

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging merupakan salah satu komoditas peternakan yang secara umum mengandung zat gizi yang lengkap dan sangat dibutuhkan oleh tubuh, terutama kandungan protein hewani yang terdapat di dalamnya. Salah satu daging yang banyak disukai masyarakat Indonesia adalah daging sapi. Daging sapi sangat disukai karena rasanya yang lezat dikonsumsi dalam bentuk apapun. Menurut Badan Pusat Statistik (2014) menunjukkan bahwa konsumsi daging sapi di Indonesia adalah sebesar 2,08 kg/kapita/tahun dan jumlah konsumsi daging sapi tersebut tergolong rendah dibandingkan dengan di negara maju. Hal ini sesuai dengan pernyataan Tadete, Elly, Kalangi dan Hadju (2016) bahwa di Singapura tingkat konsumsi daging sapi mencapai 15 kg/kapita/tahun, bahkan di Argentina mencapai 55 kg/kapita/tahun. Oleh karena itu, kesadaran masyarakat Indonesia terhadap pentingnya protein hewani harus terus ditingkatkan.

Salah satu alternatif untuk meningkatkan konsumsi daging di Indonesia adalah dengan variasi pengolahan daging sebagai nilai tambah, sehingga dapat meningkatkan selera konsumen. Daging dapat diolah menjadi berbagai jenis produk yang menarik dengan aneka bentuk dan rasa untuk tujuan memperpanjang masa simpan serta dapat meningkatkan nilai ekonomis tanpa mengurangi nilai gizi daging yang diolah. Produk olahan yang berasal dari daging terdiri dari berbagai macam jenis, seperti bakso, nugget, dendeng, abon, sosis dan masih banyak lagi. Salah satu produk olahan daging yang paling disukai adalah bakso.

Bakso sangat digemari oleh seluruh kalangan masyarakat, karena memiliki rasa yang enak dan harga yang terjangkau. Pada umumnya jenis bakso yang

beredar di masyarakat adalah bakso sapi, yang menyertakan daging sapi sebagai bahan bakunya. Daging sapi yang digiling halus dicampur dengan semua bahan dan disiapkan menjadi adonan yang dihaluskan sampai diperoleh tekstur yang dibutuhkan. Bakso merupakan salah satu makanan jajanan atau dikenal dengan istilah *street foods*. *Street foods* yaitu makanan siap saji dan minuman yang disiapkan dan atau dijual oleh *vendor* atau penjaja terutama di jalanan dan tempat sejenisnya (Fellows dan Hilmi, 2011).

Kecamatan Payakumbuh Barat merupakan salah satu wilayah di Kota Payakumbuh yang memiliki berbagai tempat makan atau usaha kuliner dengan aneka jenis makanan dan minuman. Salah satu makanan yang paling banyak dijual dan disukai masyarakat adalah bakso. Di Kecamatan Payakumbuh Barat terdapat 11 pedagang bakso yang berjualan di warung dan 11 pedagang bakso gerobak.

Makanan jalanan dapat diterima dengan mudah oleh masyarakat karena harganya yang murah, mudah ditemukan, dan rasa yang lezat. Namun, umumnya makanan jalanan memiliki resiko kontaminasi yang lebih tinggi oleh agen mikrobiologis. Mikroba dapat mencemari pangan melalui air, debu, udara, tanah, alat-alat pengolah (selama proses produksi atau penyiapan), juga sekresi dari usus manusia atau hewan. Kualitas mikrobiologis dari daging mentah dan bahan lainnya, kebersihan pribadi, dan kontaminasi selama proses pengolahan akan menentukan kualitas mikrobiologis produk akhir bakso (Ferawati, Purwanto, Kurnia dan Purwati, 2017).

Komposisi mikroba yang terlalu tinggi pada bakso dapat mengubah nilai organoleptik bakso, dengan adanya perubahan bau, berlendir dan perubahan rasa

pada bakso. Di samping itu juga bisa menyebabkan penyakit pada saluran pencernaan. Bakteri yang dijadikan indikator terjadinya pencemaran makanan adalah *Coliform* dan *Escherichia coli*. Menurut Badan Standarisasi Nasional (2014), batas maksimum Angka Lempeng Total pada bakso daging yaitu 1×10^5 koloni/gr, bakteri *Coliform* adalah maksimal 10 dan *Escherichia coli* < 3 .

Faktor yang paling berpengaruh terhadap keamanan jajanan bakso dan menyebabkan resiko terjadinya kontaminasi bakteri adalah sumber bahan baku dan penyaji jajanan bakso. Faktor lainnya yang berpengaruh adalah pengolahan, penyimpanan, pengangkutan dan penyajian bakso, dan fasilitas sanitasi yang tidak memenuhi syarat. Oleh sebab itu, perlu untuk mengetahui kualitas mikrobiologis serta organoleptik bakso yang dijual oleh pedagang bakso, apakah sudah sesuai dengan Standar Nasional Indonesia atau belum.

Berdasarkan pemikiran di atas, maka penulis melakukan penelitian dengan judul “**Analisis Kualitas Mikrobiologis dan Organoleptik Bakso Gerobak dengan Bakso Warung di Kecamatan Payakumbuh Barat.**”

1.2 Perumusan Masalah

1. Bagaimanakah kualitas bakso gerobak dan bakso warung di Kecamatan Payakumbuh Barat, yang dilihat dari aspek mikrobiologis yaitu Angka Lempeng Total, *Coliform*, dan *Escherichia coli*, serta nilai organoleptik?
2. Apakah terdapat perbedaan kualitas mikrobiologis dan organoleptik bakso gerobak dan bakso warung di Kecamatan Payakumbuh Barat?
3. Apakah bakso gerobak dan bakso warung di Kecamatan Payakumbuh Barat sudah memenuhi persyaratan Standar Nasional Indonesia?

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas mikrobiologis dan organoleptik bakso gerobak dan bakso warung di Kecamatan Payakumbuh Barat.

Manfaat penelitian ini sebagai berikut:

1. Bahan informasi bagi peneliti dan masyarakat umum tentang kualitas bakso gerobak dan bakso warung di Kecamatan Payakumbuh Barat.
2. Bahan perbandingan bagi pedagang bakso gerobak dan bakso warung di Kecamatan Payakumbuh Barat sehingga dapat memperbaiki sanitasi selama proses pengolahan sampai bakso dijual kepada konsumen.
3. Bahan pertimbangan dan evaluasi bagi pemerintah Kecamatan Payakumbuh Barat dalam memantau dan memeriksa kualitas bakso yang dijual sehingga tidak merugikan masyarakat yang mengonsumsinya.

1.4 Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah terdapat perbedaan kualitas mikrobiologis dan organoleptik antara bakso gerobak dan bakso warung di Kecamatan Payakumbuh Barat.

