

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan dimanapun ia berada serta memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Tanpa adanya makanan dan minuman, manusia tidak dapat melangsungkan hidupnya (Silalahi, 2006). Sandang dan papan menjadi kebutuhan pokok manusia karena keduanya berguna untuk memberi perlindungan bagi tiap manusia dalam menjalani proses kehidupan pribadinya maupun dalam hubungan interaksi sosial satu dengan yang lain. Sementara makanan merupakan sumber energi dan gizi bagi manusia untuk bisa melaksanakan aktivitasnya sehari-hari. Tanpa makanan, manusia tidak memiliki tenaga untuk bisa melaksanakan berbagai rutinitasnya setiap hari (Depkes RI, 2004).

Secara umum makanan sehat merupakan makanan yang higienis dan bergizi (mengandung zat hidrat arang, protein, vitamin, dan mineral). Makanan sehat yang layak untuk dikonsumsi oleh setiap manusia adalah bahan makanan yang akan diolah terutama mengandung protein hewani dalam keadaan baik dan segar, sayur mayur yang segar dan tidak rusak, makanan yang melalui proses pengolahan tidak berubah bentuk warna dan rasa, bahan tambahan dan bahan penolong harus memenuhi persyaratan minimal makanan sehat yang berlaku (Mukono, 2008).

Perhatian masyarakat Internasional dengan makanan yang sehat, bergizi dan higienis sangat besar sekali. Salah satunya dengan adanya *International Organization for Standardization (ISO)* dengan TC34 yang merilis standar baru

mengenai *Food Safety Management System (ISO) 22000 (FSMS ISO 22000)*, dengan tujuan pengawasan peningkatan jumlah makanan yang aman untuk dikonsumsi oleh manusia. *International Organization for Standardization (ISO)* mengeluarkan standar tersebut karena dalam beberapa tahun terakhir, terlihat bahwa kasus keracunan makanan semakin marak dimana-mana (Depkes, 2002).

Makanan dapat tercemar oleh cemaran kimia dan cemaran biologi. Racun dalam makanan ternyata bisa membahayakan orang yang memakannya apabila hygiene dan sanitasinya dalam mengolah bahan makanan tersebut tidak cermat. Paling sering terjadi dalam keracunan makanan adalah cemaran yang disebabkan oleh cemaran biologi (Nurmaini, 2009).

Salah satu produk makanan yang sering disoroti oleh berbagai pihak adalah jenis produk makanan hasil olahan, salah satunya adalah kecap manis. Beberapa kasus tentang makanan hasil olahan yaitu sebanyak 80 persen perusahaan pembuat saos tomat dan kecap home industri disinyalir tidak mentaati standar mutu satinasi yang ditetapkan Departemen Kesehatan (Depkes), bahkan kehalalannya juga diragukan, sehingga diduga kuat melanggar Undang Undang Perlindungan Konsumen No.8 tahun 1999. 3 (Annonim, 2002).

Kecap manis selain mengandung protein, vitamin, dan mineral, kecap berfungsi juga sebagai penyedap makanan. Karena dapat memberikan rasa dan aroma yang khas pada makanan atau masakan, masyarakat menjadikan kecap sebagai bagian dari menu harian. Dengan kata lain, kecap dapat meningkatkan selera makan. Kecap biasa dikonsumsi dengan makanan pokok nasi, sayuran, daging, unggas, dan ikan. Di Indonesia, kecap sangat disukai sehingga

kebutuhannya semakin meningkat dari tahun ke tahun. Kecap tersedia di warung, di kantin, kaki lima sampai restoran di hotel berbintang lima. Kecap tersedia di tengah-tengah keluarga maupun di dalam kamar kos dan asrama.

Sesuai dengan Standart Nasional Indonesia (SNI) No. 7388:2009 mikroba yang terdapat pada kecap manis yaitu *Coliform* ( $<3/g$ ) dan kapang ( $5 \times 10^1$  koloni/g). *Coliform* terdiri dari beberapa genus bakteri yang termasuk family *Enterobacteriaceae*. Keberadaannya mengindikasikan adanya bakteri pathogen lain karena bakteri pathogen biasanya berada dalam jumlah sedikit sehingga sulit untuk memonitornya secara langsung. Kapang adalah mikroba bersel tunggal berupa benang-benang halus yang disebut hifa, kumpulan hifa disebut miselium, berkembang biak dengan spora atau membelah diri (SNI, 2009).

Kantin merupakan salah satu tempat untuk menikmati berbagai menu makanan. Selain itu, kantin juga menyediakan kecap manis untuk melengkapi hidangan menu yang disajikan, seperti goreng-gorengan, milu siram, mie kuah dan lain sebagainya.

Suatu penelitian oleh Gea (2009) di kantin Universitas Sumatera Utara didapatkan bahwa dari 5 sampel saus cabai pada botol isi ulang yang diperiksa diketahui terdapat 3 sampel (60%) memenuhi syarat kesehatan sedangkan 2 sampel (40%) tidak memenuhi syarat kesehatan. Sedangkan untuk saus tomat pada botol isi ulang, dari 5 sampel yang diperiksa diketahui terdapat 1 sampel (20%) memenuhi syarat kesehatan sedangkan 4 sampel (80%) tidak memenuhi syarat kesehatan.

Pada survei awal, jumlah kantin di lingkungan Kampus UNG sebanyak 20 kantin. Namun hanya 10 kantin yang menggunakan botol kecap isi ulang, selain itu kebiasaan para pengelola kantin membiarkan botol kecap isi ulang berada dalam keadaan terbuka selama lebih dari 6 jam. Secara umum dapat disimpulkan bahwa dengan perlakuan yang seperti itu tanpa disadari oleh pengelola kantin dan juga konsumen dari kalangan mahasiswa, tentunya telah memberi peluang berkembangnya mikroba pada kecap manis tersebut.

Berdasarkan permasalahan di atas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang sama dengan penelitian Gea (2009) tetapi dengan produk yang berbeda yaitu pada kecap manis. Mengingat kecap manis merupakan penyedap makanan yang paling banyak tersedia di kantin-kantin yang ada di lingkungan UNG.

### **1.2 Identifikasi Masalah**

- a. Kebiasaan pengelola kantin membiarkan botol kecap isi ulang dalam keadaan terbuka lebih dari 6 jam.
- b. Kondisi tersebut memberikan peluang berkembangnya mikroba.
- c. Kurangnya pengetahuan pengelola kantin di lingkungan Kampus UNG terhadap prinsip hygiene sanitasi penyimpanan makanan terutama kecap manis dalam botol isi ulang.

### **1.3 Perumusan Masalah**

Berdasarkan uraian di atas, maka yang menjadi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut: Bagaimanakah hygiene sanitasi serta kandungan mikroba pada

kecap manis yang digunakan di kantin yang ada di lingkungan Universitas Negeri Gorontalo.

## **1.4 Tujuan Penelitian**

### **1.4.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hygiene sanitasi dan kandungan Mikroba yang terdapat pada kecap manis

### **1.4.2 Tujuan Khusus**

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui hygiene sanitasi makanan yang ditinjau dari cara pemilihan, penyimpanan, serta cara penyajian kecap di kantin di lingkungan Universitas Negeri Gorontalo
2. Untuk mengetahui jenis mikroba yang dapat tumbuh pada kecap manis yang disesuaikan dengan SNI No. 7388:2009 yaitu bakteri *Coliform* dan Kapang.

## **1.5. Manfaat Penelitian**

Dengan diadakannya penelitian ini, maka diharapkan akan memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Sebagai masukan informasi kepada pengelola kantin dan konsumen dalam hal ini para mahasiswa, terhadap aman tidaknya produk makanan yang dikonsumsi, khususnya kecap manis yang ada di kantin-kantin UNG.

2. Sebagai cara untuk menemukan solusi agar cemaran bakteri *Coliform*, khususnya yang ada pada kecap manis di kantin-kantin Kampus UNG dapat dihindari.
3. Untuk menambah dan memperdalam pengetahuan penulis mengenai cemaran bakteri *Coliform* dan kapang pada makanan.