memiliki banyak nutrient yang mendukung perkembangbiakan mikroba. Berbagai macam mikroorganisme dapat mencemari makanan, salah satunya adalah Salmonella. Bakteri ini menyebabkan berbagai infeksi, termasuk gastroenteritis yang ringan hingga bakteremia yang menyebabkan demam tifoid (Pramono dkk., 2020).

Dengan jumlah 5798 kasus, demam tifoid menduduki peringkat 3 dari 10 penyakit rumah sakit yang paling umum dengan jumlah 5357 kasus di tahun 2013, 9357 kasus di tahun 2014, dan 9721 kasus di tahun 2015, demam tifoid menduduki peringkat 1 dari 10 penyakit rumah sakit yang paling umum dengan jumlah 9748 kasus di tahun 2015 (Afifah dkk., 2019).

Di Indonesia, prevalensi demam tifoid sebesar 1,60%. Jika anak-anak berusia 5–14 tahun kurang memperhatikan kebersihan diri dan jajan sembarangan, itu dapat mengakibatkan penularan. Mereka yang tinggal di pedesaan memiliki prevalensi tempat tinggal yang lebih tinggi dibandingkan yang tinggal di perkotaan, memiliki tingkat pendidikan yang lebih rendah dan pengeluaran rumah tangga yang lebih rendah (Handayani dkk., 2018).

Disebabkan fakta bahwa demam tifoid adalah penyakit yang multifaktoral, ada banyak faktor yang dapat menyebabkan penyakit

tersebut, termasuk umur, jenis kelamin, pendidikan, pekerjaan, sanitasi lingkungan, peralatan kebersihan, dan tempat tinggal penderita. Faktor-faktor ini juga dapat berdampak pada rumah penderita (Ulfa dkk., 2018).

Salah satu gejala klinis demam tifoid adalah demam yang muncul pada sore atau malam hari. Salah satu ciri khas demam tifoid adalah demam kontinyu, yang juga dikenal dengan meningkatnya suhu yang lambat dan bertahap, atau penyakit stepladder. Hasil pemeriksaan laboratorium darah tepi pada pasien demam tifoid, yang menunjukkan tingkat leukosit yang rendah atau leukopenia. Ini disebabkan oleh endotoksin bakteri dan mediator endogen yang mendepress sumsum tulang belakang. Salah satu tanda utama infeksi demam tifoid adalah leukopenia dan limfositosis, tetapi banyak laporan menunjukkan bahwa jumlah leukosit sebagian besar di bawah batas normal atau leukositosis ringan juga, beberapa jenis leukosit mengalami monositosis dan eosinofil, penurunan kadar hemoglobin, dan trombositopenia ringan. (Khairunnisa dkk., 2020).

Infeksi sistemik akut yang disebut demam tifoid menyerang sistem retikuloendotelial, kelenjar limfe saluran cerna, dan kandung empedu. Penyakit ini menular melalui jalur fekal-oral. Sebuah studi populasi yang melibatkan 13 negara di berbagai benua menemukan bahwa selama tahun 2000 terdapat 21.650.974 kasus demam tifoid, yang menyebabkan 10% kematian. Anak-anak usia lima hingga lima belas tahun mengalami

insiden tertinggi, yaitu 180,3 per 100,000 penduduk. (Mutiarasari dkk., 2017).

Di antara 2.729.227 orang di Sulawesi Tengah, ada 5091 kasus demam tifoid, yang menempati urutan ke tujuh dalam sepuluh besar penyakit pada tahun 2012. Kasus paling sering terjadi pada kelompok usia 5 hingga 9 tahun, dengan 1066 kasus, dan 150 kasus ditemukan di Palu, yang memiliki populasi 347.856 orang (Handayani dkk., 2017).

Pada tahun 2000, situasi penyakit demam tifoid, juga dikenal sebagai tifus abdominalis, di provinsi Sulsel mencapai Jumlah kasus mencapai 21.222, dengan 21 kematian atau CFR 0,99 per 10.000 orang. Pada tahun 2001 dan 2002, jumlah penderita mencapai 15.645 kasus, dan 15 orang meninggal dengan CFR 0,100/10.000 orang. Pada tahun 2002, jumlah kasus mencapai 11.368, dan 37 orang meninggal dengan CFR 0,03/10.000 orang.(CFR 0.01%). (Rustam, 2021).

Infeksi Salmonella pada bakso bakar dapat berasal dari pembawa, seperti penjual bakso bakar yang tidak mencuci tangan sebelum menyimpan makanan, dan konsekuensi dari perawatan makanan yang tidak tepat. Selain itu, lokasi penjualan bakso bakar sering berada di dekat kotoran yang memungkinkan bakteri dan debu dibawa ke sana. Dan tergantung pada apa yang ada di sekitarnya, angin mengandung berbagai penyakit. Suhu produk kuliner tidak mencapai suhu ideal selama proses pemanggangan atau pembakaran. Mikroorganisme yang menyebabkan keracunan makanan tidak dapat dibunuh pada kondisi

seperti ini. Pedagang bakso bakar mungkin tidak menggunakan tempat penyimpanan yang tepat untuk bakso bakar mereka karena pertumbuhan mikroba dapat dipengaruhi oleh kondisi lingkungan sekitar atau wadah tempat makanan disimpan. Kadang-kadang, bakso yang tersisa dijual pada hari berikutnya. Setelah semua produk bakso terjual habis, karena bakteri seperti Salmonella dapat tertelan secara tidak sengaja dan menginfeksi manusia (Virdianita dkk., 2022).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Nofrianti dkk (2022) hasil investigasi Salmonella di Dalam kasus bakso bakar, terdapat enam sampel yang menunjukkan temuan Salmonella negatif dan satu sampel yang menunjukkan hasil Salmonella Sampel nomor 1, 2, 5 dan 6 menunjukkan hasil Salmonella positif.. Karena pedagang berjualan di sekitar selokan, kondisi sanitasi di tempat penjualan sangat buruk. juga tidak mengikuti peraturan kebersihan, seperti tidak menggunakan sarung tangan. Sampel nomor 3, 4, 7, 8, 9 dan 10 menunjukkan hasil negative. Jika bakteri tidak ada di bakso bakar ini, kondisi kebersihan lingkungan yang baik. (Nofrianti dkk., 2022).

Adapun hasil penelitian lainnya mengenai bakteri Salmonella yang ditemukan pada bakso bakar yang dilakukan oleh Usdiyanto (2018), hasil tes pada Kecamatan sumber Kabupaten Cirebon, bakteri Salmonella ditemukan pada bakso bakar yang tersedia untuk dibeli. Dua belas spesimen, atau 40% dari sample, menunjukkan Salmonella, dan delapan belas spesimen lainnya menunjukkan Salmonella, dan 60% negatif tidak

memiliki bakteri Salmonella. Bahaya infeksi Salmonella dalam bakso bakar disebabkan oleh pengangkut (pembawa), misalnya penjual bakso bakar, dimana tidak menjaga kebersihan tangan dengan benar dan makanan yang dikemas dengan baik ditempat penjualan, lokasi penjualan salah satu penjual berada di dekat kotoran hewan, memungkinkan bakteri menyebar melalui debu dan angin, menyebabkan banyak penyakit. Tidak ada produk makanan yang mencapai suhu ideal selama proses pemanggangan atau pembakaran. Mikroorganisme yang menyebabkan keracunan makanan tidak dapat dibunuh pada kondisi seperti ini. Karena lingkungan tempat atau wadah yang digunakan untuk menyimpan makanan memengaruhi perkembangan mikroba, pedagang bakso bakar mungkin tidak menggunakan tempat pengemasan yang tepat untuk bakso bakar mereka. Terkadang, bakso yang tersisa dijual pada hari berikutnya. setelah semua produk bakso terjual. sehingga bakteri seperti Salmonella dapat tertelan secara tidak sengaja dan menyebabkan infeksi pada tubuh manusia. (Usdiyanto, 2018).

Secara nasional, 843 orang per 1.000 orang mereka mengalami diare di Indonesia. Dengan cakupan pelayanan penderita diare sebanyak 40,92%, Kota Makassar mencatat kasus terbanyak (19.592 kasus dari 9.145.143 jiwa pada tahun 2019), menempati urutan ke-5 dengan prevalensi tertinggi 8,25%. (Nurul Awalia dkk., 2023).

Saat ini masih sedikit penelitian mengenai bakteri salmonella pada bakso bakar di Kota Makassar yang seperti kita ketahui bahwa sanitasi

adalah bagian yang sangat penting dari proses pengolahan makanan. Untuk mencegah kontaminasi mikroba pada bakso bakar, pedagang biasanya saat memasak atau membuat bakso, jarang menggunakan alat pembungkus plastik yang untuk tangan. Panggangan mengeluarkan panas yang potensial secara tidak merata selama proses pemanggangan. Ini membuat bakso belum matang sepenuhnya. Selain itu, produk bakso bakar dapat tercemar oleh udara karena partikel debu yang mengandung kuman atau penyakit yang disebabkan oleh serangga seperti lalat. Ini meningkatkan kemungkinan bahwa mikroorganisme berbahaya dapat tumbuh pada makanan, membuatnya sangat berbahaya untuk dimakan. Oleh karena itu berdasarkan hal tersebut maka dari itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang bakso bakar yang berjudul "Analisa Bakteri Salmonella pada Bakso Bakar yang Dijual Di Pasar Cidu Kota Makassar".

Berdasarkan hasil observasi yang saya lakukan penjual bakso di Pasar Cidu masih kurang pemahamannya mengenai hygiene karena masih banyak penjual bakso bakar yang tidak memakai penutup kepala dan sarung tangan itu mengakibatkan bakteri yang ada pada tangan akan terkontaminasi langsung dengan makanan yang dijual dan penjual disana juga tidak memperhatikan kesehatan dari makanannya karena disana kendaraan selalu berlalu Lalang. Hal mengakibatkan asap kendaraan yang lewat langsung mengenai makanan yang dijual, dan dari hasil pengamatan saya bakso yang dibakarnya pun kurang maksimal

karena bakso tersebut sudah masak dan rata-rata penjual disana Cuma membakarnya sebentar yang membuat bakso bakarnya tidak matang dengan sempurna.

B. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian yang akan dilakukan adalah “Bagaimana cara mengetahui keberadaan bakteri *salmonella* pada bakso bakar yang dijual di Pasar Cidu Kota Makassar?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bakteri *salmonella* pada bakso bakar yang dijual di Pasar Cidu Kota Makassar.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui keberadaan bakteri *salmonella* pada bakso bakar yang dijual di Pasar Cidu Kota Makassar
- b. Untuk mengetahui hygiene penjual bakso bakar yang berada di Pasar Cidu Kota Makassar

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Peneliti

Agar dapat meningkatkan kemampuan peneliti dalam melakukan penelitian untuk memecahkan masalah serta dampak yang akan ditimbulkan dengan cara ilmiah.

2. Manfaat teoritis

Haasil penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi dan pengetahuan mahasiswa tentang Bakteri *Salmonella* pada bakso bakar.

3. Manfaat Praktis

Hasil dari penelitian ini dapat menjadi bahan bacaan dan informasi bagi masyarakat.