

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Menurut UU No.7 tahun 1996 Bahan pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang pemenuhannya menjadi hak asasi setiap rakyat Indonesia dalam mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas untuk melaksanakan pembangunan nasional, bahwa pangan yang aman, bermutu, bergizi, beragam dan tersedia secara cukup merupakan prasyarat utama harus dipenuhi dalam upaya terselenggarakan suatu sistem pangan yang memberikan perlindungan bagi kepentingan kesehatan serta mungkin berperan dalam meningkatkan kemakmuran dan kesejahteraan rakyat.

Mikroorganisme atau mikroba adalah organisme hidup yang berukuran sangat kecil dan hanya dapat diamati dengan menggunakan mikroskop. Mikroorganisme ada yang tersusun atas satu sel (uniseluler) dan ada yang tersusun atas beberapa sel (multiseluler). Walaupun mikroorganisme uniseluler hanya tersusun atas satu sel, namun mikroorganisme tersebut menunjukkan semua karakteristik organisme hidup, yaitu bermetabolisme dan bereproduksi (Pratiwi, sylvia. 2008).

Mikroorganisme tersebar luas di alam dan sebagai akibatnya bahan atau produk pangan jarang sekali yang steril, tetapi umumnya tercemar oleh berbagai jenis mikroorganisme (Kusnandar dkk., 2007).

Makanan yang telah dihindangi mikroorganisme itu mengalami penguraian sehingga dapat berkurangnya nilai gizi dan kelezatan (Dwijoseputro., 2005). Makanan yang telah dalam keadaan terurai ini dapat menyebabkan keracunan

makanan yang membuat seorang mengalami gangguan saluran pencernaan seperti mual, muntah, sakit dan melilit didaerah perut, diare bahkan dapat menyebabkan kematian (Sediaoetama., 2004).

Bakso yang dijajakan sekarang hampir selalu dicemari berbagai mikroorganisme. Tetapi biasanya kita tidak terinfeksi atau keracunan, entah mikroorganisme yang mencemari makanan tersebut tidak berbahaya, atau karena daya tahan tubuh kita yang kuat. Telah banyak diketahui tentang faktor-faktor yang menunjang terjadinya penyakit asal makanan, sehingga cara pengendaliannya sudah mantap (Pelczar., 2008).

Jajanan yang mengandung bakteri biasanya disebabkan oleh beberapa hal antara lain proses pengolahan makanan yang tidak higienis, tempat penyimpanan bahan makanan, tentang sanitasi dan higienis pada bagian dapur karena merupakan tempat mengelola segala macam dan minuman, dan tempat penyajian yang masih memungkinkan terjadinya kontaminasi serangga dan debu (Widyati dan Yuliarsih, 2002).

Perilaku dari penjaja makanan yang kurang baik dalam memperhatikan kebersihan juga merupakan salah satu penyebab tidak layaknnya makanan dikonsumsi. Misalnya pada saat mengambil makanan kebiasaan menggunakan tangan, melayani pembeli sambil berbicara, batuk, serta penggunaan alat pelindung diri yang kurang diperhatikan.

Pencucian peralatan umumnya juga belum memenuhi syarat baik kualitas air yang digunakan untuk proses pencucian alat-alat dapur maupun alat hidangan, sehingga biasanya orang yang mengkonsumsi mengalami gangguan saluran

pencernaan seperti diare tanpa disadari oleh seorang pengonsumsi bahwa penyakit tersebut berasal dari makanan. Berdasarkan SNI tentang batas maksimum cemaran bakteri yang di ijinakan terdapat dalam pangan daging olahan bakso yaitu ALT ( $1 \times 10^5$ ) Koloni/gr.

Berdasarkan uraian diatas, maka saya sebagai peneliti tertarik untuk mengangkat masalah ini sebagai bahan penelitian dengan judul “Uji kuantitatif cemaran bakteri pada bakso yang dijajakan di kampus 1 Universitas Negeri Gorontalo.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dipaparkan diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah berapakah jumlah cemaran bakteri pada bakso yang dijajakan di kampus 1 Universitas Negeri Gorontalo.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Sejalan dengan rumusan masalah maka tujuan penelitian ini adalah mengetahui jumlah bakteri pada bakso yang dijajakan di kampus 1 Universitas Negeri Gorontalo

## **1.4. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini, yaitu :

### **1. Bagi Peneliti**

Dapat menambah ilmu pengetahuan bagi peneliti tentang higiene dan sanitasi lingkungan terhadap bahan pangan.

## 2. Bagi Masyarakat

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang ke higienisan makanan dan sanitasi lingkungan.

## 3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Sebagai bahan acuan untuk dilakukan penelitian selanjutnya terhadap bakteri pada Makanan dan bahan pangan lainnya.

## 4. Bagi Instansi

Sebagai bahan masukan untuk Kepala Balai Pengawasan Obat dan Makanan untuk melakukan penelitian bahan pangan yang dijajakan di Kota Gorontalo.