

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan atau pembuatan makanan atau minuman (SNI, 2009). Menurut Imam dan Sukamto (1999), makanan merupakan kebutuhan pokok bagi setiap manusia, karena didalamnya terkandung senyawa-senyawa yang sangat diperlukan untuk memulihkan dan memperbaiki jaringan tubuh yang rusak, mengatur proses didalam tubuh, perkembangbiakan dan menghasilkan energi untuk kepentingan berbagai kegiatan dalam kehidupannya (Imam & Sukamto, 1999).

Makanan siap saji semakin berkembang pesat hal ini di tandai dengan semakin merebaknya produk-produk bahan pangan olahan yang menjadi pilihan masyarakat. Makanan siap saji yang praktis dan mudah diperoleh membuat masyarakat semakin menggemarnya disamping rasa yang bervariasi, harga yang ditawarkan cukup murah. Kerusakan bahan pangan olahan sangat dipengaruhi oleh proses pengolahan dan pengawetan. Proses pengolahan yang kurang baik kadang-kadang juga dapat menambah jumlah dari jenis mikroba pada makanan. Dalam hal ini misalnya, penggilingan daging dapat menambah kontaminasi mikroba yang mungkin berasal dari udara, disekeliling tempat penggilingan.

Daging memiliki kandungan protein yang dibutuhkan oleh tubuh manusia, daging termasuk makanan yang mengandung protein (Husni, 2007). Daging memiliki kadar air yang sangat tinggi sehingga mudah untuk ditumbuhi bakteri. Menurut Imam dan Sukanto (1999), bahan pangan dengan kadar air tinggi umumnya dapat ditumbuhi oleh semua jenis mikroorganisme, tetapi karena bakteri dapat tumbuh lebih cepat dari pada kapang dan khamir, maka kerusakan akibat bakteri lebih banyak dijumpai.

Produk-produk olahan daging yang di sajikan cukup beragam salah satu diantaranya adalah produk sosis yang siap konsumsi. Sosis merupakan makanan kegemaran keluarga, dari anak-anak sampai orang dewasa. Sosis sangat praktis diolah untuk sarapan pagi, bekal sekolah ataupun *snack*. Sosis juga sering direka untuk campuran sayuran untuk pengganti pengganti daging atau ayam, seperti membuat capcay atau sup. Karena rasa sosis yang sudah gurih, sosis juga sangat cepat dan tidak membutuhkan waktu yang lama untuk mengolahnya (Alamsyah, 2005).

Keracunan produk-produk olahan daging seperti sosis siap konsumsi dapat mengundang berbagai penyakit hal ini disebabkan oleh adanya bahan-bahan pengawet yang dicampurkan pada saat proses pengolahan maupun adanya kontaminasi mikroba pada proses pengolahan maupun kontaminasi pada saat penyimpanan. Penelitian berskala besar dilakukan di Eropa belum lama ini untuk membandingkan tingkat konsumsi daging olahan pada orang dewasa dikaitkan dengan kematian.

Hal inilah yang membuat penulis tertarik untuk mengangkat permasalahan ini sebagai bahan penelitian dengan judul “ Uji Cemar Bakteri Dalam Makanan Siap Saji Sosis Yang Beredar Dikota Gorontalo”.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Apakah produk sosis siap saji yang beredar di Kota Gorontalo tercemar bakteri?
2. Apakah jumlah cemaran bakteri dalam produk sosis siap saji melebihi ambang batas yang ditetapkan SNI?

2.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui apakah produk sosis siap saji yang beredar di Kota Gorontalo tercemar bakteri.
2. Untuk mengetahui jumlah cemaran bakteri dalam produk sosis siap saji yang beredar di Kota Gorontalo melebihi batas ambang yang ditetapkan oleh SNI.

2.4. Manfaat Penelitian

1. Untuk peneliti

Manfaat dari penelitian ini bagi peneliti yaitu dapat menambah ataupun meningkatkan pengetahuan serta wawasan bagi peneliti khususnya dalam bidang mikrobiologi.

2. Untuk instansi

sebagai bahan pertimbangan dan masukan kepada pemerintah terkait untuk lebih memantau mutu bahan pangan olahan yang beredar di Kota Gorontalo.

3. Untuk masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat luas khususnya masyarakat Kota Gorontalo untuk tidak terlalu sering mengonsumsi makanan-makanan siap saji.