

BAB 1

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).

Bahan makanan, ataupun bentuk, sifat dan asalnya, sebagian besar disusun oleh komponen-komponen utama yang terdiri atas protein, karbohidrat yang kandungannya bergantung kepada asal dan jenis bahan. Kandungan mikroorganisme pada bahan makanan sudah terdapat sejak bahan makanan tersebut masih berbentuk bahan dasar. Tanpa pengawetan ataupun tindakan pengamanan lainnya, kandungan mikroorganisme tersebut tidak dapat hilang (Arpah, 2008).

Pengolahan bahan makan yang diutamakan adalah seminimal mungkin tidak terjadinya kandungan mikroorganisme di dalamnya, serta diusahakan untuk tidak didapatkan jasad-jasad yang membahayakan, baik dalam bentuk patogen ataupun toksin lainnya. Telah diketahui Sekian banyak, jumlah, jenis dan bentuk mikroorganisme yang dapat menyebabkan kerusakan pada bahan makanan serta akibat-akibat yang merugikan, baik terhadap kebersihan, sanitasi, hygiene serta kesehatan (Buckle, 2011).

Usaha dan cara penanggulangan untuk menghilangkan penyebab kerusakan, telah banyak dilakukan. Tetapi usaha dan cara tersebut tentu tidak akan berhasil baik jika sebelumnya tidak diketahui cara penentuan kerusakan pada bahan makanan, baik secara kimia, secara fisik, secara biologis. Dengan menggunakan cara-cara tersebut makanan selain jasad penyebabnya diketahui, tingkat kerusakan diketahui, juga secara langsung usaha untuk penanggulangannya dapat diketahui dan dilaksanakan, minimal terhadap jasad penyebabnya (Arpah, 2008).

Keamanan makanan atau pangan menjadi kebutuhan manusia yang tidak mengenal batasan, baik waktu, ruang maupun tingkatan sosial. Kualitas pangan yang dikonsumsi harus memenuhi beberapa kriteria, diantaranya adalah aman, bergizi, bermutu, dan dapat terjangkau oleh daya beli masyarakat. Aman yang dimaksud disini mencakup bebas dari pencemaran biologis, mikrobiologis, kimia dan logam berat. Dimana pencemaran tersebut dapat dijumpai pada makanan yang mengandung pengawet (Anonim, 2005).

Nasi kuning adalah makanan khas Indonesia. Makanan ini terbuat dari beras yang dimasak bersama dengan kunyit serta santan dan rempah-rempah (Anonim, 2007).

Salah satu penyebab kejadian luar biasa keracunan pangan adalah adanya cemaran biologis mikroba. Penyakit ini menjadi penyebab kematian terbesar pada anak-anak dan dewasa. Selama tiga tahun berturut-turut *Salmonella* dijumpai sebagai penyebab keracunan pangan di Indonesia dan kemungkinan terjadinya berkisar antara 12,5 hingga 25,0 % dari cemaran bakteri (Anonim, 2011).

Mikroba mempunyai batasan tertentu dalam bahan pangan yang berpengaruh terhadap ketahanan bahan pangan. Kondisi lingkungan juga mempengaruhi mikroba untuk tumbuh dan berkembang lebih cepat. Pangan yang aman dikonsumsi merupakan pangan yang bebas dari cemaran yang berbahaya seperti cemaran biologis, kimia dan benda asing yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia (Winarno, 2011).

Masyarakat Gorontalo sangat menyukai nasi kuning terutama pada anak-anak karena memiliki cita rasa yang khas. Penyajian nasi kuning oleh masyarakat Gorontalo ini biasanya disajikan dalam upacara adat dan juga acara penting lainnya, seperti ulang tahun yang biasa dibuat seperti gunung atau disebut tumpeng.

Berdasarkan uraian diatas, maka saya sebagai penulis tertarik untuk mengangkat masalah ini sebagai bahan penelitian dengan judul “ Uji Cemaran Bakteri Pada Nasi Kuning yang Beredar di Pasar Sentral Kota Gorontalo ”.

1.2 Rumusan Masalah

Berapakah jumlah cemaran bakteri pada nasi kuning yang beredar di pasar sentral Kota Gorontalo ?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui jumlah cemaran bakteri yang terdapat pada nasi kuning yang beredar di pasar sentral Kota Gorontalo.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu :

1. Bagi Peneliti : Dapat mengetahui tentang cara kerja dan metode yang tepat yang akan digunakan untuk menganalisa cemaran mikroba yang terdapat dalam produk bahan pangan dan dapat meningkatkan pengetahuan khususnya dalam bidang mikrobiologi.
2. Bagi Masyarakat : Dapat memberikan informasi kepada masyarakat terutama konsumen nasi kuning tentang aman tidaknya produk yang mereka konsumsi tersebut.
3. Bagi Instansi : Dapat menjadi sumber informasi untuk peneliti dalam pengembangan penelitian selanjutnya.