

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar belakang**

Makanan adalah kebutuhan dasar terpenting dan sangat esensial dalam kehidupan manusia. Salah satu ciri makanan yang baik adalah aman untuk dikonsumsi. Jaminan akan keamanan pangan merupakan hak asasi konsumen. Makanan yang menarik, nikmat, dan tinggi gizinya, akan menjadi tidak berarti sama sekali jika tak aman untuk dikonsumsi. Makanan yang aman adalah yang tidak tercemar, tidak mengandung mikroorganisme atau bakteri dan bahan kimia berbahaya, telah diolah dengan tata cara yang benar sehingga sifat dan zat gizinya tidak rusak, serta tidak bertentangan dengan kesehatan manusia. Karena itu, kualitas makanan, baik secara bakteriologi, kimia, dan fisik, harus selalu diperhatikan. Kualitas dari produk pangan untuk konsumsi manusia pada dasarnya dipengaruhi oleh mikroorganisme. Menurut Undang-Undang No.7 tahun 1996, keamanan pangan didefinisikan sebagai suatu kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia (Anonim, 2010).

Beberapa faktor determinan terjadinya keracunan makanan dapat diakibatkan karena aspek pengolahan makanan, peralatan, bahan makanan dan tempat pengelolaan makanan. terkontaminasinya makanan terutama disebabkan oleh berbagai faktor antara lain pengetahuan penjamah makanan masih rendah termasuk perilaku

sehat, kebersihan badan penjamah makanan, kebersihan alat makan dan sanitasi makanan. Peran penjamah makanan sangat penting dan merupakan salah satu faktor dalam penyediaan makanan yang memenuhi syarat kesehatan. Makanan dan minuman yang terkontaminasi oleh bakteri dapat menimbulkan infeksi maupun keracunan makanan jika dikonsumsi dan masuk ke dalam tubuh (Fardiaz, 1993).

Agar dapat dilakukan evaluasi serta untuk mengetahui layak sehat (layak dan tidaknya), suatu makanan dapat dikonsumsi diperlukan alat ukur dan indikator yang valid. Diantara parameter yang digunakan adalah parameter kimia dan bakteriologis. Pemeriksaan terhadap mikroorganisme pada makanan perlu dilakukan untuk mengevaluasi apakah makanan tersebut layak dikonsumsi atau tidak. Kegiatan ini penting dilakukan untuk memastikan bahwa konsumen terhindar dari penyakit yang ditimbulkan karena makanan yang terkontaminasi oleh bakteri maupun kimia dan Untuk parameter bakteriologis dapat dijelaskan beberapa hal sebagai berikut. Angka bakteri adalah perhitungan jumlah bakteri yang didasarkan pada asumsi bahwa setiap sel bakteri hidup dalam makanan akan tumbuh menjadi satu koloni (Anonim, 2012).

Makanan yang terkontaminasi oleh mikroorganisme dapat menyebabkan kebusukan demikian juga bila termakan oleh manusia dapat menyebabkan berbagai penyakit infeksi dan keracunan. Penyakit tipus, kolera, disentri merupakan penyakit infeksi yang disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi bakteri *salmonella sp*, *vibrio cholera*, *bacillus sp* dan lainlain (Anonim, 2012).

Salah satu produk makanan yang sering disoroti oleh berbagai pihak adalah jenis produk makanan hasil olahan, salah satunya adalah saus tomat. Beberapa kasus yang berhubungan dengan pencemaran makanan yang

diakibatkan oleh saus yaitu kasus keracunan makanan karena campuran saus tomat pada menu makanan di amerika serikat (AS). Pada pertengahan april 2008 di mana sekitar 145 orang terinfeksi penyakit yang disebabkan oleh bakteri *salmonella*. Badan pengawas makanan setempat telah memberikan peringatan bahwa kemungkinan kasus keracunan yang terjadi berasal dari saus yang diduga mengandung bakteri *salmonella* sebagai penyebab keracunan itu (Anonim, 2008).

Selain contoh kasus diatas, di indonesia tepatnya dicirebon sebuah lembaga survai yayasan perlindungan konsumen, mempublikasikan bahwa saus tomat dan kecap yang diproduksi di cirebon diragukan kebersihannya. Data publikasi dari survai tersebut adalah dengan didapati bahwa sebanyak 80% perusahaan pembuat saus tomat dan kecap tradisional atau home industri isinya tidak mentaati standar mutu sanitasi yang ditetapkan Departemen Kesehatan (Depkes), sehingga dengan rendahnya mutu tersebut, semakin memudahkan mikroba atau bakteri untuk mencemari produk saus tomat yang diproduksi tersebut sehingga berakibat pada kesehatan masyarakat (Anonim, 2008).

Bahan utama dalam saus tomat tentunya buah tomat, yang pada dasarnya baik untuk kesehatan. Tomat mengandung beberapa vitamin dan mineral yang penting agar tubuh dapat berfungsi dengan semestinya. Selain itu, tomat memiliki kandungan serat yang tinggi. Serat penting untuk mencegah penyakit kardiovaskular, stroke, dan beberapa jenis kanker. Selain itu juga cukup bermanfaat untuk membantu menurunkan berat badan.

Berdasarkan uraian diatas penulis merasa tertarik menganalisa kandungan cemaran mikroba pada saus tomat yang ada disekitar penulis khususnya yang beredar di pasar sentral wilayah kota gorontalo.

## **1.2 Rumusan masalah**

Berapakah jumlah bakteri pada saus tomat yang beredar di pasar sentral wilayah kota gorontalo.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk menghitung jumlah bakteri pada saus tomat yang beredar di pasar sentral wilayah kota gorontalo.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat penelitian adalah sebagai berikut :

1. Untuk menambah dan memperdalam pengetahuan peneliti mengenai cemaran mikroba pada saus tomat.
2. Sebagai bahan masukan kepada peneliti selanjutnya masalah saus tomat yang beredar dimasyarakat.