

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Di dunia ini terdapat lebih dari 12.000 jenis kacang-kacangan, diantaranya adalah kacang tanah, kacang hijau, kacang merah, dan kedelai. Diantara kacang-kacangan tersebut, kedelailah yang paling populer. Kedelai merupakan sumber gizi yang sangat baik bagi manusia. Ditinjau dari segi mutu protein, kedelai merupakan satu-satunya dari jenis kacang yang mempunyai susunan asam amino esensial paling lengkap. Protein kedelai merupakan satu-satunya leguminoceae yang mengandung semua asam amino esensial yang sangat diperlukan tubuh (Astawan, 2004)

Di Indonesia, kedelai mulai dilaporkan pada zaman Rumphius atau pada abad XVII. Saat itu kedelai telah mulai dicoba untuk dibudidayakan sebagai tanaman untuk bahan makanan dan keperluan pupuk hijau (Amrin, 2003). Kacang kedelai dikenal sebagai makanan terbaik kadar proteinnya, dapat mencapai 35% dari beratnya. Kacang kedelai memiliki hampir semua vitamin yang diketahui dalam jumlah yang banyak. Walaupun kacang kedelai mempunyai kadar vitamin C yang sangat kecil, tetapi kecambah kacang kedelai mengandung vitamin C yang kaya, yaitu sebanyak 130 Microgram per gram (Kuntaraf, 2009).

Salah satu produk olahan dari kacang kedelai adalah susu kedelai. Banyak cara dilakukan orang agar badan selalu sehat dan kuat diantaranya mengonsumsi makanan dan minuman yang baik, dan menyehatkan. Salah satunya adalah

mengonsumsi susu kedelai (Amrin, 2003). Sekarang ini susu kacang kedelai telah lebih dikenal, walaupun perkembangannya di Indonesia kurang lancar. Umumnya perkembangan yang terbatas disebabkan adanya anggapan bahwa susu kacang kedelai tidak bisa menandingi susu sapi. Para ilmuwan dalam penelitian-penelitiannya menunjukkan bahwa protein susu kacang kedelai menggambarkan komposisi zat-zat kimia pada susu sapi. Susu kacang kedelai dapat menjadi asam seperti susu sapi. Glycinin dari susu kacang kedelai seperti casien dari susu sapi, dapat menggumpal dengan asam (Kuntaraf, 2009).

Susu kedelai merupakan minuman yang dibuat dengan teknologi dan peralatan yang sangat sederhana (Astawan, 2004). Namun bukan tidak mungkin teknologi dan peralatan yang sederhana tersebut dapat menyebabkan susu kedelai mudah tercemar oleh mikroba seperti bakteri. Beberapa bakteri patogen yang umum mencemari susu adalah *Brucella sp*, *Bacillus cereus*, *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter sp*, *Staphylococcus aureus*, dan *Salmonella sp* (Adams dan Motarjemi 1999 dalam Jurnal Rahayu, 2007).

Pada penelitian yang telah dilakukan oleh Hinsa Heriani Sianipar pada tahun 2009 dengan judul “*Kajian cemaran salmonella sp. pada susu kedelai yang dijual di beberapa pasar tradisional di kota medan* “ menunjukkan bahwa dari 10 sampel susu kedelai yang diteliti, 1 sampel mengandung bakteri *Salmonella sp* sedangkan 9 sampel lainnya tidak mengandung bakteri *Salmonella sp*.

Maka atas dasar penelitian yang telah dilakukan sebelumnya, maka penulis ingin mengetahui tentang kandungan cemaran bakteri lain pada susu kedelai yang beredar di kota Gorontalo yaitu bakteri *Staphylococcus aureus*.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian diatas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah belum diketahui apakah ada cemaran bakteri *Staphylococcus aureus* pada susu kedelai.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui cemaran bakteri *Staphylococcus aureus* pada susu kedelai.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Dengan dilakukannya penelitian ini, diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Bagi masyarakat, agar dapat menjadi suatu informasi terhadap aman tidaknya produk yang dikonsumsi.
2. Bagi instansi, agar dapat menjadi acuan bagi peneliti selanjutnya.
3. Bagi Peneliti, agar dapat menambah khasanah ilmu pengetahuan.