

## BAB 1

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Tumbuhan siwalan atau *Borassus flabellifer L.* merupakan tumbuhan palem dengan karakteristik yang beraneka ragam. Jawa Timur merupakan provinsi yang memiliki banyak tumbuhan siwalan, khususnya di Kabupaten Tuban, luas perkebunan siwalan mencapai 1.183 hektar (Hawa, Lutfi and Makhfudhi, 2019). Tanaman Siwalan merupakan tumbuhan palem yang banyak terdapat di daerah pesisir dan mewakili keindahan Kabupaten Tuban terutama di desa Payuran Kecamatan Palang dan Desa Manunggal Kecamatan Semanding. Pada tahun 2017, produksi siwalan meningkat dibandingkan tahun 2016, yaitu dari 7.086,45 ton menjadi 7.140,76 ton. Produksi yang melimpah ini memberikan potensi besar bagi petani siwalan dan masyarakat untuk mengolah siwalan menjadi produk olahan lainnya (Putri *et al.*, 2021). Proseses pengolahan nira siwalan dilakukan pada cairan yang berasal dari tabung penyaring yang disadap pada karangan bunga, baik bunga jantan maupun bunga betina yang berasal dari tanaman siwalan, kemudian nira siwalan dilakukan penyaringan Kembali dan dimasukkan kedalam botol plastik yang sudah dicuci. Nira siwalan juga merupakan sumber karbohidrat yang tersusun dari glukosa, sukrosa, air, protein, lemak dan beberapa kandungan serat (Hotijah *et al.*, 2020).

Nira sering juga disebut “legen”, kata ini sebenarnya merupakan kata jawa yang berasal dari kata legi, artinya manis (Mardiyah, 2022). Nira siwalan yang segar bila dikonsumsi secara langsung memiliki manfaat bagi tubuh yaitu dapat digunakan sebagai obat antara lain, untuk penyakit paru-paru, disentri, BAB yang

tidak teratur dan wasir (Hotijah *et al.*, 2020). Jika nira disimpan, akan terjadi fermentasi oleh mikroorganisme di dalam nira yang menimbulkan rasa asam melalui pembentukan asam asetat dan merupakan media nutrisi yang baik untuk mikroorganisme seperti bakteri, kapang maupun khamir (Mardiyah, 2022).

Keracunan makanan adalah penyakit yang disebabkan karena memakan makanan yang mengandung racun, seperti : jamur, kerang, pestisida, susu, zat beracun yang disebabkan oleh makanan dan bakteri (Rhomadhoni *et al.*, 2018). Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2013, keracunan makanan adalah sebagai penyakit yang diderita oleh seseorang dengan gejala dan tanda keracunan seperti mual, muntah, sakit tenggorokan dan pernafasan, kejang perut, diare, gangguan penglihatan, perasaan melayang, paralysis, demam, menggigil, rasa tidak enak, letih, pembengkakan kelenjar limfe, wajah memerah dan gatal-gatal, akibat mengkonsumsi pangan yang diduga mengandung cemara biologi atau kimia (Hidajah, Febriyanti and Faisal, 2021).

Dilansir dari Berita Rembang (2012), 30 warga Dukuh Bayon desa Woro Kecamatan Kragan mengalami keracunan yang diduga setelah mengkonsumsi minuman legen, yang menimbulkan pusing, mual, muntah dan pandangan mata kabur. Diketahui dengan pasti minuman legen dibeli dari pedagang keliling bernama Winarsih. Selain itu, dilansir dari Tribun-Medan.com Kamis, 26 Januari 2012, keracunan terjadi pada belasan siswa SD Negeri 066650 Jl. Bahagia By Pass Gg Santun setelah mengonsumsi minuman air es nira. Minuman tersebut dibeli dari seseorang penjual yang baru pertama kali berjualan dipinggir jalan depan sekolah mereka, namun dari belasan siswa yang ikut minum, hanya tiga siswa yang harus dirawat di RSUD Bahagia Jl. Bahagia By Pass. Penyebab keracunan

pada manusia disebabkan oleh bakteri yang dapat terjadi melalui makanan dan minuman yang telah terkontaminasi. Salah satu bakteri patogen yang dapat menginfeksi manusia adalah bakteri *Salmonella* sp.

*Salmonella* sp. termasuk salah bakteri patogen yang bisa mengakibatkan penyakit pada manusia. Infeksi *Salmonella* sampai saat ini masih menjadi masalah yang besar, karena penjangkitan *Salmonellosis* dapat terjadi pada media makanan dan minuman yang tidak higienis, sering terjadi dan manusia tidak memperhatikannya (Wahyuningsih, Sulistiyawati and Zaenuri, 2019). Bakteri *Salmonella* dapat ditularkan melalui 5F yaitu : lalat, makanan, jari-jari, feses, dan pembawa kuman (benda mati). Manusia adalah satu-satunya hospes dari bakteri ini. Rute transmisi yang umum adalah melalui *fecal-oral*. Kontaminasi melalui makanan terjadi ketika material fekal mengontaminasi jari tangan yang kemudian mengontaminasi makanan dan minuman yang dikonsumsi (Lestari *et al.*, 2020).

Mengetahui bahayanya mengkonsumsi makanan dan minuman yang terkontaminasi bakteri dapat menimbulkan penyakit. Gejala yang ditimbulkan oleh infeksi bakteri salah satunya yaitu sakit perut yang mendadak, mual, disertai demam yang cukup tinggi. Menurut Standar Nasional Indonesia SNI No.14-7388:2009 tentang batas maksimum cemaran mikroba pada sampel legem yang termasuk dalam kategori pangan minuman isotonik, kandungan *Salmonella* sp. yaitu negatif per 100ml minuman, apabila makanan tercemar oleh mikroorganisme salah satu contohnya adalah *Salmonella* sp. kemudian dikonsumsi oleh masyarakat setiap hari maka akan menimbulkan penyakit. Untuk *Salmonella* sp. harus negatif atau tidak ada *Salmonella* sp.

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan diatas maka perlu dilakukan penelitian tentang Identifikasi Bakteri *Salmonella* sp. pada Legen yang dijual di Daerah Tuban sehingga dapat memberikan informasi kepada pedagang, dan konsumen untuk meningkatkan pengawasan legen mulai dari proses pengambilan, perdagangan sampai ditangan konsumen.

## 1.2 Rumusan Masalah

Apakah terdapat bakteri *Salmonella* sp. pada legen yang dijual di Daerah Tuban?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Untuk identifikasi bakteri *Salmonella* sp. pada legen yang dijual di Daerah Tuban.

## 1.4 Manfaat Penelitian

### 1.4.1 Manfaat Teoritis

Sebagai pendukung dan sumber informasi untuk mengembangkan pengetahuan dan penelitian tentang Identifikasi Bakteri *Salmonella* sp. Pada Legen Yang Dijual di Daerah Tuban.

### 1.4.2 Manfaat Praktis

Diharapkan penelitian ini dapat memberikan informasi dan masukan kepada masyarakat untuk menjaga *hyegene* sanitasi serta lebih selektif dalam memilih makanan dan minuman.