

BAB 5

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil identifikasi *Salmonella* sp. pada mentega kiloan yang digunakan pedagang terang bulandi Jalan Pogot Surabaya yang telah dilaksanakan tanggal 21 – 28 Mei 2019 sebanyak 30 sampel pada media Selenite Broth, *Salmonella Shigella* Agar (SSA) dan dilanjut dengan identifikasi pada media biokimia reaksi yang terdiri dari media glukosa, laktosa, maltosa, manosa, sukrosa, indol, Metil Red (MR), VP (*Voges Proskauer*), Simon citrate, Urea, semi solid (motil), dan media Triple Sugar Iron Agar (TSIA). Hasil identifikasinya adalah 30 sampel tidak terkontaminasi *Salmonella* sp. dan jika dinyatakan dalam presentase maka 100 % sampel tidak terkontaminasi *Salmonella* sp.

Data hasil identifikasi *Salmonella* sp. pada mentega kiloan yang digunakan pedagang terang bulan di Jalan pogot Surabaya diperoleh hasil 100% tidak terkontaminasi *Salmonella* sp. hal ini dikarenakan mentega pada proses pembuatannya telah melalui proses Pemanasan, proses pemanasan tersebut berfungsi untuk memusnahkan mikroba patogen, mereduksi bakteri, inaktivasi enzim, mencairkan lemak dan menghilangkan komponen volatile yang tidak diinginkan (Zulkarnain, 2016), sehingga mentega yang dihasilkan terbebas dari mikroba patogen.

Tidak ditemukannya kontaminasi *Salmonella* sp. pada sampel mentega yang digunakan pedagang terang bulan di Jalan Pogot Surabaya

telah membuktikan bahwa kondisi kebersihan lokasi dagang, kondisi kebersihan tangan pedagang, serta peralatan yang digunakan pedagang terang bulan masih dalam kondisi baik. Meskipun wadah mentega terang bulan dalam kondisi terbuka tapi pada gerobak atau lokasi penjualan terang bulan tertutup dengan kaca sehingga terhalang dari debu dan kotoran-kotoran jalan raya penyebab kontaminasi bakteri. Karena beberapa faktor tersebutlah yang membuat mentega terhindar dari kontaminasi bakteri *Salmonella* sp.

Faktor lain penyebab kontaminasi Selain hal-hal tersebut adalah kondisi mentega sendiri sangat mempengaruhi ada atau tidaknya kontaminasi bakteri patogen *Salmonella* sp. menurut Zulkarnain (2016), mentega yang mempunyai kualitas baik memiliki ciri-ciri sebagai berikut :

1. Memiliki aroma yang khas (tidak tengik) dan warna yang merata.
2. Tidak terdapat bintik hitam atau hijau pada permukaannya. Bintik hitam dan hijau menunjukkan adanya kontaminasi bakteri dan jamur)
3. Kemasan mentega masih utuh, tidak sobek/rusak jika berkemasan plastik, dan tidak penyok, berkarat dan kembung jika dalam kemasan kaleng.
4. Masih dalam tanggal aman dikonsumsi (tidak melewati masa kadaluarsa).

Pada penelitian 30 sampel mentega yang menghasilkan 100% sampel tidak terkontaminasi *Salmonella* sp. diketahui bahwa pada sampel mentega jika dilakukan pengamatan langsung dari aroma dan warna masih memenuhi syarat kualitas mentega yang baik yaitu aroma khas tidak tengik, serta warnanya pun

merata, tidak ditemukan bintik hitam dan hijau yang merupakan pertanda tidak adanya kontaminasi bakteri dan jamur. Sehingga mentega tersebut masih dalam kondisi kualitasnya baik dan layak untuk dikonsumsi.

Dari hasil penelitian ini maka keseluruhan sampel tidak terkontaminasi bakteri *Salmonella* sp. sehingga mentega yang digunakan pedagang terang bulan di Jalan Pogot Surabaya layak dikonsumsi karena memenuhi syarat SNI Batas Maksimum Cemarkan Mikroba Dalam Pangan (SNI 7388:2009).

