BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pedagang kaki lima memiliki peran penting dalam menyediakan makanan pokok yang terjangkau dan mudah diakses. Salah satu pilihan sarapan favorit masyarakat adalah bubur ayam. Dengan meningkatnya jumlah pembeli bubur ayam, penting untuk menjaga kualitas bubur ayam yang dijual, terutama dari segi mikrobiologis.

Makanan harus bebas dari berbagai mikroorganisme penyebab penyakit seperti bakteri, virus, dan lainnya. Berdasarkan UU RI Nomor 18 Tahun 2012 tentang pangan, pelaku usaha pangan diwajibkan untuk menerapkan keamanan, mutu gizi, label, iklan pangan olahan, dan kriteria pangan yang telah ditetapkan oleh pemerintah. Selain itu, pasal 4 PP Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan menyatakan bahwa setiap orang yang menyelenggarakan produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau peredaran makanan harus memenuhi persyaratan sanitasi serta menjamin keamanan pangan dan keselamatan manusia.

Salmonella adalah bakteri gram negatif berbentuk batang dengan panjang 2-5 mikrometer dan diameter 0,7-1,5 mikrometer, termasuk dalam keluarga Enterobacteriaceae. Bakteri ini merupakan patogen enterik yang menjadi penyebab utama penyakit bawaan makanan. Salmonella memiliki tiga jenis antigen, yaitu antigen O pada permukaan, flagela H, dan kapsul Vi yang berperan dalam virulensi. Terdapat lebih dari 2500 serotipe Salmonella yang dapat menginfeksi manusia, termasuk Salmonella choleraesuis dan Salmonella typhi (Wahyuni, 2020).

Infeksi Salmonella bisa sangat berbahaya bagi bayi, balita, ibu hamil, janin, dan orang lanjut usia karena sistem kekebalan tubuh mereka yang lemah. Pencegahan kontaminasi Salmonella dapat dilakukan dengan mencuci tangan dan menjaga kebersihan makanan. Salmonella sp. dapat mencemari daging ayam dan bubur ayam, dan keberadaan patogen ini dalam makanan bisa berbahaya bagi kesehatan manusia. Pemeriksaan rutin terhadap Salmonella sp. dalam makanan dilakukan di berbagai negara untuk menjaga keamanan pangan, mengurangi kasus infeksi, dan melindungi kesehatan masyarakat (Pranamarta, 2015).

Saat ini, Salmonella adalah salah satu bakteri patogen yang dapat menyebabkan penyakit menular melalui makanan dan membahayakan kesehatan masyarakat. Meskipun Salmonella dapat menyebar melalui berbagai cara, sebagian besar infeksi pada manusia berasal dari konsumsi produk daging unggas dan olahannya yang terkontaminasi. Penelitian menunjukkan bahwa daging ayam yang digunakan untuk bubur ayam di simpang lima Semarang menunjukkan hasil positif untuk Salmonella. Ini menunjukkan bahwa bubur ayam mungkin masih terkontaminasi Salmonella. Antara tahun 2004 dan 2015, kasus infeksi Salmonella pada makanan yang berasal dari daging ayam dan olahannya meningkat, menurut laporan European Food Safety Authority.

Berdasarkan data dari Surveillance Preventable Typhoid Disease and Other Invasive Salmonellosis yang dilakukan oleh World Health Organization (WHO), diperkirakan ada 11-12 juta kasus demam tifoid setiap tahun dan sekitar 128.000–161.000 kematian, dibandingkan dengan 6 juta kasus demam paratifoid dan 54.000 kematian setiap tahunnya (WHO, 2019). Pada tahun 2016, Badan Pengawas Obat dan Makanan menguji *Salmonella* sp. pada produk ayam goreng. 106 sampel ayam goreng diisolasi, dan hasilnya menunjukkan *Salmonella* sp. 2%; angka kemungkinan paling mungkin (APM) rata-rata adalah 1,0 APM/g, dengan rentang APM antara 0,36 dan 2,30. Jika daging ayam terkontaminasi salmonellosis, itu menunjukkan bahwa proses yang berlangsung dari persiapan daging ayam hingga produknya tidak dilakukan dengan benar. pada unggas dapat terjadi di berbagai tingkatan, mulai dari lingkungan produksi, vertikal (disebabkan oleh kelahiran anak ayam petelur), horizontal (disebabkan oleh pakan yang tercemar), atau horizontal (disebabkan oleh lingkungan) atau di rumah potong hewan. karena keberadaannya dapat membahayakan kesehatan masyarakat. *Salmonella* sp. dapat menyebabkan kram perut, diare, dan demam. Selain itu, ibu hamil, bayi dan anak kecil, orang tua, dan orang sakit adalah kelompok risiko.

Hasil penelitian yang dilakukan Awni pada tahun 2018 menunjukkan bahwa bubur ayam suwir yang dijual di sekitar lingkaran kampus IPB di Dramaga, Bogor, memiliki *Salmonella* sp. di dalamnya. Proses produksi dan hygiene personal yang tidak bersih adalah penyebab *Salmonella* sp. di dalam bubur ayam.

Buku pedoman kriteria cemaran pada pangan siap saji dan pangan industri rumah tangga yang dirilis oleh BPOM RI pada tahun 2012 menetapkan bahwa batas cemaran *Salmonella* Sp. dalam bubur ayam adalah negatif/25g.

Menurut data Kejadian Luar Biasa (KLB) yang dikumpulkan oleh Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan (BPOM RI) dari Balai Besar/Balai POM di seluruh Indonesia dari tahun 2008 hingga 2010, siswa sekolah dasar (SD) adalah yang paling sering terkena keracunan pangan. Laporan tahunan BBPOM Semarang 2014 menunjukkan bahwa sampling PJAS diuji di 109 Kabupaten/Kota di Jawa Tengah. Hasilnya menunjukkan bahwa 15 persen dari sampel tersebut tidak memenuhi standar. Ini menunjukkan bahwa masih ada PJAS yang mengandung pemanis melebihi batas, berkapang, formalin, boraks, dan bermikroba (BBPOM Semarang, 2014).

Di Kecamatan Kramat Jati, Jakarta Timur, bubur ayam dijual di berbagai tempat, baik di pinggir jalan dengan gerobak keliling maupun di kios. Penjual bubur ayam dengan gerobak keliling sering kali menghadapi keterbatasan sanitasi, seperti tidak adanya kamar mandi dan fasilitas cuci tangan, serta air yang disimpan dalam ember dan diisi ulang di tempat berbeda. Sebaliknya, penjual bubur ayam di kios biasanya memiliki sanitasi yang lebih baik, dengan adanya kamar mandi dan fasilitas cuci tangan menggunakan air mengalir.

Belum adanya penelitian yang melakukan analisis bakteri *Salmonella sp* pada bubur ayam di Kecamatan Kramat Jati, Jakarta Timur. Penulis memilih lokasi ini karena ingin mengetahui tingkat cemaran bakteri pada bubur ayam yang dibeli oleh orang-orang di pagi hari dan ingin membandingkan tingkat cemaran bakteri pada bubur ayam yang dijual oleh gerobak keliling.

1.2 Rumusan Masalah

Banyak pedagang kaki lima dan kios yang berjualan di daerah Kramat Jati. Terdapat di beberapa tempat yang belum menerapkan hygiene sanitasi. Belum adanya penelitian terkait personal hygiene dan identifikasi jumlah total bakteri di daerah Kramat Jati, membuat penulis ingin meneliti mengenai Inspeksi Kesehatan Lingkungan Pedagang Dan Cemaran Bakteri *Salmonella sp*. Pada Bubur Ayam Di Daerah Kramat Jati.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui adanya cemaran bakteri *Salmonella sp* pada bubur ayam dari penjual bubur ayam gerobak keliling dengan kios di Kecamatan Kramat Jati, Jakarta Timur.

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Untuk Mengevaluasi Personal Hygiene Penjamah makanan di lingkungan Kramat Jati, Jakarta Timur.
- b. Untuk Mengevaluasi Alat Angkut Gerobak Pangan bubur ayam di daerah Kramat Jati, Jakarta Timur
- c. Untuk Mengevaluasi Pangan bubur ayam di daerah Kramat Jati, Jakarta Timur
- d. Untuk Mengevaluasi Peralatan pada penjual bubur ayam di daerah Kramat Jati, Jakarta Timur
- e. Untuk Mengevaluasi Nilai formulir IKL pada penjual bubur ayam di daerah Kramat Jati, Jakarta Timur
- f. Untuk mengetahui tingkat cemaran bakteri *Salmonella sp* dalam produk bubur ayam yang beredar di Kecamatan Kramat Jati, Jakarta Timur melebihi batas ambang yang ditetapkan oleh SNI.

1.4 Manfaat Penelitian

a. Bagi Peneliti

Peneliti ini diharapkan dapat mengaplikasikan ilmu tentang evaluasi personal higiene pedagang dan mengetahui tingkat cemaran mikroba pada bubur ayam di lingkungan Kramat Jati, Jakarta Timur agar dapat menjadi masukan dan acuan bagi peneliti selanjutnya sebagai sumber informasi.

b. Bagi Masyarakat

Diharapkan penelitian ini akan meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang evaluasi personal higiene pedagang dan tingkat cemaran bakteri pada bubur ayam di wilayah Kramat Jati, Jakarta Timur.

c. Bagi Universitas

1. Diharapkan peneliti ini dapat menambahkan data ilmiah dan dokumentasi yang bermanfaat untuk kemajuan ilmu. Serta juga dapat digunakan sebagai referensi bagi mahasiswa dan bahan perbandingan untuk studi penelitian selanjutnya.
2. Diharapkan penelitian ini akan meningkatkan pengetahuan mahasiswa, terutama mahasiswa program studi gizi.