

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Minuman adalah sesuatu yang sangat dibutuhkan oleh manusia untuk menunjang kelangsungan hidup yang berasal dari tumbuhan, hewan, mineral dan zat-zat kimia sintetis yang lain (Jamhari, 2018). Minuman ringan merupakan minuman olahan siap saji dalam bentuk bubuk atau cair yang mengandung bahan makanan maupun bahan tambahan pangan yang lain, baik alami atau sintesis yang dikemas dalam kemasan siap untuk dikonsumsi, dalam pengujian mutu suatu bahan pangan diperlukan berbagai uji yang mencakup uji fisik, uji kimia, uji mikrobiologi, dan uji organoleptik, kehadiran mikroorganisme dalam air menjadi salah satu parameter biologis yang dapat menentukan persyaratan kualitas air (Pranasurya, 2016). Minuman ringan terdiri dari beberapa jenis di antaranya air minum dalam kemasan yang mengandung pemanis, soda, kopi dan teh yang mengandung pemanis, sari buah dengan kemurnian  $\leq 50\%$  dan mengandung pemanis, sport drinks, dan bir yang tidak beralkohol, susu dan minuman mengandung susu (Septie, 2017).

Teh adalah minuman yang populer. Menurut Dr. Tea dalam bukunya *The Ultimate tea diet*, minuman yang paling banyak dipilih oleh orang setelah air putih bukanlah kopi, bir, atau anggur, melainkan teh. Ini tak mengherankan, karena minum teh banyak manfaatnya. Secangkir teh tak hanya membantu kita memulai hari, tapi juga mengatasi berbagai keluhan ringan dan menenangkan pikiran. Kebiasaan minum teh dapat membantu mencegah berbagai penyakit kronis hingga mengatasi kegemukan (krisnawati, 2014).

Minuman teh juga dapat menjadi minuman yang beracun apabila mengalami kerusakan secara mikrobiologi melalui berbagai faktor. Faktor-faktor tersebut antara lain kontaminasi bahan-bahan dasar pembuatan minuman teh oleh bakteri, alat-alat pembuatan, dan faktor lingkungan penjualan (Pranasurya, 2016).

Pengolahan makanan secara higienis dan sanitasi merupakan hal yang penting dalam menentukan kualitas makanan maupun minuman. Bakteri indikator sanitasi pada umumnya adalah bakteri yang terdapat pada usus manusia yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan pada saluran pencernaan dengan gejala mual, muntah dan diare (Yunus, 2015).

Adanya kontaminasi kotoran pada makanan maupun minuman biasanya disebabkan oleh mikroorganisme kelompok bakteri *coliform*. Macam bakteri *Coliform* terdiri dari *Serratia*, *Hafnia*, *Citrobacter*, *Enterobacter*, *Klebssiella*, dan *Escherichia coli*, bakteri-bakteri tersebut adalah kelompok bakteri *Coliform* yang sering digunakan sebagai indikator kualitas air, makanan maupun produk susu yang tercemar (Ramdhini, 2019).

Pemeriksaan adanya cemaran bakteri *Coliform* dapat dilakukan dengan salah satunya menggunakan metode Most Probable Number (MPN). MPN *Coliform* adalah suatu metode penentuan angka mikroorganisme dengan metode Angka Paling Mungkin yang digunakan luas di lingkungan sanitasi untuk menentukan jumlah koloni *Coliform* di dalam air, susu dan makanan lainnya. Metode MPN dapat digunakan untuk menghitung jumlah bakteri yang dapat memfermentasi lactose membentuk gas, misannya bakteri *Coliform* (Yusmaniar dkk, 2017)

Menurut Badan standarnasional Indonesia persyaratan cemaran mikroba pada produk minuman teh yaitu mengandung angka paling mungkin bakteri  $<2/100$  ml.

Banyak warung di Daerah Balongpanggang yang menjual minuman teh mengakibatkan banyaknya masyarakat yang mengonsumsi minuman teh yang dijual di warung-warung tanpa

peduli apakah minuman tersebut higienis dan sanitasi atau tidak. Padahal banyak pedagang yang abai akan kebersihan produk, peralatan, maupun tempat untuk berdagang tersebut. Ada beberapa pedagang yang mencuci peralatan yang digunakan hanya dicelupkan pada suatu tempat yang berisi air pencucian. Ada pula pedagang yang tidak mencuci gelas yang telah digunakan. Sehingga dikhawatirkan terdapat bakteri *Coliform* pada minuman teh dengan nilai yang melampaui nilai normal yang telah ditentukan.

Dari uraian tersebut, maka perlu dilakukan penelitian tentang cemaran bakteri *coliform* pada minuman teh di Daerah Balongpanggang dengan metode Most Probable Number (MPN).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Dari latar belakang tersebut dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

”Apakah ada cemaran bakteri *coliform* pada minuman teh yang dijual di Daerah Balongpanggang dengan metode Most Probable Number (MPN) ?”

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui adanya cemaran bakteri *coliform* pada minuman teh di Daerah Balongpanggang dengan metode Most Probable Number (MPN)

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

Tujuan khusus penelitian ini adalah mengetahui kualitas minuman teh yang dijual diwarung Daerah Balongpanggang.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Manfaat teoritis**

Untuk menambah ilmu pengetahuan tentang jumlah mikroorganisme dengan metode MPN pada minuman teh yang dijual di Daerah Balongpanggang.

#### **1.4.2 Manfaat praktis**

Sebagai informasi dan masukan kepada masyarakat (baik penjual maupun pembeli) untuk menjaga hygiene dan sanitasi serta lebih selektif dalam membeli minuman ringan.