

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Padang adalah ibu kota Provinsi Sumatera Barat yang terletak di pesisir barat Pulau Sumatera dan memiliki penduduk yang sangat padat yaitu berjumlah 909,04 jiwa (Badan Pusat Statistik Kota Padang, 2021). Kota Padang sebagai pusat kota menjadikan Kota Padang sebagai pusat trend makanan mulai dari makanan tradisional hingga modern yang dijual oleh pedagang keliling, pedagang kaki lima, hingga restoran siap saji. Hal ini sejalan dengan sebagian besar masyarakat yang cenderung menyukai makanan siap santap atau siap saji. Salah satu lokasi yang banyak ditemui pedagang jajanan dan ramai dikunjungi oleh masyarakat adalah Gelanggang Olahraga (GOR) Haji Agus Salim Kota Padang. Pedagang di kawasan GOR Haji Agus Salim Kota Padang menjual berbagai macam jenis jajanan makanan maupun jajanan minuman dan beraktivitas dari pagi hingga malam hari, salah satu jajanan yang dijual di GOR Haji Agus Salim dan digemari oleh masyarakat adalah bakso bakar.

Bakso bakar merupakan olahan produk pangan berbahan dasar daging dan tepung yang memiliki tekstur kenyal dan dibentuk bulat serta biasanya ditusuk dengan tusukan lidi dan diolesi dengan bumbu khusus kemudian dibakar menggunakan arang atau alat. Daging memiliki kandungan gizi seperti protein, lemak, karbohidrat, dan air sehingga dapat memenuhi kebutuhan gizi masyarakat (Sarassati dan Agustina, 2015). Bakso bakar yang melalui proses pengolahan yang kurang tepat serta penyimpanan yang kurang baik dapat mengakibatkan perkembangan mikroorganisme patogen, selain itu karena kandungan gizi yang

tinggi pada daging menyebabkan daging menjadi salah satu bahan pangan yang sangat baik untuk pertumbuhan mikroba.

Cemaran mikroba pada bahan pangan dapat menyebabkan penurunan mutu makanan, makanan lebih cepat rusak, dan dapat menyebabkan gangguan kesehatan pada manusia. Mengantisipasi keadaan ini maka penting dilakukan uji mikroba untuk menilai keamanan dan mutu mikrobiologis suatu produk. Pengujian bakteri *Coliform* dan bakteri *Staphylococcus aureus* dapat dijadikan sebagai indikator dari kualitas makanan, air, sanitasi dan higienitas dari pengolahan makanan, begitu juga dengan pengujian TPC yang dapat menunjukkan kualitas, masa simpan, kontaminasi dan status higienis dalam proses produksi pangan.

Persyaratan maksimum mikroba pada bakso terhadap *Total Plate Count* maksimal sebesar 1×10^5 koloni/g, bakteri *Coliform* maksimal 10 APM/g, dan bakteri *Staphylococcus aureus* maksimal 1×10^2 koloni/g (Badan Standardisasi Nasional, 2014). Bakso bakar yang tercemar mikroba melebihi batas maksimum dapat menyebabkan intoksikasi seperti kasus yang terjadi pada Selasa, 11 Januari 2022 di Kota Padang yaitu 30 siswa di SDN 29 Gunung Sarik yang mengalami keracunan akibat bakso bakar. Hasil pengujian laboratorium BBPOM Padang pada bakso bakar, saus, dan kecap terdapat bakteri *Staphylococcus aureus* pada sampel bakso bakar sedangkan di saus dan kecap negatif (Haluan Padang, 2022). Situmorang (2020) menganalisis bakteri *Coliform* pada bakso bakar yang dijual di Pasar Minggu Kota Malang dan didapatkan hasil sebanyak 14 dari 15 sampel tercemar bakteri *Coliform*. Pada identifikasi bakteri *Staphylococcus aureus* oleh Prananda dkk. (2019) yang mengambil sampel dari Kelurahan Perwata Kecamatan Teluk Betung Timur diperoleh hasil bahwa 1 dari 13 sampel bakso bakar yang di jual tercemar bakteri *Staphylococcus aureus*.

Berdasarkan ulasan diatas perlu dilakukan penelitian “**Tingkat Keamanan Pangan Bakso Bakar di Wilayah GOR Haji Agus Salim Kota Padang terhadap Total Plate Count (TPC), Coliform, dan Staphylococcus aureus**”.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah bakso bakar yang di jual di wilayah GOR Haji Agus Salim Kota Padang memenuhi tingkat ketentuan keamanan pangan terhadap *Total Plate Count* (TPC), bakteri *Coliform* dan bakteri *Staphylococcus aureus*?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat keamanan pangan bakso bakar terhadap *Total Plate Count* (TPC), bakteri *Coliform* dan bakteri *Staphylococcus aureus* yang di jual di wilayah GOR Haji Agus Salim Kota Padang serta dapat mengedukasi masyarakat agar lebih memperhatikan keamanan pangan bakso bakar.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah sebagai edukasi dan sumber informasi kepada pedagang dan konsumen untuk lebih memperhatikan keamanan pangan serta menambah ilmu pengetahuan bagi pembaca. Diharapkan penelitian ini dapat menjadi bahan acuan untuk penelitian selanjutnya dalam menganalisis *Total Plate Count* (TPC), bakteri *Coliform* dan bakteri *Staphylococcus aureus* pada bakso bakar.