

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pangan menjadi kebutuhan pokok bagi manusia, namun pangan dapat menjadi risiko bagi kesehatan jika tidak ditangani dengan baik. Risiko keracunan pangan dapat diminimalkan dengan menangani pangan secara baik dan benar di sepanjang proses pangan sejak di produksi sampai ke konsumen (Lukman & Kusnandar, 2015). Salah satu ancaman utama dalam keamanan pangan adalah kontaminasi mikroorganisme, baik itu kapang, khamir, bakteri, maupun virus. Kontaminasi tersebut bisa berasal dari sumber internal maupun eksternal. Sumber eksternal terjadi ketika ada kontak ke bahan pangan waktu produksi sampai konsumsi. Sumber internal berasal dari asal pangan tersebut seperti hewani maupun nabati (Azara & Saidi, 2020).

Beberapa tahun terakhir, dimsum ikan telah menjadi salah satu produk olahan perikanan yang sangat digemari dan banyak beredar di Indonesia. Dimsum ikan merupakan produk olahan perikanan yang dibuat dengan daging ikan cincang atau udang kupas dan tepung, kemudian dibentuk dan dibungkus dengan kulit pangsit lalu diolah melalui pengukusan. Beberapa produk olahan ikan antara lain siomay, pangsit ikan, pastel ikan, samosa ikan serta gyoza (BPOM, 2023). Popularitas dimsum sangat tinggi, bahkan hasil wawancara menunjukkan bahwa sebanyak (89,6%) dari 77 orang pengunjung Stadion Maulana Yusuf Serang menyukai dimsum. Sejumlah 54,5% menyukai dimsum ikan dan 45,5% menyukai dimsum ayam. Jenis dimsum ikan yang lebih banyak disukai yaitu dimsum udang sekitar 55,8%, dimsum cumi sekitar 27,3%, dimsum lobster sebanyak 10,4%,

dan dimsum kepiting sebanyak 6,5%. Pengunjung rata-rata mengonsumsi dimsum seminggu sekali sampai sebulan sekali.

Meskipun dimsum ikan telah melalui proses pemanasan, karakteristiknya sebagai makanan berbahan dasar ikan, daging, telur dan sayuran menjadikan dimsum memiliki risiko tinggi terkontaminasi bakteri patogen (Putri *et al.*, 2022). Bahan baku dimsum yang kaya akan protein sangat mendukung pertumbuhan mikroorganisme. Selain itu, beberapa bakteri seperti *Thermofilik*, *Bacillus stearothermophilus*, *Staphylococcus* spp., diketahui memiliki toleransi terhadap panas (Rorong & Wilar, 2020).

Potensi ancaman terhadap kesehatan masyarakat terkait pangan ini diperkuat dengan adanya kasus keracunan makanan di salah satu Provinsi Banten. Berdasarkan data yang dilaporkan oleh Pusat Krisis Kesehatan Kemenkes RI. (2019), sebanyak 8 orang di Kecamatan Cibadak, Kabupaten Lebak, dilarikan ke rumah sakit karena mengalami dispesia dengan gejala mual usai mengonsumsi bubur ayam. Selanjutnya, data Pusat Krisis Kesehatan Kemenkes RI. (2023), melaporkan kasus keracunan di Kecamatan Cimanggu, Kabupaten Pandeglang 2023, sebanyak 44 warga mengalami gejala keracunan yaitu diare, mual, muntah, dan pusing setelah mengonsumsi makanan yang di sediakan oleh panitia kejuaraan motor trail. Destinasi wisata kuliner yang ada di Provinsi Banten salah satunya yaitu kawasan Stadion Maulana Yusuf Kota Serang merupakan salah satu destinasi wisata olahraga dan rekreasi favorit yang berada di Kota Serang. Selain terdapat lapangan sepak bola tempat ini juga dipenuhi dengan beragam penjual kaki lima dan ramai dikunjungi oleh masyarakat sehingga rentan terpapar bahaya mikroorganisme.

Pengujian mikrobiologis untuk mengetahui kualitas makanan dimsum dapat dilakukan dengan pengujian total mikroorganisme dan bakteri *Staphylococcus* spp. Pengujian total mikroorganisme untuk mengetahui jumlah yang ada pada sampel. Semakin banyak jumlah mikroba yang ada pada sampel maka menandakan kualitas produk kurang baik. Sedangkan jika jumlah nya sedikit maka menandakan kualitas produk tersebut baik (Azara & Saidi, 2020). Pengujian bakteri *Staphylococcus* spp. untuk mengetahui jumlah yang ada pada sampel. Bakteri dari genus *Staphylococcus* sering kali menjadi masalah klinis, salah satunya yaitu bakteri *Staphylococcus aureus*. Bakteri tersebut mampu menghasilkan toksin yang dapat menyebabkan masalah klinis jika masuk ke dalam tubuh (Umarudin *et al.*, 2020).

Genus *Staphylococcus* termasuk dalam famili Microcaceae yang di klasifikasikan sebagai kokus gram-positif, tidak bergerak, tidak membentuk spora, katalase positif serta bersifat anaerob fakultatif. Mikroorganisme ini merupakan bagian dari mikrobiota normal yang ditemukan pada kulit dan selaput lendir, namun juga dapat jumpai pada makanan, kotoran, udara dan feses. *Staphylococcus* tergolong sebagai agen mesofilik yang mampu tumbuh pada temperatur 7-47,8 °C, serta dapat mensintesis enterotoksin yang tahan terhadap panas. Salah satu bakteri yang termasuk dalam genus *Staphylococcus* yaitu *Staphylococcus aureus* (Umarudin *et al.*, 2020). *S. aureus* dapat tumbuh dan berkembang biak pada berbagai jenis makanan, terutama produk olahan seperti ikan, telur, makaroni, susu, dan keju. Meskipun makanan tersebut telah dimasak, namun kontaminasi silang masih dapat terjadi, misalnya melalui tangan atau lingkungan selama penyimpanan sebelum dikonsumsi (Kartini, 2020). Penyebab makanan terkontaminasi *S. aureus* dapat berasal dari kurangnya penerapan higiene personal, karena

aktivitas penjamah pangan menjadi sumber utama penyebaran mikroorganisme (Yennie *et al.*, 2022).

Persyaratan mutu dan keamanan dimsum berdasarkan SNI 7756: 2020, cemaran mikroorganisme menggunakan pengujian Angka Lempeng Total (ALT) harus memenuhi standar mutu yaitu 2×10^5 koloni/g. Selain itu, pada hasil pengujian bakteri *Staphylococcus aureus* (*S. aureus*) harus memenuhi standar mutu yaitu 1×10^3 koloni/g. Parameter uji ALT adalah menentukan jumlah bakteri dalam suatu sampel (Mursalim, 2018).

Perlu dilakukan higiene sanitasi makanan untuk menjaga makanan dari mikroorganisme. Higiene sanitasi makanan menjadi perhatian penting bagi masyarakat untuk memastikan makanan tetap sehat dan tidak terkontaminasi mikroorganisme, terutama ditempat umum yang memiliki potensi besar terhadap kontaminasi. Makanan yang bebas dari bahan berbahaya, diolah dengan cara yang higienis, serta terlindungi dari kontaminasi dari berbagai sumber patogen seperti bakteri, virus, serangga, dan debu, berperan penting dalam mencegah timbulnya penyakit pada konsumen (Hasanah, 2020). Informasi mengenai jumlah total mikroorganisme dan *Staphylococcus* spp. pada dimsum ikan belum pernah dilaporkan. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk menentukan tingkat kontaminasi mikroorganisme terutama *Staphylococcus* spp. pada jajanan dimsum ikan.

B. Batasan Masalah

Batasan masalah yang terdapat pada penelitian ini adalah:

1. Sampel yang diambil terbatas pada makanan dimsum ikan yang dijual oleh pedagang kaki lima di Stadion Maulana Yusuf Kota Serang.

2. Parameter yang diambil untuk menghitung jumlah total mikroorganisme dan *Staphylococcus* spp. yang berada pada dimsum menggunakan Uji Angka Lempeng Total (ALT) pada media agar dimsum yang sudah diolah.

C. Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang terdapat pada penelitian ini adalah:

1. Berapakah jumlah total mikroorganisme pada dimsum ikan yang dijual di sekitar Stadion Maulana Yusuf Kota Serang?
2. Berapakah jumlah *Staphylococcus* spp. pada dimsum ikan yang dijual di sekitar Stadion Maulana Yusuf Kota Serang?
3. Apakah jumlah total mikroorganisme dan *Staphylococcus* spp. pada sampel dimsum ikan yang dijual di Stadion Maulana Yusuf Kota Serang memenuhi SNI 7756: 2020.

D. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang terdapat pada penelitian ini adalah:

1. Untuk menentukan jumlah total mikroorganisme pada dimsum ikan yang dijual di sekitar Stadion Maulana Yusuf Kota Serang.
2. Untuk menentukan jumlah *Staphylococcus* spp. pada dimsum ikan yang dijual di sekitar Stadion Maulana Yusuf Kota Serang.
3. Untuk menentukan pemenuhan SNI total mikroorganisme dan cemaran bakteri *Staphylococcus* spp. pada dimsum ikan yang dijual Stadion Maulana Yusuf Kota Serang.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoretis

Mampu memberikan informasi terkait jumlah total mikroorganisme dan *Staphylococcus* spp yang terdapat pada sampel dimsum ikan di Stadion Maulana Yusuf Kota Serang.

2. Manfaat Praktis

Mampu memberikan informasi bagi penjual dan konsumen makanan dimsum ikan terkait pentingnya penerapan higiene dan sanitasi baik dalam pembuatan, penjualan maupun konsumsi makanan tersebut.