

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mengacu pada SNI 3818:2014 tentang bakso daging, didefinisikan pengertian bakso daging adalah produk olahan daging yang dibuat dari daging hewan ternak yang dicampur pati dan bumbu-bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya, dan atau bahan tambahan pangan yang diizinkan, yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan dimatangkan. Penelitian Thah dan Sudarminto (2014) menggambarkan tingkat frekuensi konsumsi bakso yang diperoleh hasil bahwa 4% responden mengkonsumsi bakso 3 kali dalam seminggu, 22% responden mengkonsumsi bakso 2 kali dalam seminggu, 51% responden mengkonsumsi bakso 1 kali dalam seminggu, 23% responden menyatakan tidak tentu untuk mengkonsumsi bakso dalam seminggu. Hal ini berarti bahwa rata-rata setiap minggu kebanyakan responden mengkonsumsi bakso. Penelitian lain dilakukan oleh Hermanianto dan Ratna (2002), yang menunjukkan bahwa sebagian besar responden merupakan pembeli kadang-kadang yaitu sebanyak 57%, sebanyak 15% merupakan pembeli sering, dan 28% adalah pembeli jarang. Hal ini semakin menegaskan bahwa bakso merupakan makanan yang cukup digemari masyarakat.

Dijelaskan oleh Syah dkk (2015) bakso merupakan pangan dengan persentase tidak memenuhi syarat tertinggi dibandingkan mi dan makanan ringan. Hal tersebut dikarenakan bahan utama pembuatan bakso adalah daging yang bersifat mudah rusak. Mi dan makanan ringan termasuk dalam jajanan yang

memenuhi syarat karena umumnya diproduksi oleh industri pangan skala besar dan telah didaftarkan pada BPOM RI sehingga mutu dan keamanannya terjamin. Namun ada pula yang menjual mi (biasanya mi basah) dan makanan ringan yang diproduksi oleh industri kecil dan industri rumah tangga. Hal ini dapat menyebabkan risiko keamanan pangan meningkat. Faktor lain yang menyebabkan bakso masuk dalam kriteria pangan tidak memenuhi syarat adalah karena bakso memiliki kadar air yang lebih tinggi dibanding mi dan makanan ringan. Analisis menunjukkan bahwa parameter penyebab utama adalah cemaran mikrobia yang melebihi batas maksimal dan penyalahgunaan bahan kimia berbahaya.

Isu penggunaan bahan pengawet berbahaya dalam bakso serta kondisi tempat berjualan bakso di pasar tradisional yang belum memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi, seperti tempat penjualan, tempat penyimpanan, suhu penyimpanan dan kebersihan pegawai serta kebersihan peralatan yang digunakan dapat menyebabkan bakso yang dijual rawan terhadap kontaminasi oleh mikroorganisme. Hal tersebut menjadikan keamanan produk bakso menjadi sangat rendah (Windayani, 2010). Bakso memiliki masa penyimpanan yang relatif singkat, usaha untuk memperpanjang masa simpan bakso adalah dengan penambahan bahan pengawet alami, memperbaiki kemasan dan penggunaan suhu penyimpanan yang lebih rendah dari suhu kamar. Tetapi cara ini dinilai kurang ekonomis sehingga produsen bakso lebih memilih cara yang lebih murah yaitu dengan menggunakan formalin atau boraks (Thah, 2014).

Penyakit akibat pangan seperti infeksi dan keracunan makanan masih menjadi masalah yang serius di Indonesia. Infeksi makanan terjadi karena konsumsi

makanan yang mengandung organisme hidup yang mampu bersporulasi di dalam usus, yang menimbulkan penyakit. Sebaliknya, keracunan makanan disebabkan masuknya toksin atau substansi beracun yang disekresikan ke dalam makanan (Mukartini dkk, 1995). Kejadian penyakit yang ditularkan melalui makanan di Indonesia terlihat dari penyakit infeksi seperti tipus, kolera, disentri, dan *tuberkulosis* (TBC) yang masih tinggi dengan lebih dari 90% kasus disebabkan oleh kontaminasi mikrobial. Bakteri patogen tidak hanya menyebabkan gejala ringan seperti mual dan muntah tetapi juga dapat menimbulkan akibat yang fatal seperti *Bacillus cereus* yang dapat menyebabkan diare akut dan bisa berakibat pada kematian (Trisnaini, 2012).

Cemaran mikrobial pada makanan dapat berasal dari kontaminasi primer, yaitu bahan baku pangan sebelum disembelih, dan pencemaran dari luar (kontaminasi sekunder). Sumber pencemaran antara lain hewan, tanaman, tanah, air, udara, manusia, limbah dan peralatan. Pada bakso matang kontaminasi dapat berasal dari tangan, pakaian, wadah tempat penyimpanan, udara, debu, sayuran, kemasan pembungkus, botol minuman dan sebagainya. Keberadaan mikrobial dalam bahan pangan berkaitan dengan keberadaan mikroorganisme tersebut pada bahan mentah, atau berkaitan dengan penanganan yang tidak higienis pada waktu pengolahan, penyimpanan dan distribusi, atau dapat pula berkaitan dengan daya tahan mikroorganisme selama proses pengolahan dan penyimpanan (Lukman, 2004).

Daerah Istimewa Yogyakarta adalah kota pelajar dengan 4 kabupaten besar. Sleman merupakan salah satu kabupaten di Daerah Istimewa Yogyakarta yang

memiliki luas wilayah terbesar dan kepadatan penduduk terbanyak dibanding kabupaten lainnya. Hingga tahun 2015, Kabupaten Sleman memiliki laju pertumbuhan ekonomi yang cukup tinggi bahkan dibanding Kota Yogyakarta (BPS, 2015). Peran daerah ini sebagai kota pelajar berdampak pada tingkat konsumsi masyarakat yang mengikuti selera kalangan umum yaitu pelajar atau mahasiswa. Kelompok ini merupakan kalangan yang menggemari makanan siap saji salah satunya adalah bakso.

Jumlah pelajar mahasiswa memberikan pengaruh positif pada konsumsi bakso. Secara umum masyarakat yang tinggal di daerah Sleman lebih banyak mengkonsumsi makanan jadi dibandingkan dengan masyarakat yang tinggal di Kabupaten Kulon Progo, Bantul, maupun Gunung Kidul (Hidayati, 2001). Berdasarkan ketentuan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) nomor HK.00.06.1.52.4011 tahun 2009, daging olahan seperti bakso memiliki batas nilai angka lempeng total (ALT) atau *Total Plate Count* (TPC) sebesar 1×10^5 koloni/g. Melihat kaitan tingginya kasus keracunan makanan dengan nilai batas cemaran pada bakso, maka perlu dilakukan penelitian untuk mengamati hubungan higiene dan sanitasi pengelola penggilingan daging terhadap cemaran mikrobial dan penggunaan boraks pada adonan bakso dan bakso di beberapa pasar Kabupaten Sleman.

B. Tujuan

1. Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan kondisi higiene dan sanitasi pengelola di penggilingan daging dengan tingkat cemaran mikrobial pada adonan bakso dan bakso di beberapa pasar di Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengevaluasi perilaku higiene dan sanitasi pengelola penggilingan daging.
- b. Menentukan total jumlah mikrobial (bakteri) dan penggunaan boraks pada adonan bakso dan bakso.
- c. Mengetahui profil pengelola penggilingan daging.