

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Nata de coco adalah hidangan penutup yang terlihat seperti jelli, berwarna putih hingga bening dan bertekstur kenyal. Makanan ini dihasilkan dari fermentasi air kelapa, dan mulanya dibuat di Filipina. "Nata de coco" dalam bahasa Spanyol berarti "krim kelapa". Krim yang dimaksudkan adalah santan kelapa. Sementara, di Indonesia pemanfaatan air kelapa belum maksimal, banyak yang terbuang percuma. Namun akhir-akhir ini sudah ada upaya untuk mengelola air kelapa menjadi nata de coco dan juga untuk berbagai produk seperti minuman ringan, jelli, anggur, cuka, etil asetat dan lain-lain (Warisno, 2004).

Nata de coco merupakan salah satu bahan pangan yang mengandung mineral dan vitamin, nata de coco juga mengandung kandungan gizi yang bermanfaat. Kandungan gizi lengkap meliputi 20 gram karbohidrat, 80% air, 20 gram lemak, 146 kalori, 2mg fosfor, 12 mg kalsium, dan 0,5 gram zat besi, kandungan kandungan ini sangat baik untuk menjaga kesehatan tubuh. Selain itu nata de coco juga mengandung vitamin dan senyawa kimia alami lainnya yang berfungsi untuk pemenuhan gizi tubuh. Nata de coco ini juga sangat baik dikonsumsi untuk orang yang sedang menjalankan diet rendah kalori, karena kalori pada makanan ini tidak terlalu tinggi. Dengan kaya seratnya, nata de coco sangat bermanfaat untuk melancarkan sistem pencernaan.

Selain itu juga makanan ini sangat di sukai oleh anak-anak, fortifikasi nata de coco yang meningkatkan vitamin serta mineral cocok dikonsumsi anak-anak, karena kandungan vitamin C, B1, dan riboflavin mampu meningkatkan system kekebalan tubuh anak (Pembayun, 2002).

Proses pembuatan nata de coco sangat dipengaruhi oleh berbagai faktor yang harus diperhatikan. Untuk memperoleh nata de coco yang berkualitas baik, dalam pembuatannya juga sangat memerlukan ketelitian dan sterilitas alat (Anonim, 2004).

Salah satu factor penting yang perlu diperhatikan dalam pembuatan nata de coco yaitu kondisi peralatan serta ruangan yang cukup steril. Apabila kondisi ruangan kurang steril sehingga memungkinkan sirkulasi udara berjalan seperti biasa maka peluang untuk terjadinya kontaminasi pada nata yang diproduksi cukup besar, begitu pula jika peralatan yang digunakan kurang steril maka juga dapat menimbulkan kontaminasi kerusakan pada lapisan nata yang diproduksi (Anonim, 2009).

Nata de coco yang bermerek sudah terjaga kualitasnya, ditinjau dari pengolahan dan pemasaran yang cukup baik, namun tidak dipungkiri masih terdapat kontaminasi pada makanan olahan (nata de coco) yang dihasilkan serta kelalaian yang dilakukan oleh para pekerja, lain halnya pada makanan olahan (nata de coco) buatan rumahan (home industry) merupakan salah satu jenis makanan olahan yang banyak di produksi produsen dan cukup diminati oleh masyarakat. Disamping rasanya yang menarik, harga yang ditawarkan juga relatif terjangkau, sayangnya belum pernah dilakukan pengawasan oleh Dinas Kesehatan

sehingga perlu dilakukan evaluasi terhadap hygiene sanitasi tempat pengolahan berdasarkan Kepmenkes RI No. 715/Menkes/SK/V/203.

Nata de coco akan aman dikonsumsi oleh masyarakat jika memenuhi persyaratan SNI dan persyaratan dari balai POM (Pengawasan obat dan makanan). Salah satu syarat adalah tidak mengandung mikrobiologi, termasuk didalamnya adalah jumlah total bakteri.

Disamping karena tercemar bakteri, ketidakamanan makanan olahan (nata de coco), ini juga karena kurangnya hygiene dan sanitasi pada penyajian dan lingkungan penjualan yang kurang baik, akibatnya akan menyebabkan diare serta mual-mual pada si pengkonsumsi karena adanya pencemaran bakteri di dalamnya.

Berdasarkan penanganan dan pengolahan nilai Angka Lempeng Total yang diperbolehkan pada nata de coco 1×10^5 salah satu cara untuk mengetahui standar mikrobiologi nata de coco dengan pemeriksaan ALT (Angka Lempeng Total). Angka Lempeng Total merupakan perhitungan jumlah bakteri mesofil dalam tiap 1ml/1gr sampel yang diperiksa (SNI 7388 tahun 2009).

Dari uraian latar belakang di atas, akhirnya penulis ingin mengadakan penelitian perbandingan angka lempeng total pada nata de coco bermerk dan nata de coco tidak bermerk yg dijual di pasar DTC-Surabaya.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah ada perbedaan ALT (Angka Lempeng Total) pada nata de coco bermerek dan tidak bermerek yang di jual di Pasar DTC Surabaya ?
2. Apakah ALT pada nata de coco sudah sesuai dengan persyaratan SNI?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui perbedaan koloni bakteri pada nata de coco bermerek dan tidak bermerek yang di jual di pasar DTC-Surabaya.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

- a. Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan wawasan dan masukan agar masyarakat selalu memperhatikan hygiene sanitasi pada makanan olahan yang bermerek dan tidak bermerek (Nata de coco).
- b. Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan masukan dan informasi agar produsen selalu memperhatikan hygiene sanitasi dalam pengolahan (nata de coco) yang dihasilkan.

2. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini dapat menambah wawasan baru tentang hygiene sanitasi dalam pengolahan makanan olahan baik yang bermerek dan tidak bermerek baik itu buatan pabrik atau rumahan (home industry).