

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok hidup manusia, karena dari makanan manusia mendapatkan zat-zat gizi yang dibutuhkan tubuh. Zat gizi dibutuhkan tubuh untuk pertumbuhan, mempertahankan dan memperbaiki jaringan tubuh, mengatur proses dalam tubuh, dan menyediakan energi bagi fungsi tubuh. Bahan makanan yang dibutuhkan tubuh adalah bahan makanan yang sehat dan aman (Anonim, 2011).

Keamanan makanan atau pangan menurut Undang-undang RI No. 7 tahun 1996 menyatakan bahwa kualitas pangan yang dikonsumsi harus memenuhi beberapa kriteria, diantaranya adalah aman, bergizi, bermutu, dan dapat terjangkau oleh daya beli masyarakat. Aman yang dimaksud disini mencakup bebas dari pencemaran biologis, mikrobiologis, kimia, dan logam berat. Dimana pencemaran tersebut dapat dijumpai pada makanan yang mengandung pengawet. (Anonim, 1996).

Mie basah merupakan makanan yang populer dalam diet masyarakat Indonesia. Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI), mie adalah produk pangan yang terbuat dari terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan, berbentuk khas mie (Anonim, 1992).

Salah satu penyebab kejadian luar biasa keracunan pangan adalah adanya cemaran biologis mikroba. Penyakit ini menjadi penyebab kematian terbesar pada anak-anak dan dewasa. Selama tiga tahun berturut-turut salmonella dijumpai sebagai penyebab keracunan pangan di Indonesia dan kemungkinan terjadinya berkisar antara 12,5 hingga 25,0 % dari cemaran mikroba. Penyakit infeksi atau penyakit yang disebabkan oleh mikroorganisme seperti bakteri merupakan penyakit yang banyak ditemukan dalam masyarakat (Anonim, 2011).

Pangan yang aman dikonsumsi merupakan pangan yang bebas (dibawah toleransi maksimum yang dipersyaratkan) dari cemaran berbahaya seperti cemaran biologis, kimia dan benda asing yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Oleh karena itu, untuk mengetahui tingkat cemaran suatu pangan, khususnya cemaran biologis maka perlu dilakukan suatu pengujian baik kualitatif maupun kuantitatif (Winarno dan Betty, 1982).

Berdasarkan SNI 7388 : 2009 tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam mie basah yaitu : Angka Lempeng Total (ALT) dalam 30⁰ C 72 jam = 1 × 10⁶ koloni/g, APM *Escherichia coli* 10/g, salmonella sp negatif/25g, *Staphylococcus aureus* 1 × 10³ koloni/g, *Bacillus cereus* 1 × 10³ koloni/g, dan Kapang 1 × 10⁴ koloni/g (Anonim, 1992).

Di Gorontalo mie basah diproduksi dalam skala rumah tangga atau industri-industri kecil, dan kemudian diedarkan di pasar-pasar tradisional, tetapi masih ada juga para produsen mie ini yang mengolah mie mereka secara kurang bersih, baik lingkungan maupun para pekerja yang terlibat dalam pembuatan mie ini.

Berdasarkan uraian diatas, maka saya sebagai penulis tertarik untuk mengangkat masalah ini sebagai bahan penelitian dengan judul “ Analisis Cemaran Bakteri Pada Mie basah yang Beredar di Pasar Sentral Kota Gorontalo.

1.2 Rumusan Masalah

Berapakah jumlah cemaran bakteri pada mie basah yang beredar di pasar sentral Kota Gorontalo ?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui jumlah cemaran bakteri yang terdapat pada mie basah yang beredar di pasar sentral Kota Gorontalo.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu :

1. Bagi Peneliti : Dapat mengetahui tentang cara kerja dan metode yang tepat yang akan digunakan untuk menganalisa cemaran mikroba yang terdapat dalam produk bahan pangan dan dapat meningkatkan pengetahuan khususnya dalam bidang mikrobiologi.
2. Bagi Masyarakat : Dapat memberikan informasi kepada masyarakat terutama konsumen mie basah tentang aman tidaknya produk yang mereka konsumsi tersebut.
3. Bagi Instansi : Dapat menjadi sumber informasi untuk peneliti dalam pengembangan penelitian selanjutnya.