

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan yang sehat dan aman merupakan faktor terpenting bagi kesehatan manusia, Oleh karena itu kualitas makanan harus di pertahankan dengan baik. Potensi kesehatan makanan dan minuman dapat mengganggu kesehatan sehingga harus di perhatikan dalam pemilihan bahan makanan, pengolahan sekaligus penyimpanan makanan matang, pengangkutan makanan serta penyajian makanan (Depkes, 2010). Makanan yang disajikan dalam kondisi panas atau hangat setelah matang juga dapat meminimalisir tercemarnya bakteri, berbeda dengan makanan yang disajikan dalam keadaan dingin misalnya bubur bersantan, pecel dan makanan yang disajikan dalam keadaan dingin lainnya sangat beresiko terkontaminasi oleh bakteri.

Makanan atau minuman yang telah tercemar oleh mikroorganisme dapat merusak atau mengubah komposisi bahan makanan dan minuman tersebut. Adanya mikroorganisme dalam makanan dan minuman dapat menimbulkan gejala keracunan. Kontaminasi mikroorganisme dapat terjadi sejak pengolahan bahan baku, proses bahan, peralatan, air yang digunakan dan jenis wadah yang digunakan (Djide,2003).

Menurut Primasanti, 2014 cemaran mikroba merupakan mikroba yang keberadaanya dalam pangan pada batas tertentu dapat menimbulkan resiko terhadap kesehatan. Secara kuantitatif batas maksimum dinyatakan sebagai jumlah maksimum mikroba yang diizinkan terdapat dalam pangan. Jumlah maksimum ini

dinyatakan dalam angka atau jumlah koloni per satuan berat atau volume. secara kualitatif batas maksimum dinyatakan sebagai negatif per satuan berat atau volume tertentu.

Sanitasi makanan harus diperhatikan mulai dari pengolahan, pemilihan bahan baku dan proses pengolahan. Para pedagang bubur tidak memiliki latar belakang pendidikan khusus tentang hygiene dan sanitasi pengolahan makanan. Pengetahuan pedagang bubur tentang hygiene dan pengolahan makanan akan mempengaruhi kualitas makanan yang di sajikan pada masyarakat (Sujaya, dkk, 2009).

Salah satu bahan pangan yang sering digunakan dalam menambah cita rasa bubur adalah santan. Santan merupakan cairan putih kental hasil ekstraksi dari kelapa yang dihasilkan dari ekstrak (daging buah) kelapa tua baik dengan atau tanpa penambahan air. Berdasarkan ketentuan Standar Nasional Indonesia (SNI) 7388 : 2009 tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam santan cair yaitu : Angka Lempeng Total (ALT) dalam 30⁰C 72 jam = 1×10^6 koloni/g, APM *Coliform* = < 3/g, *Salmonella sp* = Negatif/25 g, *Staphylococcus aureus* = 1×10^2 koloni/g.

Penelitian yang dilakukan oleh Dewirha 2015 menyebutkan kontaminasi bakteri dengan metode ALT (Angka Lempeng Total) pada santan bubur sumsum adalah $2,8 \times 10^2$ koloni/ml. ALT tersebut kurang dari batas maksimum cemaran koloni bakteri dalam pangan yang ditetapkan oleh BPOM RI untuk produk santan cair, krim kelapa, dan pasta cair yaitu dengan ALT (30⁰C, 72 jam) 1×10^6 koloni/g. ALT dapat dipergunakan sebagai indikator proses hygiene sanitasi

produk, analisis mikroba lingkungan pada produk jadi, indikator proses pengawasan, dan digunakan sebagai dasar kecurigaan dapat atau tidak diterimanya suatu produk berdasarkan kualitas mikrobiologinya (Nelly Puspendari, Ani Isnawati, 2015).

Peneliti melakukan penelitian ini karena pedagang bubuk di pasar Blauran Surabaya kurang memahami tentang sanitasi lingkungan dan makanan seperti kurang menjaga kebersihan dan tempat santan yang tidak tertutup di beberapa pedagang bubuk santan sehingga memungkinkan terkontaminasi mikroorganisme.

Penyebab keracunan makanan adalah adanya cemaran bakteri patogen. Terjadinya keracunan ditandai dengan adanya gejala diare. Jika diare terjadi dalam jangka yang panjang akan dapat menyebabkan kematian. Kasus keracunan terjadi karena penerapan sanitasi lingkungan pengolahan yang masih kurang memadai. Cemaran yang dapat menyebabkan penyakit adalah cemaran mikrobiologi seperti *Eschericia coli*, *Staphylococcus aureus* atau bakteri *coliform* (Rien Wiharyani , 2010).

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti melakukan penelitian dengan judul gambaran kontaminasi bakteri pada santan yang dijual oleh pedagang di pasar Tradisional.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas. Sehingga dapat di rumuskan masalah penelitian ini “Apakah terdapat kontaminasi bakteri pada santan yang di jual oleh pedagang di pasar Tradisional ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah terdapat kontaminasi bakteri pada santan yang di jual oleh pedagang di pasar Tradisional.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Secara Teoritis

Mengetahui adanya kontaminasi bakteri pada santan dengan metode *Angka Lempeng Total* (ALT).

1.4.2 Secara Praktis

Memberikan informasi kepada masyarakat tentang cemaran bakteri. Agar masyarakat lebih menjaga higienitas dan sanitasi pengolahan, serta upaya peningkatan derajat kesehatan.

