

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan tradisional adalah kelompok makanan dan minuman yang digunakan secara tradisional dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah atau masyarakat Indonesia. Makanan tradisional juga harus bergizi dan aman. Petis udang maupun ikan merupakan salah satu makanan tradisional yang mempunyai citarasa dan aroma yang khas (Sutiningsih, 2015).

Petis merupakan salah satu makanan yang digemari oleh masyarakat khususnya di daerah Bangkalan Madura. Petis biasanya digunakan untuk membuat campuran makanan seperti rujak, gado-gado, dan lain-lain. Perjalanan petis dari produsen hingga konsumen pada umumnya melalui para agen dan pedagang. Para produsen petis mengemas petis mereka ke dalam ember-ember plastik berukuran besar. Di tangan para agen, petis dikemas ulang ke dalam wadah yang lebih kecil dan diberi merek, baru dijual pada pedagang hingga akhirnya sampai ke tangan konsumen. Pedagang ada pula yang mengambil langsung dari produsen dan menjualnya sesuai dengan permintaan pembeli (Jene vida *dalam* Denny, 2002).

Cara penyajian dalam penjualan petis ini, terdiri dari dua macam cara yaitu dengan kemasan dan tanpa kemasan (kiloan berdasarkan permintaan pembeli). Menurut Balai Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) Depkes yang dilakukan dalam pemeriksaan Angka Lempeng Total (ALT) masih terdapat petis yang tidak memenuhi standart, yang mensyaratkan Standart Nasional Indonesia (SNI) tentang petis yaitu maksimal 10^5 CFU/g (BPOM, 2009).

Proses pengolahan petis membutuhkan waktu yang panjang untuk bisa dikonsumsi secara aman bagi manusia. Pengolahan petis yang optimal dengan merebus sari ikan tongkol selama kurang lebih selama 40 – 45 menit, hingga mengental dan berbentuk pasta (Afrianto,1989).

Jika petis diolah dengan cara yang salah maka akan menyebabkan pertumbuhan mikroorganisme yang merugikan dan mengakibatkan penyakit pada pencernaan manusia seperti diare dan muntah-muntah. Makanan dan minuman yang aman adalah tidak tercemar, tidak mengandung mikroorganisme atau bakteri dan bahan kimia berbahaya, diolah dengan tata cara yang baik dan benar sehingga tidak bertentangan dengan kesehatan manusia. Oleh karena itu, kualitas dari produk pangan untuk dikonsumsi manusia pada dasarnya dipengaruhi oleh mikroorganisme (Silaonang, 2008).

Penyakit yang disebabkan oleh kurang baiknya proses pengolahan adalah diare yang merupakan salah satu contoh penyakit pada pencernaan. Diare adalah suatu keadaan pengeluaran tinja yang tidak normal atau tidak seperti biasa, ditandai dengan peningkatan volume keenceran, serta frekuensi lebih dari tiga kali sehari pada anak dan bayi lebih dari empat kali sehari dengan atau tanpa lender darah (Depkes RI, 2010).

Banyak faktor yang diduga menyebabkan terjadinya penyakit diare pada umumnya sering diakibatkan oleh bakteri *Escherichia coli*. *Escherichia coli* merupakan bakteri yang tidak asing didengar oleh orang yang bergelut dibidang mikrobiologi, karena *Escherichia coli* adalah sebuah nama bakteri yang diambil dari nama orang yang menemukannya yaitu Theodor Escherich. Pada tahun 1907 Massini memberi nama *Escherichia coli* sebagai *bacterium coli mutabile*.

Escherichia coli adalah salah satu jenis spesies utama bakteri gram negatif. Pada umumnya, bakteri yang ditemukan oleh Theodor Escherich ini dapat ditemukan dalam usus besar manusia. *Escherichia coli* kebanyakan tidak berbahaya, tetapi beberapa tipe seperti *Escherichia coli* tipe 0157.H7, dapat mengakibatkan keracunan makanan yang serius pada manusia yaitu diare berdarah karena eksotoksin yang dihasilkan bernama virotoksin. Toksin ini bekerja dengan cara satu basa ademin dari unit 28S rRNA, sehingga menghentikan sintesis protein. Sumber bakteri ini contohnya adalah daging yang belum masak, seperti daging hamburger yang belum matang (Suardana, 2007).

Tahun 2007 prevalensi diare klinis adalah 9,0 % (rentang: 4,2% - 18,9%), tertinggi di NAD (18,9%) dan terendah di DI Yogyakarta (4,2%). Beberapa provinsi mempunyai prevalensi diare klinis >9% (Sumatera Barat, Riau, Jawa Barat, Jawa Tengah, Banten, NTB, NTT, Kalimantan Sulawesi dan Papua). Tahun 2010 proporsi penderita diare pada balita adalah kelompok umur 6 - 11 bulan yaitu 21,65%, umur 12 - 17 bulan sebesar 14,43%, umur 24 - 29 bulan sebesar 12,37% sedangkan proporsi terkecil umur 54 - 59 bulan sebesar 2,06% (Magdarina, 2011).

Berdasarkan pola penyebab kematian semua umur, diare merupakan penyebab kematian peringkat ke-13 dengan proporsi 3,5%. Sedangkan berdasarkan penyakit menular, diare merupakan penyebab kematian peringkat ke-3 setelah TB dan Pnemumonia (Magdarina, 2011).

Alat-alat yang digunakan dalam industri pengolahan pangan sering terkontaminasi oleh *Escherichia coli* yang berasal dari air yang digunakan untuk mencuci. Kontaminasi bakteri ini pada makanan dan minuman atau alat-alat

pengolahan merupakan suatu tanda praktek sanitasi yang kurang baik (Supardi, 1999).

Berdasarkan latar belakang diatas maka akan dilakukan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui pada petis ikan tongkol dipasar Tanjung bumi, Bangkalan Madura yang mengandung bakteri *Escherichia coli*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut permasalahan dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut: “ Apakah pada petis ikan tongkol dipasar Tanjung Bumi, Bangkalan Madura, mengandung bakteri *Escherichia coli*?

1.3. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui apakah dalam petis ikan tongkol dipasar Tanjung bumi, Bangkalan Madura mengandung bakteri *Escherichia coli*

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat secara teoritis

1. Untuk mengetahui apakah dalam petis ikan tongkol dipasar Tanjung bumi, Bangkalan Madura mengandung bakteri *Escherichia coli*.
2. Untuk menambah ilmu pengetahuan bagi peneliti tentang kandungan petis ikan tongkol dipasar Tanjung bumi, Bangkalan Madura mengandung bakteri *Escherichia coli*.

1.4.2 Manfaat secara praktis

1. Dapat menambah informasi kepada masyarakat untuk mengkonsumsi petis yang benar-benar memenuhi Standart Nasional Indonesia (SNI).
2. Dapat menambah informasi kepada penjual agar tidak memperjual belikan bahan makanan yang tidak memenuhi syarat sebagai makanan yang sehat dan mengetahui cara pengolahan petis ikan tongkol dengan baik dan sehat untuk dikonsumsi.