BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bakso adalah produk pangan yang terbuat dari bahan utama daging yang dilumatkan, dicampur dengan bahan-bahan lainnya, dibentuk bulatan-bulatan, dan selanjutnya direbus. Bahan-bahan baku bakso terdiri dari bahan baku utama dan bahan baku tambahan. Bahan utamanya adalah daging (Usmati & Priyanti, 2007). Bakso adalah produk olahan daging giling yang dicampur dengan tepung dan bumbu-bumbu serta bahan lain yang dihaluskan, kemudian dibentuk bulatan-bulatan dan kemudian direbus hingga matang. Istilah bakso yang biasanya diikuti dengan nama jenis dagingnya, seperti bakso ikan, bakso udang, bakso ayam, bakso sapi, bakso kelinci, bakso kerbau, dan bakso kambing atau domba. Menurut Standar Nasional Indonesia (2014), bakso memiliki kandungan kadar air 70%, kandungan lemak maksimum 10%, kandungan protein minimum 11%, kadar abu maksimum 3% dan tanpa bahan pengawet dalam produknya.

Daging merupakan bahan baku utama pembuatan bakso. Bakso merupakan salah satu produk makanan (jajanan) yang mudah ditemukan dan digemari oleh berbagai kalangan masyarakat serta dijual dengan harga relatif murah. Kontaminasi mikroorganisme patogen dapat terjadi selama produksi, pemrosesan, distribusi atau persiapan bahan makanan ini. Beberapa bakteri patogen seperti *Salmonella sp*, *Escherichia coli*, *Campylobacter* dan *Staphylococcus aureus* dianggap sebagai sumber umum untuk penyakit bawaan makanan di Indonesia. Syarat mutu bakso daging sesuai dengan SNI-01-3818-2014 yaitu, keadaan, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, cemaran logam, cemaran arsen, dan cemaran mikroba (BPOM, 2012).

Keamanan makanan adalah upaya yang diperlukan untuk mencegah makanan dari cemaran biologis, kimia dan benda lain yang membahayakan kesehatan manusia. Analisis mikrobiologi dan kimia penting dalam menentukan keamanan makanan. Berdasarkan profil data Puskesmas Rawat Inap Teluk Betung Timur 2018 kejadian diare di Kelurahan Pewarta sebanyak 1133 sedangkan kejadian demam *tifoid* yang terjadi sebanyak 70 kasus (Kemenkes, 2018). Berdasarkan penelitian sebelumnya tentang cemaran

mikroba pada olahan bakso terdapat kontaminasi permukaan bakteri sebanyak 71% yang terdiri dari bakteri *Escherichia coli* 36%, bakteri *Staphylococcus aureus* 7% dan bakteri *Salmonella typhi* 28%. (Arialdi dkk., 2018).

Sejumlah 23 siswa Sekolah Dasar di Bandar Klippa, Deliserdang, Sumatera Utara muntah-muntah usai menyantap jajanan jenis bakso goreng di sekolah, Selasa (11/1/2011). Puluhan siswa itu terpaksa dibawa ke Pusat Kesehatan Masyarakat (Puskesmas) setempat dan Rumah Sakit Mitra Husada, Deliserdang, akibat keracunan itu. Keracunan makanan dapat terjadi akibat konsumsi makanan atau minuman yang terkontaminasi oleh mikroorganisme patogen seperti bakteri, virus, atau parasit. Gejala yang timbul biasanya bervariasi, mulai dari diare, mual, muntah, sakit kepala, hingga demam. Puluhan siswa yang mengalami muntah-muntah akibat keracunan makanan ini terpaksa dibawa ke Pusat Kesehatan Masyarakat (Puskesmas) dan Rumah Sakit Mitra Husada di Deliserdang untuk mendapatkan perawatan medis (Tempo, 2011).

Keracunan makanan di sekolah menjadi perhatian serius karena dapat berdampak pada kesehatan siswa dan mempengaruhi proses belajar mengajar. Oleh karena itu, pihak sekolah dan dinas kesehatan perlu meningkatkan pengawasan terhadap kantin sekolah untuk memastikan keamanan dan kesehatan makanan yang dijual. Selain itu, penting bagi konsumen untuk memeriksa kualitas dan kebersihan makanan sebelum memutuskan untuk membeli dan mengonsumsinya. Berdasarkan uraian dan kasus – kasus yang terjadi di atas maka dilakukan penelitian dengan judul **“Identifikasi Mutu Bakso Daging Tusuk Di Sekolah – Sekolah Kota Jambi”**.

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan dilaksanakannya penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui seberapa banyak penjual bakso tusuk di sekolah - sekolah Kota Jambi yang sesuai dengan Mutu 01-3818-2014 Pangan Bakso & Bakso Daging Kombinasi.

1.3. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk memastikan bakso tusuk yang dikonsumsi siswa aman dan berkualitas, mencegah masalah kesehatan, serta mengidentifikasi penjual yang tidak memenuhi standar sehingga diperoleh informasi agar siswa dan masyarakat lebih berhati – hati dalam mengkonsumsi bakso tusuk yang beredar di Kota Jambi, berdasarkan hasil penelitian dengan cara identifikasi mutu bakso.

1.4. Hipotesis Penelitian

Hipotesis yang menjadi dasar dilaksanakannya penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Diduga terdapat penjual bakso tusuk yang tidak sesuai dengan standar Mutu Fisik Pangan Bakso & Bakso Daging Kombinasi.