

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut UU RI No.7 tahun 1996 pangan merupakan sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah dan 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.

Makanan merupakan suatu proses pengolahan dari suatu bahan pangan yang dapat di peroleh dari hasil pertanian, perkebunan, perikanan dan dengan adanya teknologi (Moertjipto, 1993:4). Manusia membutuhkan makanan untuk membangun sel-sel agar tetap sehat karena didalamnya terkandung senyawa yang sangat diperlukan untuk memperbaiki jaringan maka perlu diperhatikan mutu makanan agar aman dikonsumsi (Supardi dan Sukanto, 1999:3).

Makanan yang telah terkontaminasi mikroorganisme akan mengalami penguraian, sehingga dapat berkurang nilai gizi dan kelezatannya. Bahkan makanan yang telah dalam keadaan terurai dapat menyebabkan sakit dan bahkan kematian (Dwijoseputra, 1990:196).

Berbagai macam bahan makanan hasil olahan adalah sumber gizi bagi manusia namun bahan makanan juga merupakan sumber nutrisi bagi organisme oleh karena itu dapat tumbuh dan berkembang biak pada berbagai macam bahan makanan. Mikroorganisme juga dapat tumbuh dan berkembang biak pada makanan olahan, misalnya roti, nasi, dodol, ikan dan hasil olahannya (Anonim 2010).

Ikan merupakan sumber protein hewani yang sangat dibutuhkan oleh manusia, karena kandungan proteinnya tinggi, mengandung asam esensial tinggi, nilai biologinya tinggi dan harganya murah sehingga ikan memungkinkan dijadikan berbagai makanan olahan (Adwyah, 2007:7). Salah satunya ikan tuna yang dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai bahan yang dijadikan makanan olahan.

Salah satu makanan olahan yang beredar pada masyarakat Gorontalo adalah makanan olahan ikan tuna atau yang sering disebut pentol. Pentol merupakan makanan olahan ikan tuna yang banyak di gemari masyarakat. Harga yang relatif murah membuat banyak orang ingin mengkonsumsinya.

Di kecamatan Kota Utara banyak di jumpai pedagang yang menjual berbagai macam bahan makanan salah satunya makanan olahan ikan tuna pedagang menjajakan makanan tersebut dipinggir-pinggir jalan, di pasar tradisional dan sekolah-sekolah. Tempat-tempat yang tidak terkoordinir dan tidak menetap yang kemungkinan dapat membuat makanan olahan ikan tuna tercemar bakteri. Pencemaran bakteri juga dapat terjadi pada semua tahap proses produksi yang dilalui baik pada proses pengolahan hingga penyajian ke tangan konsumen.

Menurut penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Harsojo, dkk pada tahun 2000 tentang sanitasi makanan olahan di Jakarta dan Tangerang menunjukkan bahwa makanan olahan ikan berupa nugget ikan, otak-otak ikan dan somay ikan kandungan bakteri aerob *Escherchia Coli* dan *Staphylococcus* melebihi ambang batas yang sudah ditetapkan oleh SNI.

Indonesia mempunyai standar nasional yang berkaitan dengan keamanan pangan yaitu standar nasional Indonesia (SNI) yang memuat tentang memproduksi pangan yang benar, mengukur cemaran dan menyajikan batas maksimum cemaran pada bahan pangan. Standar ini ini diharapkan memberikan jaminan kesehatan pada produk pangan. Batas cemaran mikroba dalam bahan makanan ikan dan produk perikanan lainnya yang sudah mengalami proses pengolahan yaitu ($5 \cdot 10^5$) Koloni/gr.

Berdasarkan latar belakang di atas peneliti tertarik untuk mengangkat masalah ini sebagai penelitian dengan judul “Uji Cemaran Bakteri Pada Makanan Olahan ikan Tuna Yang Beredar di Kecamatan Kota Utara Kota Gorontalo.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dipaparkan diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Apakah makanan olahan ikan tuna yang beredar di Kecamatan Kota Utara Kota Gorontalo tercemar bakteri ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui makanan olahan ikan tuna yang beredar di Kecamatan Kota Utara Kota Gorontalo tercemar bakteri.
2. Menghitung jumlah bakteri dalam makanan olahan ikan tuna yang beredar di Kecamatan Kota Utara Kota Gorontalo.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Dapat menambah ilmu pengetahuan bagi peneliti tentang higiene, sanitasi lingkungan dan kualitas terhadap bahan pangan serta dapat menambah wawasan dibidang mikrobiologi.

2. Bagi Masyarakat

Dapat menambah informasi kepada masyarakat tentang kesehatan dan keamanan makanan yang dikonsumsi tidak hanya menilai kualitas dari segi rasa dan harganya saja.

3. Bagi Instansi.

Sebagai bahan pertimbangan dan masukan buat pemerintah agar dapat lebih memantau makanan-makanan yang beredar di Kota Gorontalo.

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

Sebagai bahan acuan kepada peneliti selanjutnya untuk dilakukan penelitian terhadap cemaran bakteri patogen pada bahan makanan lainnya.