

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi makhluk hidup. Sehingga bahan pangan menjadi hal yang sangat penting bagi manusia. Bahan pangan mengandung berbagai macam zat yang sangat dibutuhkan oleh tubuh seperti karbohidrat, lemak, dan protein. Protein dari bahan pangan dapat dibedakan menjadi dua, yaitu protein nabati dan protein hewani. Salah satu bahan pangan sebagai sumber protein hewani yang sangat digemari masyarakat adalah daging.

Daging merupakan bagian dari hewan yang telah disembelih dan aman untuk dikonsumsi manusia. Daging memiliki nilai gizi yang sangat baik sehingga bagus untuk dikonsumsi manusia. Namun tingginya kandungan gizi ini juga membuat daging menjadi bahan yang sangat berpotensi terhadap pencemaran mikroba. Menurut Kementerian Kesehatan RI dalam Data Komposisi Pangan Indonesia (2017), daging sapi merupakan daging yang paling tinggi kandungan protein nya dibandingkan dengan daging kambing dan ayam. Kandungan protein pada 100 gram daging sapi adalah sebesar 18,8 gram, sedangkan kandungan protein pada 100 gram daging ayam adalah sebesar 18,2 gram, dan pada daging kambing sebesar 16,6 gram. Hal ini membuat daging sapi lebih mudah tercemar mikroba dan menjadi media yang sangat menguntungkan bagi pertumbuhan mikroorganisme daripada jenis daging yang lain.

Masyarakat Indonesia memiliki kebiasaan tidak segera memasak bahan makanan yang masih segar. Masyarakat lebih sering menyimpan bahan makanan mentah yang dibeli untuk dimasak beberapa hari kemudian khususnya daging. Karena kebiasaan inilah banyak masyarakat Indonesia yang membeli daging mentah terlebih dahulu lalu menyimpannya untuk dimasak di kemudian hari. Hal tersebut terjadi karena kebutuhan daging akan meningkat pada saat - saat tertentu misalnya pada hari-hari besar keagamaan atau hari libur. Pada saat itu harga daging pun mengalami peningkatan karena permintaan di pasaran tinggi sedang ketersediaan daging sedikit. Umumnya masyarakat mengatasinya dengan cara menyediakan daging sebelum hari-hari besar tersebut, kemudian disimpan.

Padahal semakin lama daging disimpan semakin banyak mikroorganisme atau mikroba yang dapat mencemari daging. Menurut Pusat Standarisasi dan Akreditasi (2008) jenis - jenis mikroba yang dapat mencemari pada produk daging antara lain adalah *Salmonella sp.*, *Eschericia coli*, *Coliform*, *Staphylococcus sp.*, *Campylobacter sp.*, *Listeria monocytogenes* dan *Pseudomonas*.

Jeruk lemon (*Citrus limon*) adalah jenis jeruk yang buahnya biasa dipakai sebagai bahan untuk penambah rasa masakan serta menghilangkan bau amis pada daging, selain itu air perasan buah jeruk lemon juga memiliki aktivitas antimikroba untuk menghambat pertumbuhan bakteri. Air perasan buah jeruk lemon terbukti mengandung banyak senyawa bioaktif seperti flavonoid, karotenoid, limonoid, tannin, dan terpenoid. Senyawa bioaktif yang terkandung dalam jeruk lemon masing-masing memiliki sifat antibakteri (Russo *et al*, 2014).

Dari penelitian yang telah dilakukan oleh Kurniawati (2018) menunjukkan hasil bahwa air perasan buah jeruk lemon dan jeruk nipis sama – sama memiliki aktivitas antimikroba, namun aktivitas antioksidannya berbeda yaitu pada jeruk lemon (*Citrus limon*) lebih tinggi daripada jeruk nipis dengan nilai IC50 pada jeruk lemon sebesar 49,593 μ g/ml dan pada jeruk nipis 49,589 μ g/ml. Sehingga air perasan jeruk lemon memiliki manfaat yang lebih bagus daripada jeruk nipis.

Mengingat tingginya potensi yang dimiliki air perasan jeruk lemon yang mengandung berbagai macam bahan aktif sebagai antibakteri, air perasan jeruk lemon dapat digunakan sebagai pengawet alami pada daging sehingga daging yang disimpan dapat tetap terjaga kualitasnya dan tidak mudah tercemar mikroba. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian tentang “Pengaruh Pemberian Air Perasan Lemon (*Citrus limon*) terhadap Pertumbuhan Bakteri pada Daging Sapi”.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah : “Apakah terdapat pengaruh pemberian air perasan jeruk lemon terhadap pertumbuhan bakteri pada daging sapi?”

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui apakah terdapat pengaruh pemberian air perasan jeruk lemon terhadap pertumbuhan bakteri pada daging sapi.
2. Untuk mengetahui konsentrasi terendah air perasan jeruk lemon yang sudah mampu menghambat pertumbuhan bakteri pada daging sapi sehingga memenuhi syarat konsumsi sesuai Peraturan Kepala BPOM RI no.16 tahun 2016.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini dapat bermanfaat untuk menambah ilmu pengetahuan tentang manfaat dari pemberian air perasan jeruk lemon (*Citrus limon*) terhadap pertumbuhan bakteri pada daging sapi.

1.4.2 Manfaat Praktis

Memberikan informasi kepada masyarakat tentang manfaat pemberian air perasan jeruk lemon (*Citrus limon*) sebagai bahan pengawet alami yang dapat mempengaruhi pertumbuhan bakteri pada daging sapi.