

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok hidup manusia, karena dari makanan manusia mendapatkan zat-zat gizi yang dibutuhkan tubuh. Zat gizi dibutuhkan tubuh untuk pertumbuhan, mempertahankan dan memperbaiki jaringan tubuh, mengatur proses dalam tubuh, dan menyediakan energi bagi fungsi tubuh. Bahan makanan yang dibutuhkan tubuh adalah bahan makanan yang sehat dan aman (Anonim, 2011:3).

Seluruh anggota masyarakat tanpa kecuali adalah konsumen makanan itu sendiri dan yang menentukan kualitas makanan baik dapat ditinjau dari beberapa aspek diantaranya aspek kelezatan, cita rasa, kandungan zat gizi dalam makanan dan aspek kualitas makanan baik secara bakteriologis, kimia dan fisik harus selalu diperhatikan. Makanan yang menarik, nikmat dan tinggi gizinya, jika telah tercemar mikroorganisme tidak aman untuk dikonsumsi. Hal ini disebabkan karena makanan dapat bertindak sebagai perantara untuk pertumbuhan mikroorganisme dan organisme lain penyebab penyakit (Cahyadi, 2008:6).

Binthe biluhuta merupakan hidangan khas Gorontalo yang biasa disebut juga “milu siram”, kata ini merupakan bahasa Gorontalo yaitu binthe/milu yang artinya Jagung sedangkan Biluhuta artinya disiram/siraman. Dalam masyarakat umum Kota Gorontalo hidangan ini populer dengan nama “milu siram”. Makanan khas Gorontalo ini sudah ada sejak jaman dulu yang diwariskan secara turun temurun oleh tetua Gorontalo. Makanan ini selain berbahan dasar jagung ada juga beberapa rempah-rempah sebagai penyedap contohnya seperti Ikan yang kemudian dicabik-cabik kecil, udang, kelapa, daun bawang, daun kemangi, bawang merah serta jeruk nipis (Rahmadi, 2011:1).

Di Gorontalo menu masakan binte biluhuta (milu siram) ini sangat mudah didapatkan. Karena telah tersedia di restaurant khas Gorontalo atau warung – warung makanan yang tersebar di setiap sudut kota sebagai industri kecil – kecilan warga masyarakat gorontalo, meskipun begitu masih ada juga para produsen milu siram ini yang belum memperhatikan kebersihan dan sanitasi baik

lingkungan maupun para pekerja yang terlibat dalam pembuatan milu siram ini. Hal ini bisa jadi dipengaruhi oleh faktor kurangnya pengetahuan produsen terhadap penyediaan makanan yang bersih dan bebas dari kontaminasi bakteri (Rahmadi, 2011:2).

Berdasarkan hasil penelitian Hanum (2008:27) pada es jagung yang dijual di Kecamatan Medan Area kota Medan, diketahui bahwa dari 10 sampel minuman yang diperiksa menunjukkan 3 sampel minuman jagung mengandung *Escherichia coli* sebanyak 8,8 sampai 15 dalam 100 ml sampel dan 7 sampel jagung tidak mengandung *Escherichia coli*.

Hasil penelitian Kusmaningrum (2010:13) bahwa produk setengah jadi pada makanan olahan jagung (tepung/pati/beras jagung) di Bogor terdapat cemaran *Aspergillus flavus* sekitar 30% dan pada jagung manis 7%.

Berdasarkan kedua penelitian di atas, hal ini mengindikasikan bahwa ada kemungkinan makanan yang berbahan baku jagung mudah dikontaminasi oleh bakteri. Oleh karena itu maka penulis tertarik melakukan penelitian “Uji Cemaran Bakteri pada Makanan Milu Siram (Binthe Biluhuta) di Kecamatan Kota Utara Kota Gorontalo”, untuk memperkaya pengetahuan terkait seberapa besar kontaminasi bakteri di makanan yang berbahan dasar jagung.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Berapakah jumlah cemaran bakteri pada milu siram (binthe biluhuta) yang beredar di Kota Utara Kota Gorontalo ?
2. Apakah pada milu siram (binthe biluhuta) di Kota Utara Kota Gorontalo mengandung bakteri gram positif dan gram negatif ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, didapatkan tujuan penelitian sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui jumlah cemaran bakteri yang terdapat pada milu siram (binthe biluhuta) yang beredar di Kecamatan Kota Utara Kota Gorontalo.

2. Untuk mengetahui adanya kandungan bakteri gram positif dan gram negatif pada milu siram (binthe biluhuta) yang beredar di Kecamatan Kota Utara Kota Gorontalo.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu :

1. Bagi Peneliti : hasil penelitian ini dapat menambah informasi mengenai kualitas makanan milu siram (binthe biluhuta) di Kecamatan Kota Utara Kota Gorontalo dan menambah wawasan peneliti.
2. Bagi Instansi : hasil penelitian ini dapat menjadi acuan bagi penelitian selanjutnya.
3. Bagi Masyarakat : Sebagai bahan informasi masyarakat mengenai cemaran bakteri yang terdapat pada makanan milu siram (binthe biluhuta) di Kecamatan Kota Utara Kota Gorontalo.