

BAB 5

PEMBAHASAN

Pemeriksaan telur asin buatan yang bermerk sudah terjaga kualitasnya ditinjau dari pengolahan dan pemasaran yang cukup baik, namun tidak dipungkiri masih terdapat adanya kontaminasi dari cemaran mikroba. Apabila tidak terjaganya mutu dan kualitas pada makanan olahan (telur asin) yang dihasilkan, serta kelalaian yang dilakukan oleh para pekerja, lain halnya pada makanan olahan (telur asin) buatan rumahan (home industry) merupakan salah satu jenis makanan olahan yang banyak diproduksi produsen dan cukup diminati oleh masyarakat. Disamping rasanya lebih gurih, harganya yang ditawarkan lebih relative 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/2003

Pengujian mikrobiologi pada sampel makanan akan selalu mengacu kepada persyaratan makanan yang sudah ditetapkan. Parameter uji mikrobiologi pada telur asin yang dipersyaratkan sesuai Standar Nasional Indonesia meliputi Angka Lempeng Total.

Hasil penelitian pemeriksaan Bakteriologis untuk menguji Jumlah Angka Lempeng Total yang dilakukan terhadap 60 sampel yang terdiri dari 30 sampel telur asin tidak bermerek dan 30 telur asin bermerek yang ditabulasikan Hasil analisis telur asin dengan metode perhitungan angka lempeng total yang disajikan pada tabel 4.1. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa pada telur asin bermerek lebih kecil jumlah koloni ($3,2 \times 10^3$) bakteri, dibandingkan telur asin

yang tidak bermerek Angka lempeng total telur asin. Angka lempeng total pada telur asin bermerek tidak bermerek yang dianalisis bervariasi mulai dari yang terendah $3,1 \times 10^3$ sampai yang tertinggi $3,2 \times 10^6$.

Angka lempeng total pada telur asin yang memenuhi SNI rata-rata adalah $3,5 \times 10^5$. Jumlah koloni tersebut masih berada di batas ambang yang di syaratkan oleh (SNI-7388, 2009)

Dari semua telur asin, baik yang bermerek maupun tidak bermerek, masih layak dikonsumsi dikarenakan angka lempeng total telur asin belum ada yang melebihi angka batas maksimum yaitu 1×10^5 koloni/g sesuai dengan SNI-7388, 2009. Hal ini disebabkan karena penyimpanan telur asin bermerek tidak bermerek masih baik digunakan, sehingga mikroba dapat beraktivitas, karena bakteri lebih suka lingkungan basah dari pada kering sehingga pertumbuhan mikroba terhambat. Pengasinan pada telur tersebut menyebabkan kerusakan mekanik pada bakteri, spora-spora tidak akan tumbuh menjadi bakteri. Setiap mikroorganisme mempunyai cirihas tersendiri untuk pertumbuhan,. (Sunarlim, 2005)

Meskipun dari hasil penelitian menunjukkan angka lempeng total pada telur asin terbukti aman, masyarakat tetap harus berhati-hati dalam hygiene sanitasi dal lama penyimpanan telur asin karena cemaran dari mikroorganisme seperti *salmonella sp.*, *E.coli*, *staphilo coccus* dan jenis spesies lainnya mempunyai banyak peluang untuk menyerang tubuh manusia yang akan membawa dampak negatif bagi kesehatan manusia seperti diare, difteri, demam dan penyakit lainnya yang disebabkan oleh bakteri. Meskipun dari hasil penelitian menunjukkan angka lempeng total pada telur asin terbukti aman,

masyarakat tetap harus berhati-hati dalam penyimpanan telur asin karena cemaran dari mikroorganisme seperti *salmonella sp.*, *E.coli*, *Vibrio cholera* dan jenis spesies lainnya mempunyai banyak peluang untuk menyerang tubuh manusia yang akan membawa dampak negatif bagi kesehatan manusia seperti diare, difteri, demam dan penyakit lainnya yang disebabkan oleh bakteri.