

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan dan minuman merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia yang penting. Semakin maju suatu bangsa, tuntutan dan perhatian terhadap kualitas makanan dan minuman yang akan dikonsumsi semakin besar. Tujuan mengkonsumsi makanan dan minuman bukan lagi sekedar mengatasi rasa lapar, tetapi semakin kompleks. Konsumen semakin sadar bahwa makanan dan minuman merupakan sumber utama pemenuhan kebutuhan zat-zat gizi untuk menjaga kesehatan tubuh. Selain itu, konsumen juga lebih selektif dalam menentukan jenis makanan dan minuman yang akan dikonsumsi. Salah satu pertimbangan yang digunakan sebagai dasar pemilihan adalah faktor kebersihan makanan (Purnawijayanti, 2001).

Salah satu minuman yang saat ini sangat digemari dan cukup segar yaitu es cincau hitam. Minuman es cincau hitam mudah ditemukan dan biasanya banyak dijual dipinggir jalan seperti di warung, sekolahan, pasar dan lain sebagainya. Cincau hitam merupakan agar-agar yang berasal dari tanaman yang daunnya menghasilkan gel (jeli), semacam agar-agar untuk minuman. Agar-agar cincau terasa segar dan tawar dengan aroma yang khas. Cincau bisa dikonsumsi dengan santan dan gula merah, bisa pula dengan campuran berbagai macam bahan. Selain menyegarkan, minuman es cincau hitam juga mempunyai khasiat bagi kesehatan seperti, antipiretik (menurunkan suhu badan atau panas dalam) dan stomakikum (menambah nafsu makan).

Di sisi lain minuman es cincau hitam dapat menimbulkan penyakit (*foodborne diseases*) apabila terkontaminasi dengan mikroorganisme. Hal itu dikarenakan rendahnya hygiene sanitasi yang dijaga oleh pedagang minuman cincau. Mikroorganisme yang sering ditemukan dalam makanan atau minuman diantaranya yaitu bakteri.

Bakteri dapat merusak cincau dengan berbagai cara dan hal itu tidak dapat diketahui atau dikenal wujudnya oleh pandangan mata serta bau dan rasanya. Makanan yang terkontaminasi bakteri dapat menimbulkan gejala penyakit baik infeksi maupun keracunan makanan. Kontaminan pada makanan dapat melalui dua cara, yaitu kontaminasi secara langsung dan kontaminasi secara silang. Kontaminasi secara langsung adalah kontaminasi yang terjadi pada makanan mentah, baik tanaman maupun hewan yang diperoleh dari tempat hidup atau asal bahan tersebut. Sedangkan kontaminasi secara silang adalah kontaminasi pada bahan makanan mentah maupun makanan masak melalui perantara. Bahan kontaminan dapat berada dalam makanan melalui berbagai pembawa antara lain: serangga, tikus, peralatan makanan ataupun manusia yang menangani makan tersebut yang biasanya merupakan perantara utama. Untuk mengetahui banyaknya mikroorganisme yang menjadi kontaminan maka dilakukan perhitungan kuman (Purnawijayanti, 2001).

Menghitung atau menentukan banyaknya mikroorganisme dalam suatu bahan makanan atau minuman dilakukan untuk mengetahui seberapa jauh bahan makanan atau minuman itu tercemar oleh mikroorganisme. Dengan mengetahui jumlah mikroorganisme maka dapat diketahui kualitas bahan makanan atau minuman tersebut. Bahan makanan atau minuman dapat dikatakan baik jika

jumlah mikroorganisme yang terkandung dalam bahan tersebut masih di bawah standar yang ditentukan oleh suatu lembaga kesehatan. Kandungan mikroorganisme pada suatu bahan juga dapat menentukan tingkat kerusakan serta dapat menentukan tingkat kelayakan untuk dikonsumsi.

Perhitungan mikroorganisme dapat dilakukan melalui beberapa cara, salah satunya dengan Angka Lempeng Total (ALT) atau disebut juga dengan *Total Plate Count (TPC)*. ALT merupakan suatu cara untuk mengetahui jumlah mikroba aerob mesofilik per gram atau per mililiter sampel yang ditentukan melalui metode standar. Menurut SNI 7388:2009 Syarat ALT yang diperbolehkan dalam minuman es cincau hitam maksimal 2×10^2 koloni/ml.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis ingin melakukan penelitian tentang Pemeriksaan Angka Lempeng Total pada Cincau Hitam (*Mesona palustris*) yang dijual di wilayah Kecamatan Kenjeran Surabaya.

1.2 Rumusan Masalah

1. Berapa jumlah Angka Lempeng Total minuman es cincau hitam (*Mesona palustris*) yang dijual di wilayah Kecamatan Kenjeran Surabaya?
2. Apakah jumlah koloni pada minuman es cincau hitam (*Mesona palustris*) memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI)?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut diatas maka penelitian ini bertujuan untuk :

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui jumlah kuman pada minuman es cincau hitam (*Mesona palustris*) dengan menggunakan metode pemeriksaan *Pour Plate*.

1.3.2 Tujuan Khusus

Untuk mengetahui nilai Angka Lempeng Total (ALT) minuman cincau hitam yang dijual di wilayah Kecamatan Kenjeran Surabaya yang memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI).

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Masyarakat

Untuk menambah pengetahuan terutama kepada masyarakat umum tentang higiene sanitasi pada minuman.

1.4.2 Bagi Peneliti

Untuk mengembangkan diri dan memperdalam tentang pemeriksaan Angka Lempeng Total (ALT) pada minuman cincau hitam (*Mesona palustris*) yang dijual di Wilayah Kecamatan Kenjeran Surabaya serta menambah pengetahuan sehingga dapat dijadikan bekal selanjutnya.