

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Makanan adalah fondasi kehidupan manusia. Makanan tidak hanya menyediakan energi untuk beraktivitas tetapi juga menyuplai nutrisi penting bagi pertumbuhan, perkembangan, dan kesehatan tubuh, namun tidak semua makanan sama sehatnya. Menurut *World Health Organization* (WHO) makanan merupakan kebutuhan primer yang diperlukan oleh manusia setiap saat dan dimanapun dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar makanan yang dikonsumsi bisa berguna bagi tubuh. Sebagai upaya untuk memenuhi kebutuhan masyarakat akan bahan pangan, para produsen semakin kreatif pada mengemas produk-produk makanan sehingga menarik minat konsumen, salah satunya adalah makanan siap saji (Haryuni dkk., 2022).

Makanan olahan atau makanan siap saji selalu mempunyai rasa yang lezat juga menjadi berasal penyakit, bila pemilihan bahan standar dan pengolahan tidak dilakukan dengan sempurna, pengolahan makanan yang tidak baik maka akan menyebabkan persoalan kesehatan. Salah satunya ialah cemaran mikroba pada pangan. Permasalahan kesehatan yang ada dampak bahan pangan bisa terjadi sebab faktor komposisi dari makanan itu sendiri ataupun dampak kontaminasi sang mikroba kontaminasi makanan ini menyebabkan semakin banyaknya perkara masalah *foodborne disease* di masyarakat (Hutasoit, 2020).

Menurut Putri (2022), suatu produk makanan yang paling sering terkontaminasi adalah produk yang berasal dari hewan, seperti di ayam dan olahannya, ikan serta olahannya, telur serta olahannya, daging sapi serta olahannya, dan daging babi serta olahannya. Salah satu produk makanan yang berasal dari olahan hewan adalah sosis dimana sosis merupakan makanan olahan yang terbuat asal daging cincang yang dicampur dengan bahan tambahan seperti garam, bumbu, pengikat, dan pengisi (Pratiwi, 2021). Sosis yang bermutu baik adalah produk sosis yang sudah memenuhi baku mutu secara kimia, yaitu sosis harus kompak, kenyal atau bertekstur empuk, dan rasa serta aroma yang baik sesuai menggunakan bahan baku yang dipergunakan (Pratiwi, 2021).

Salmonella sp. merupakan bakteri patogen zoonotik yang dapat mencemari pangan asal hewan, umumnya kejadian infeksi *Salmonella* sp. tidak memperlihatkan gejala klinis sehingga menghasilkan daging yang tercemar (Zelpina dkk, 2020). Faktor lain yang berpengaruh pada keberadaan *Salmonella* sp. yaitu pengontrolan rodensia, tipe pengemasan, jenis pangan dan kebersihan, penjamah makan serta lingkungan (Zelpina dkk., 2020).

Menurut BPOM, tentang batas maksimum cemaran mikroba dan batas maksimum residu dalam bahan makanan asal hewan, disebutkan bahwa tidak boleh ada bakteri *Samonella* sp. di dalam bahan makanan asal hewan. Hal ini dikarenakan *Salmonella* sp. merupakan penyebab zoonosis yang sebagian besar ditularkan melalui makanan sebanyak 80,1%, penularan antar manusia 6,3 %, dan melalui hewan 4,3 %.14 penyakit enterik serius dapat disebabkan oleh kontaminasi silang makanan dengan kotoran hewan yang terinfeksi,

penularan fecal-oral dari manusia yang terinfeksi, atau kontaminasi dari lingkungan atau sumber makanan lainnya. Sarana penularan yang beragam ini menekankan perlunya perencanaan kebersihan yang ketat terkait penanganan makanan di setiap tahap rantai produksi makanan untuk mencegah kontaminasi silang dan memastikan keamanan makanan (Zidabariba, 2023). Tanda-tanda ada akibat penyakit salmonellosis mampu berupa mual, muntah, diare, deman, menggigil yang bisa ada 8-72 jam pasca konsumsi (Indriyani dkk., 2019).

Kejadian kontaminasi *Salmonella* sp. dilaporkan terjadi pada 32 negara dan terdapat 129 kasus kontaminasi *Salmonella* sp. dan menyebkan penyakit yang mengakibatkan 25 orang dirawat di rumah sakit dan satu meninggal dunia (Khairunnisa dan Herardi, 2020). Indonesia adalah salah satu negara dengan tingkat endemisitas tinggi dan merupakan negara dengan kasus demam tifoid berkisar 350 – 810 per 100.000 penduduk. Prevalensi demam tifoid sebesar 1,6%, menduduki urutan ke-5 penyakit menular yang terjadi pada semua umur di Indonesia yaitu sebesar 6,0%, serta menduduki urutan ke-15 dalam penyebab kematian semua umur di Indonesia yaitu sebesar 1,6% (Khairunnisa dan Herardi, 2020).

Berdasarkan Profil Kesehatan Provinsi Nusa Tenggara Timur (NTT) pada tahun 2010, demam tifoid dan paratifoid menduduki urutan ke-6 dari 10 kasus penyakit terbanyak di provinsi NTT (Dinkes NTT, 2022). Menurut penelitian yang dilakukan oleh Yuliana, (2023) ini di ketahui bahwa pasien suspek tifoid di RSU Imanuel Sumba NTT diperoleh hasil dari 478 pasien ditemukan sebanyak 244 responden (51,0%) negatif, sedangkan penderita

tifoid yang positif berjumlah 234 responden (49,0%). Keberadaan *Salmonella* sp. menyebar di seluruh dunia baik di negara berkembang maupun negara maju menunjukkan perbedaan dari tingkat kontaminasi *Salmonella* sp. yang meliputi prevalensi, suhu penyimpanan, jenis tempat penjualan, tempat pengolahan makanan (Indriasari, 2024).

Di Nusa Tenggara Timur pasar memiliki beberapa karakteristik yang spesial asal Pasar Tradisional pada umumnya, seperti sentra kegiatan ekonomi, hubungan eksklusif, banyak produk lokal juga namun salah satu permasalahan utama di Pasar adalah kondisi penyimpanan sosis yang mengkhawatirkan, banyak pedagang yang menyimpan sosis ditempat pendinggin dengan suhu yang tidak ideal sehingga meningkatkan resiko pertumbuhan bakteri dan karna suhu ideal umumnya sosis disimpan adalah pada suhu dingin (2-4°C) yang akan memperlambat pertumbuhan bakteri, sosis yang akan di simpan di jangka waktu lebih lama mampu di simpan pada suhu beku (-18°C) suhu pendingin yang tidak stabil mengakibatkan perubahan tekstur, warna, dan rasa sosis, sehingga mengurangi daya tarik dan nilai jualnya. Peneliti meneliti keberadaan *Salmonella* sp. pada Pasar Tradisional Oesao Kabupaten Kupang menggunakan judul penelitian **ANALISIS BAKTERI *Salmonella* sp. PADA SOSIS YANG DIJUAL DI PASAR TRADISIONAL OESAO KABUPATEN KUPANG.**

B. RUMUSAN MASALAH

Apakah terdapat cemaran bakteri *Salmonela* sp. pada sosis yang dijual di Pasar Tradisional Oesao Kabupaten Kupang?

C. TUJUAN PENELITIAN

Untuk mengetahui adanya cemaran bakteri *Salmonella* sp. pada sosis yang dijual di Pasar Oesao Kabupaten Kupang

D. MANFAAT PENELITIAN

1. Manfaat teoritis

Penelitian ini diharapkan bisa memberikan informasi mengenai cemaran bakteri pada sosis.

2. Manfaat praktis

- a. Penelitian ini dapat memberikan penyuluhan tentang akibat yang ditimbulkan jika memakan makanan yang telah tercemar oleh *Salmonella* sp.
- b. Penelitian ini dapat memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk melatih ketrampilan dalam isolasi dan identifikasi bakteri.