

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di dunia kasus keracunan makanan yang disebabkan oleh bakteri *Salmonella* seperti demam tifoid diperkirakan terdapat 21 juta kasus. Menurut data Sentra Informasi Keracunan (SIKer) Nasional (2018), pada tahun 2016 telah terjadi kasus keracunan makanan di Indonesia sebanyak 1068 kasus. Pada bulan April-Juni 2017 di Indonesia telah terjadi 4 insiden keracunan makanan yang disebabkan oleh makanan jajanan/PKL dengan korban sebanyak 102 orang dan pada bulan Juli - September 2017 di Indonesia telah terjadi 6 insiden keracunan makanan yang diakibatkan oleh makanan jajanan/PKL dengan 88 orang korban keracunan. Di kota Medan jumlah penderita keracunan makanan berdasarkan kejadian luar biasa (KLB) di tahun 2019 untuk perempuan sebanyak 4,38% dan untuk laki – laki sebanyak 6,09%.

Selama tahun 2017 tercatat sebanyak 53 kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan dilaporkan oleh 34 BB/BPOM di seluruh Indonesia. Laporan tersebut diperoleh dari Dinas Kesehatan Propinsi maupun Kabupaten/Kota di 34 Propinsi. Dilaporkan jumlah orang yang terpapar sebanyak 5293 orang, sedangkan kasus KLB keracunan pangan (*case*) yang dilaporkan sebanyak 2041 orang sakit dan 3 orang meninggal dunia. Berdasarkan data tersebut diketahui nilai Attack Rate (AR) sebesar 38,56% dan *Case Fatality Rate* (CFR) sebesar 0,15%. Attack Rate merupakan jumlah kasus pada periode KLB dibagi dengan jumlah yang mengkonsumsi dikalikan 100. *Case Fatality Rate* merupakan jumlah korban meninggal dibagi jumlah kasus selama periode KLB dikali dengan 100. Ditinjau dari jenis pangan, penyebab KLB Keracunan Pangan tahun 2017 adalah masakan rumah tangga sebanyak 20 kejadian (37,74%) kejadian, pangan jajanan/siap saji sebanyak 6 kejadian (11,32%) kejadian, diikuti pangan olahan dan pangan jasa boga masing-masing sebanyak 7 kejadian (13,21%) kejadian. Berdasarkan tempat/ lokasi/locus KLB Keracunan Pangan, tempat tinggal menduduki urutan pertama, yaitu sebanyak 25 kejadian (47,17%), disusul lembaga pendidikan sebanyak 15 kejadian (28,30%) kejadian. KLB keracunan 3 pangan di lembaga pendidikan paling banyak terjadi di SD/MI 9 kejadian dan SPM/MTs 6 kejadian (BPOM, 2018).

Jumlah kematian dengan 128.000 sampai 161.000 kematian setiap tahun, kasus terbanyak terdapat di Asia Selatan dan Asia Tenggara (WHO, 2018). Di Indonesia kasus keracunan makanan sering terjadi di acara hajatan pernikahan dengan 52 kejadian (8,6%), kasus keracunan makanan terbanyak adalah rumah tinggal dengan 82 kejadian (48,9%) (BPOM, 2018).

Salah satu sumber pencemaran makanan diakibatkan kurang *hygiene* dan sanitasi pada saat mengelola makanan sehingga terjadi pencemaran biologis (Frita, 2022) Beberapa mikroba patogen yang biasa mencemari makanan antara lain *Salmonella typhi*. Penularan *Salmonella typhi* ke manusia diketahui melalui makanan (80,1%), air (3,2%), antar individu manusia (6,3%), dan kontak dengan hewan (4,3%) (Sintya, 2020).

Tidak terkecuali di kota Medan, istilah rumah makan padang sering digunakan untuk merujuk tradisi kuliner seluruh masyarakat minang kabau Sumatera Barat. Masakan padang terkenal dengan rasa yang kaya dari santan sukulen dan cabai pedas. Masakan Padang mempunyai berbagai jenis masakan seperti rendang, sayur nangka kapau, teri terong sambel hijau, asam padeh, ayam pop, kalio, balado, perkedel kentang, telur dadar, daun singkong dan masih banyak lainnya. Masakan ini juga memiliki khas sayur daun singkong rebus dan gulai nangka. Salah satu kuliner khas masakan padang yang sangat terkenal adalah rendang, rendang terdiri dari dua macam yakni rendang kering dan rendang kaleo atau rendang basah. Masakan padang identik dengan sajian lengkap dengan nasi hangat yang cocok dinikmati di berbagai waktu, salah satu yang menjadi andalan di rumah makan Padang adalah sambal terasinya dimana kebanyakan orang merasa belum lengkap jika memakan makanan padang tanpa adanya sambal terasi (Siti, 2019).

Sambal terasi adalah jenis sambal yang paling sering dijumpai di warung makan atau bahkan restoran. Rasa pedas dan aroma khas dari sambal terasi ini bisa meningkatkan selera makan, sehingga membuat sambal ini jadi favorit orang Indonesia. Racikan sambal ini terdiri dari cabai rawit, tomat, cabai merah besar, bawang merah, bawang putih, terasi, gula pasir (gula merah), dan garam. Namun dibalik kenikmatan yang ada pada sambal terasi yang ada di rumah makan Padang, masyarakat yang mengkonsumsi harus memperhatikan keamanan dan kebersihan makanan yang dikonsumsi, saat ini keamanan makanan menjadi salah satu masalah kesehatan yang perlu diperhatikan (Meiwa, 2019).

Bakteri dalam makanan dan minuman dapat diakibatkan oleh penjual yang tidak memperhatikan kebersihan dan keamanannya, Pertumbuhan mikroorganisme dalam makanan memegang peranan penting dalam pembentukan senyawa yang memproduksi bau tidak enak dan menyebabkan makanan tidak layak untuk dimakan (Ridho, 2019).

Salmonella typhi dapat menyebabkan demam tifoid. Pada *Salmonella* yang tertelan akan mencapai usus halus, kemudian memasuki saluran limfatik dan masuk ke aliran darah. *Salmonella* dibawa ke berbagai organ oleh darah, salah satunya adalah usus. Organisme ini akan memperbanyak diri di jaringan limfoid usus dan diekskresikan melalui feses. Periode

inkubasi selama 10-14 hari, lalu akan timbul demam, malaise, sakit kepala, konstipasi, bradikardia, dan malgia. Rose spot jarang ada tetapi biasanya timbul sebentar pada kulit perut atau dada (Idrus, 2020).

Salmonella typhi adalah bakteri yang menyebabkan infeksi pada saluran pencernaan, dikarenakan faktor higienis dan kebersihan lingkungan tidak diperhatikan, berdasarkan data statistik bahwa lebih dari 90% penyebab penyakit pada manusia berhubungan dengan bahan makanan atau yang dikenal dengan *foodborne disease* (Ulfa, 2021). Kasus *food borne disease* yang sering muncul adalah demam tifoid yang merupakan infeksi usus akut yang disebabkan oleh bakteri *Salmonella typhi* (Sintya, 2020).

Penelitian tentang *Salmonella* sebagai *foodborne disease* telah banyak dilakukan pada berbagai macam makanan namun masih sedikit yang melakukan penelitian tersebut ke makanan yang sering dikonsumsi masyarakat Indonesia sebagai makanan pelengkap untuk makan yaitu sambal terasi.

Dari penjabaran latar belakang di atas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Deteksi Bakteri *Salmonella Typhi* Pada Sambal Terasi di Rumah Makan Padang di Jalan Ayahanda Medan”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjabaran latar belakang di atas maka rumusan masalah pada penelitian ini apakah ada Bakteri *Salmonella Typhi* Pada Sambal Terasi di Rumah Makan Padang di Jalan Ayahanda Medan?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan pada penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah terdapat Bakteri *Salmonella Typhi* Pada Sambal Terasi di Rumah Makan Padang di Jalan Ayahanda Medan.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan pada masyarakat mengenai kebersihan makanan dan harus mampu memilih serta mengolah makanan dengan baik dan benar.

1.4.2 Bagi Pendidikan

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan referensi dan tambahan ilmu pengetahuan, dalam kajian ilmu kesehatan dan sebagai bahan informasi dan pengayaan bagi pengembangan khasanah ilmu pengetahuan khususnya tentang kualitas produk makanan.

1.4.3 Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini dapat memperluas pengetahuan, wawasan, dan pengalaman penelitian khususnya yang berkaitan dengan keberadaan *salmonella typhi*.

1.4.4 Bagi Peneliti selanjutnya

Dapat dijadikan acuan dan bahan kajian bagi peneliti selanjutnya untuk menambah wawasan dan mendeteksi bakteri *salmonella typhi* pada sambal terasi.

1.4.5 Manfaat Bagi Rumah Makan Padang

Sebagai bahan pertimbangan rumah makan dalam memberikan dan menjaga kualitas produk untuk mempertahankan minat beli masyarakat.