

BAB 5

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa kandungan *Escherichia coli* pada tahu goreng yang diambil 30 sampel dapat diketahui bahwa beberapa pedagang tahu goreng di daerah Suramadu yang positif terkontaminasi adanya kandungan *Escherichia coli* sebanyak 22 (73,3%) dan jumlah yang tidak terkontaminasi adanya kandungan *Escherichia coli* sebanyak 8 (26,7%).

Faktor-faktor yang mempengaruhi kontaminasi adanya kandungan *Escherichia coli* pada peralatan yang digunakan yaitu penggunaan alat pada pengolahan pangan sering terkontaminasi oleh adanya kandungan *Escherichia coli* yang berasal dari pencuci peralatan yang digunakan serta cara penyajian atau penjualannya tidak tertutup dan kurangnya *hygienis* pada proses penjualan / pemasaran sehingga rentan terkena pencemaran lingkungan, debu, udara yang berasal dari tanah yang tercemar oleh sampah dan pembuangan kotoran manusia yang berdekatan dengan sumber makanan tersebut maka tahu goreng bisa mengandung bakteri patogen salah satunya adalah bakteri *Escherichia coli*. (Levinson W. 2008)

Cara penyajian atau penjualan dapat kita lihat bahwa penyajian tersebut tidak memenuhi syarat yaitu bebas dari kontaminasi, bersih dan tertutup. Pemasaran tempat penjualan masih tidak menjaga kebersihan sehingga makanan tersebut terdapat adanya kandungan bakteri *Escherichia coli*. Dari situ kita dapat melihat bahwa penyajian pada proses penjualan tidak *hygienis* serta makanan

tersebut di biarkan terbuka tanpa di tutup sehingga sangat rentan adanya berbagai jenis bakteri yang ada pada makanan tersebut, sangat memungkinkan perkembangan *Escherichia coli*. Dalam persyaratan mikrobiologi *Escherichia coli* dipilih sebagai indikator tercemarnya air atau makanan, karena keberadaan *Escherichia coli* dalam sumber air atau makanan merupakan indikasi pasti terjadinya kontaminasi tinja manusia, (Candra, 2006).

Adanya *Escherichia coli* menunjukkan suatu tanda praktek sanitasi yang tidak baik karena *Escherichia coli* disebarkan dengan kegiatan tangan kemulut atau pemindahan pasif lewat makanan, air dan peralatan (Supardi, 1999).

Escherichia coli yang terdapat pada makanan, atau penyajian yang terpapar oleh debu atau udara yang masuk kedalam tubuh manusia dapat menyebabkan gejala seperti kolera, diare, dan berbagai penyakit saluran pencernaan lain. (Nurwantoro dkk, 1997).

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan penulis, kebanyakan para penjual tahu goreng yang di daerah Suramadu ditemukan sebagian dari sisa penjualan yang tidak habis di jual kembali dan cara penyajiannya sangat kurang mengerti tentang penyakit yang ada pada bakteri karena makanan tersebut dibiarkan terbuka dan tidak tertutup. Mengingat proses pemasaran yang tidak *hygienis* sehingga rentan terkena pencemaran lingkungan yang berasal dari tanah, udara yang tercemar oleh sampah dan pembuangan kotoran manusia yang berdekatan dengan sumber air, sehingga makanan terkontaminasi dan mengandung bakteri pathogen salah satunya adalah bakteri *Escherichia coli*. Keberadaan *Escherichia coli* dalam sumber makanan merupakan indicator pasti terjadinya kontaminasi tinja manusia. Apabila penyajian yang tidak menjaga

hygienis pada proses pemasaran sudah mengandung bakteri dan tidak memenuhi syarat untuk di jual. Oleh karena itu timbul minat untuk mencoba melakukan penelitian mengetahui keberadaan *Escherichia coli* pada tahu goreng yang dijual di pinggir jalan oleh pedagang makanan dan pembeli bisa mengetahui yang layak di konsumsi atau tidak.

Diketahui bahwa *Escherichia coli* merupakan bakteri yang sensitive terhadap panas, maka untuk mencegah pertumbuhan bakteri ini pada makanan, sebaiknya makanan disimpan pada suhu rendah (Supardi 1999).