

BAB 5

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil analisis bakteri *Escherichia coli* dari 30 sampel kerupuk kaleng yang dijual di wilayah Sutorejo Surabaya didapatkan hasil sebanyak 30 sampel negatif atau tidak terdapat *Escherichia coli* dengan persentase sebesar 100%. Sedangkan untuk sampel positif terdapat bakteri *Escherichia coli* dengan persentase sebesar 0%. Adapun analisis ada tidaknya bakteri *Escherichia coli* diamati pada media *Nutrient Broth* (NB), media *Mac Conkey* (MC), dan media *Eosin Methylene Blue* (EMB).

Data sebanyak 100% sampel kerupuk kaleng yang tidak mengandung bakteri *Escherichia coli* dikarenakan higienis dan sanitasi yang sangat diperhatikan oleh penjual, baik selama proses produksi atau penyiapan. Menurut Yulia (2016) menyatakan bahwa menjaga kebersihan peralatan makan dan masak juga dapat membantu mencegah terjadinya pencemaran atau kontaminasi makanan yang dapat terjadi karena peralatan yang digunakan.

Dari hasil pengamatan terhadap kerupuk kaleng di warung makan di wilayah Sutorejo negatif tidak adanya *Escherichia coli* yaitu penjual benar-benar menutup rapat wadah penyajian kerupuk sehingga bisa meminimalisir pencemaran oleh bakteri *Escherichia coli* atau bakteri lainnya. Oleh karena itu, diperlukan kesadaran pola hidup yang bersih dan sehat yaitu dengan memperhatikan higienitas makanan yang akan dikonsumsi serta menjaga sanitasi lingkungan.

Selain itu berdasarkan informasi yang saya dapatkan, sebagian besar para penjual kerupuk kaleng selalu mengganti kerupuk yang sudah lama disimpan dan tidak terjual dengan kerupuk yang baru. Sehingga mengurangi resiko terjadinya pencemaran atau kontaminasi makanan pada kerupuk kaleng yang akan dikonsumsi oleh para pelanggan.

Sedangkan dari hasil pengamatan kerupuk kaleng yang positif didapatkan hasil 0% yang mengandung bakteri *Escherichia coli*, hal ini disebabkan kerupuk merupakan makanan ringan yang tidak mudah basi karena kandungan air pada kerupuk sangat sedikit, mikroorganisme jadi susah hidup pada kerupuk. Penyimpanan kerupuk juga menjadi salah satu faktor tidak adanya bakteri *Escherichia coli*, kerupuk umumnya disimpan pada wadah yang tertutup rapat dan tidak berair sehingga suhu dan kelembapan di dalam wadah penyimpanan tidak terpengaruh oleh udara sekitar, padahal mikroorganisme termasuk bakteri membutuhkan lingkungan yang lembab atau substrat dengan kadar air yang tinggi.

Proses pematangan kerupuk juga menjadi salah satu penyebab tidak adanya bakteri *Escherichia coli*. Dengan proses pasteurisasi atau proses pemasakan makanan dengan suhu yang relatif tinggi sehingga bakteri *Escherichia coli* akan mati dan tidak dapat bertahan hidup dikerupuk.

Berdasarkan hasil penelitian pada sampel kerupuk kaleng yang dijual di warung makan jalan Sutorejo Surabaya, sebagian besar tidak terkontaminasi *Escherichia coli*, namun tetap berpotensi terjadinya kontaminasi parasit atau bakteri lain.