

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut UU RI No.18 tahun 2012, bahwa pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman. Untuk mengetahui bahwa pangan yang sudah tercemar, dapat dilihat secara fisik dari tekstur makanan tersebut. Namun banyak makanan terutama yang sudah melewati suatu proses pengolahan, mengandung suatu cemaran seperti bakteri patogen, yang disebabkan oleh penanganan yang tidak memadai. (Badan POM RI 2008)

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel). (Depkes, 2003:2). Salah satu jenis makanannya yang beredar di masyarakat adalah es krim. Es krim merupakan produk olahan susu yang dibuat dengan cara membekukan dan mencampur krim disebut *ice cream mix* (ICM), dengan pencampuran bahan yang tepat dan pengolahan yang benar maka dapat dihasilkan es krim dengan kualitas baik (Susilorini dan Sawitri, 2007:1-2)

Dalam segi penyajiannya pedagang menggunakan alat untuk mengambil es krim atau biasa disebut dengan skop. Skop ini setelah dipakai maka dibiarkan di lingkungan luar, hal inilah yang dapat saja menyebabkan terpaparnya bakteri pada alat tersebut. Selain itu juga penyajian es krim ini sering juga disertakan bersamaan dengan memakai wadah plastik, atau pun dengan roti, wadah ataupun roti tersebut sering diletakkan sembarangan sehingga mungkin saja terpapar dengan mikroorganisme, yaitu bakteri.

Bakteri merupakan salah satu zat pencemar yang sangat berpengaruh besar dalam kerusakan suatu makanan ataupun minuman. Pada suhu dan lingkungan yang sesuai, maka bakteri akan berkembang biak lebih dari 500.000 sel dalam 7 jam dan dalam 9 jam telah berkembang menjadi 2.000.000 sel, dan dalam 12 jam bisa sudah berkembang menjadi 1.000.000.000 sel. Kondisi seperti ini yang menjadi kemungkinan penyebab suatu penyakit. Oleh karena itu, suatu makanan dijamin aman dikonsumsi paling lama dalam waktu 6 jam (Depkes RI, 2004:17)

Dari penelitian sebelumnya menurut Purnamasari, pada bulan Maret tahun 2009 yang terjadi di Kecamatan Medan Petisah jenis mikrobial kontaminan yang ditemukan pada es krim adalah bakteri *Escherichia coli* pada kisaran 2,2-96 koloni/100 ml yang diambil dari 8 pedagang dan seluruhnya (100%) tercemar bakteri *Escherichia coli*. Sesuai dengan Kepmenkes RI No.907/Menkes/Sk/VII/2002. Memenuhi syarat apabila 0 per 100 ml sampel (negatif) dan tidak memenuhi syarat apabila > 0 per 100 ml sampel (positif). Pada bulan Oktober 2011 menurut Hendrayati dkk, bahwa es krim ubi jalar sudah tercemar mikroba, ubi putih $2,6 \times 10^2$ *Escherichia coli*, ubi ungu $2,8 \times 10^2$ *Enterobakter sp*, ubi orange $4,5 \times 10^2$ *Escherichia coli*.

Menurut SNI, bahwa persyaratan keamanan makanan dan minuman harus dipenuhi untuk mencegah makanan dari kemungkinan adanya bahaya, baik karena cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan kesehatan. Adapun batas cemaran bakteri pada es krim 5×10^4 koloni/g.

Berdasarkan latar belakang di atas peneliti tertarik untuk meneliti apakah makanan es krim tercemar bakteri.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalahnya yaitu:

1. Apakah es krim yang beredar di Kecamatan Kota Utara Kota Gorontalo tercemar bakteri?
2. Berapakah jumlah bakteri yang terdapat pada es krim yang beredar di Kecamatan Kota Utara Kota Gorontalo?

1.3 Tujuan Penelitian

Sejalan dengan rumusan masalah maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui ada tidaknya cemaran bakteri pada es krim yang beredar di Kecamatan Kota Utara Kota Gorontalo
2. Menghitung jumlah cemaran bakteri yang terdapat pada es krim yang beredar di Kecamatan Kota Utara Kota Gorontalo.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Bagi peneliti

Manfaat dari penelitian ini bagi peneliti untuk menambah wawasan maupun pengetahuan khususnya di bidang mikrobiologi.

2. Bagi masyarakat

Manfaat dari penelitian ini dapat memberi informasi kepada masyarakat khususnya di Kota Utara di Gorontalo agar lebih teliti dalam pemilihan makanan untuk dikonsumsi.

3. Bagi instansi

Memberikan informasi kepada Kepala Dinas Kesehatan sebagai bahan evaluasi terhadap keamanan dan mutu makanan