

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Menurut WHO makanan adalah semua substansi yang diperlukan tubuh, kecuali air dan obat-obatan dan substansi-substansi yang digunakan untuk pengobatan. Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit, diantaranya bebas dari pencemaran, bebas dari perubahan fisik atau kimia yang tidak dikehendaki, sebagai akibat dari pengaruh enzim, aktifitas mikroba, hewan pengerat, serangga, parasit, dan kerusakan-kerusakan karena tekanan, pemasakan dan pengeringan. Bebas dari mikroorganisme dan parasit yang menimbulkan penyakit yang disebabkan oleh makanan.

Makanan yang telah terkontaminasi mikroorganisme akan mengalami penguraian sehingga dapat berkurang nilai gizi dan kelezatannya. Bahkan makanan yang dalam keadaan terurai menyebabkan sakit dan bahkan kematian. (Dwijoseputro., 2005).

Siomay adalah makanan yang terkenal di kalangan masyarakat. Siomay awalnya hanyalah salah satu menu yang terdapat dalam makanan dim sum. Dim sum merupakan makanan dari cina yang terbuat dari pork (daging babi) ataupun jenis ikan lainnya yang dibungkus dengan pangsit (adonan dari tepung). Namun ternyata siomay di Indonesia berubah bentuk, isinya bukan lagi pork melainkan ikan tenggiri, udang, ataupun ayam. Jadi, dijamin siomay di Indonesia pasti halal, bentuknya pun menjadi sedikit berubah yang tadinya silinder, kini seperti bakso yang bulat.

Ikan segar atau ikan basah adalah ikan yang belum atau tidak diawet dengan apapun kecuali semata-mata didinginkan dengan es. Penanganan ikan segar dimaksudkan sebagai semua pekerjaan yang dilakukan terhadap ikan segar sejak ditangkap sampai saat diterima oleh pemakainya. Pekerjaan ini dilakukan oleh nelayan, pedagang pengolah, penyalur, pengecer dan seterusnya hingga konsumen. (Murniyati dan Sunarman, 2000).

Siomay yang dijajakan sekarang hampir semua tercemar oleh berbagai jenis mikroorganisme. Biasanya manusia yang mengkonsumsi siomay tidak terinfeksi atau keracunan. Hal ini, dapat disebabkan daya tahan tubuh manusia yang baik. Telah banyak diketahui tentang faktor-faktor yang menunjang terjadinya penyakit salah satunya yaitu asal makanan, sehingga cara pengendaliannya sudah dapat ditangani. (Pelczar., 2008).

Perilaku dari penjaja makanan yang kurang baik dalam memperhatikan kebersihan, salah satu penyebab tidak layakannya makanan dikonsumsi. Misalnya pada saat mengambil makanan kebiasaan menggunakan tangan, melayani pembeli sambil berbicara, batuk, serta penggunaan alat pelindung diri yang kurang diperhatikan.

Pencucian peralatan umumnya juga belum memenuhi syarat baik kualitas air yang digunakan untuk proses pencucian alat-alat dapur maupun alat hidangan, sehingga biasanya orang yang mengkonsumsi mengalami gangguan saluran pencernaan seperti diare tanpa disadari oleh seorang konsumen bahwa penyakit tersebut berasal dari makanan.

Penelitian ini sebelumnya telah dilakukan oleh Arif Sanusi dengan judul 'Uji Kuantitatif Cemar Bakteri pada Bakso yang dijajakan di kampus 1 Universitas Negeri Gorontalo pada tahun 2012. Dengan hasil yang berbeda-beda setiap Lokasi 1 (Kantin A)  $1,1 \times 10^4$  Lokasi 2 (Kantin B)  $3,4 \times 10^5$  Lokasi 3 (Kantin C)  $3,4 \times 10^3$  Lokasi 4 (penjual bakso gerobak) dari hasil yang di dapatkan, terdapat dua lokasi yang tercemar oleh bakteri yakni lokasi 2 dan 4 dimana kedua lokasi tersebut sudah melewati batas maksimum cemaran bakteri yang di standarkan oleh SNI  $1 \times 10^5$  koloni/g atau ml.

Indonesia mempunyai standar nasional yang berkaitan dengan keamanan pangan yaitu standar nasional Indonesia (SNI) yang memuat tentang memproduksi pangan yang benar, mengukur cemaran mikroba dalam bahan makanan ikan dan produk perikanan segar yang sudah mengalami proses pengolahan yaitu  $(5 \times 10^5)$  koloni/gr.

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti tertarik untuk mengangkat masalah ini sebagai bahan penelitian dengan judul “Uji kuantitatif cemaran bakteri pada siomay di Kota Gorontalo.

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

1. Apakah makanan siomay yang beredar di Kota Gorontalo tercemar bakteri?
2. Berapakah jumlah bakteri dalam makanan siomay yang beredar di Kota Gorontalo?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Sejalan dengan rumusan masalah maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui cemaran bakteri pada makanan siomay yang beredar di Kota Gorontalo.
2. Menghitung jumlah bakteri dalam makanan siomay yang beredar di Kota Gorontalo.

## **1.4. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini, yaitu :

1. Bagi Peneliti  
Dapat menambah ilmu pengetahuan bagi peneliti tentang higiene dan sanitasi lingkungan terhadap bahan pangan.
2. Bagi Masyarakat  
Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang ke higienisan makanan dan sanitasi lingkungan.
3. Bagi Instansi  
Sebagai bahan masukan untuk Kepala Balai Pengawasan Obat dan Makanan untuk melakukan penelitian bahan pangan yang dijajakan di Kota Gorontalo.