

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi setiap manusia, karena di dalamnya terkandung senyawa-senyawa yang sangat diperlukan untuk memulihkan dan memperbaiki jaringan tubuh yang rusak, mengatur proses di dalam tubuh, perkembangbiakan dan menghasilkan energi untuk kepentingan berbagai kegiatan dalam kehidupannya (Supardi dan Sukanto, 1999). Sebagai kebutuhan pokok manusia, makanan sebaiknya harus bermutu dan memenuhi syarat keamanan.

Makanan bermutu adalah makanan yang dipilih, dipersiapkan, dan disajikan dengan cara sedemikian rupa sehingga tetap terjaga nilai gizinya, dapat diterima, serta aman dikonsumsi secara mikrobiologi dan kimiawi. PP Nomor 28 tahun 2004 menyatakan bahwa mutu pangan adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan pangan, kandungan gizi dan standar perdagangan terhadap bahan makanan, makanan dan minuman. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Keamanan pangan merupakan kebutuhan masyarakat, karena diharapkan melalui makanan yang aman, masyarakat akan terlindungi dari penyakit atau gangguan kesehatan lainnya.

Bakso merupakan salah satu makanan yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Bakso merupakan produk olahan daging/ikan/tahu/bahan lain yang telah dihaluskan dicampur bumbu-bumbu, tepung dan bahan perekat, kemudian dibuat bulat-bulat dengan diameter 2-4 cm atau sesuai dengan selera dan kebutuhan (Suprapti, 2003). Bakso bakar merupakan sejenis makanan jajanan yang terbuat dari tepung dan daging yang dibentuk bulat dan direbus kemudian dibakar diatas arang, memiliki rasa gurih dan kenyal serta dimakan dengan saus.

Bakso memiliki risiko tidak aman karena kemungkinan adanya cemaran biologis, kimia, fisik dan mikrobiologi. Kehadiran mikroorganisme yang tidak diharapkan dalam makanan merupakan syarat mutlak di dalam penentuan kualitas dan keselamatan makanan. Makanan yang mengandung mikroorganisme dalam jumlah yang cukup untuk dapat menimbulkan gejala sakit dapat meyebabkan penyakit keracunan makanan. Kasus keracunan masal karena konsumsi bakso bakar terjadi di Kabupaten Bengkulu Tengah (Benteng), Provinsi Bengkulu pada tanggal 7 hingga 9 November 2015. Dalam kasus ini, 23 anak dan satu ibu rumah tangga menjadi korban, awalnya mereka mengonsumsi bakso bakar yang di jual pedagang di pasar kalangan Rena Semanek. (RadarPena.com, 11 November 2015)

Dari permasalahan di atas maka dilakukan penelitian tentang tinjauan sifat fisik dan keamanan pangan berdasarkan angka kuman pada bakso bakar yang dijual diSepanjang Jalan Baru, Wonosari, Gunungkidul.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka diperoleh rumusan masalah :

Bagaimana sifat fisik dan keamanan pangan berdasarkan angka kuman pada bakso bakar yang dijual di Sepanjang Jalan Baru, Wonosari, Gunungkidul ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui sifat fisik, angka kuman dan keamanan pangan pada bakso bakar yang dijual di Sepanjang Jalan Baru, Wonosari, Gunungkidul.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian pada bakso bakar yang dijual di Sepanjang Jalan Baru, Wonosari, Gunungkidul adalah :

- a. Diketuainya sifat fisik bakso bakar
- b. Diketuainya angka kuman bakso bakar
- c. Diketuainya keamanan pangan bakso bakar

D. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini adalah bidang gizi dengan cakupan penelitian keamanan pangan. Dimana pada penelitian ini dilakukan penilaian keamanan pangan berdasarkan angka kuman terhadap bakso bakar yang dijual di sepanjang Jalan Baru, Wonosari, Gunungkidul.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Bagi peneliti

Menambah pengetahuan dan wawasan serta mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan teknologi yang telah diperoleh selama perkuliahan.

2. Manfaat Praktis

Bagi penjual

- a. Memberikan informasi tentang total angka kuman pada bakso bakar.
- b. Memberikan informasi tentang keamanan pangan berdasarkan angka kuman pada bakso bakar.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian Tinjauan Sifat Fisik dan Keamanan Pangan berdasarkan Angka Kuman pada Bakso Bakar yang di Jual di Sepanjang Jalan Baru, Wonosari, Gunungkidul belum pernah ada, namun terdapat penelitian yang serupa, yaitu:

1. Tri Yuliatun (2014) dengan judul Tinjauan Sifat Fisik, Kandungan Boraks dan Angka Kuman pada Bakso yang Dijual di Sepanjang Jalan Godean. Jenis penelitian ini adalah observasional yang disajikan secara deskriptif dengan rancangan penelitiannya adalah cross sectional. Berdasarkan uji laboratorium dari sampel bakso yang diambil dari 3 warung bakso di Jalan Godean diketahui bahwa semua sampel bakso tidak mengandung boraks. Jumlah angka kuman pada bakso penjual 1 dan 2 pengambilan sampel akhir memiliki kriteria tidak aman dan yang memiliki kriteria aman yaitu penjual 1,2 dan 3 pada pengambilan sampel awal serta sampel 3 pada

pengambilan akhir. Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan adalah variabel yang diteliti angka kuman dan sifat fisik organoleptik. Perbedaannya terletak pada subyek yang akan diteliti yaitu bakso bakar.

2. Putri Puput Sari (2014) dengan judul Tinjauan Keamanan Pangan pada Bakso berdasarkan Angka Kuman dan Peralatan Makan di Jalan Malioboro. Penelitian ini bersifat observasional yang disajikan secara deskriptif dengan desain cross sectional. Hasil uji angka kuman menunjukkan bahwa 40 % sampel bakso masuk dalam kriteria tidak aman, 60 % sampel mangkok masuk dalam kriteria tidak aman dan 100 % sampel sendok masuk dalam kriteria tidak aman. Berdasarkan hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa keamanan pangan bakso yang disajikan dengan mangkok dan sendok di Jalan Malioboro lebih banyak yang tidak aman daripada yang aman. Persamaan penelitian ini terletak pada sampel yaitu bakso, dan pada variabel penelitian yaitu angka kuman. Namun dalam penelitian ini tidak meneliti tentang peralatan makan.
3. Aqimi Dien Nana (2014) dengan judul Tinjauan Keamanan Pangan berdasarkan Angka Kuman dan Sifat Fisik Organoleptik Kudapan Angkringan di Jalan Wongsodirjan Yogyakarta. Jenis penelitian ini adalah observasional dengan rancangan cross sectional. Hasil penelitian menunjukkan kondisi dan praktik penjualan makanan jajanan di angkringan tidak baik. Sifat fisik sate usus dan tempe goreng menunjukkan semua tidak aman. Dari tiga aspek tersebut dapat

disimpulkan, keamanan pangan sate usus dan tempe goreng sudah tidak aman untuk dikonsumsi. Persamaan penelitian ini adalah variabel yang digunakan yaitu angka kuman dan sifat fisik organoleptik. Perbedaannya terletak pada sampel yang digunakan, yaitu kudapan di angkringan.