

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kesehatan adalah keadaan sejahtera dari badan, jiwa dan social yang memungkinkan setiap orang hidup produktif secara social dan ekonomis, dimana saat ini tingkat kesehatan menghadapi tantangan yang sangat berat. Hal ini disebabkan oleh tingkat biaya kesehatan yang cenderung meningkat, seperti harga obat-obatan dan biaya layanan dokter/rumah sakit yang semakin memperburuk kualitas hidup dan kesehatan masyarakat (Nurwidodo, 2006). Salah satu upaya untuk mencapai derajat kesehatan masyarakat yang optimal melalui pengobatan tradisional (Zulkifli, 2004).

Penyakit infeksi masih merupakan jenis penyakit yang paling banyak diderita oleh penduduk di Negara berkembang, termasuk Indonesia. Salah satu penyebab infeksi adalah bakteri. Bakteri merupakan mikroorganisme yang tidak dapat dilihat dengan mata telanjang, tetapi hanya dapat dilihat dengan bantuan mikroskop (Radji, 2011). bakteri pathogen lebih berbahaya dan menyebabkan infeksi baik secara sporadik maupun endemic, antara lain *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* dan *Pseudomonas aeruginosa* (Djide dan Sartini, 2008).

Penyakit yang ditularkan melalui makanan (*foodborne disease*) merupakan permasalahan kesehatan masyarakat yang banyak dijumpai. Di seluruh dunia terdapat jutaan orang, khususnya bayi dan anak-anak, yang menderita dan meninggal dunia setiap tahunnya akibat penyakit yang ditularkan melalui makanan tersebut. Setiap tahun, terdapat sekitar 1500 juta kejadian diare pada

balita dan diperkirakan 70% kasus penyakit diare terjadi karena makanan yang terkontaminasi (Arnia dan Warganegara, 2012).

Kontaminasi bakteri pada makanan dapat terjadi pada bahan makanan, air, wadah makanan, tangan penyaji ataupun pada makanan yang sudah siap disajikan. Seperti pada hasil penelitian yang dilakukan oleh Djaja (2003), kontaminasi pada bahan makanan sebanyak 40,0%, kontaminasi air sebanyak 12,9%, kontaminasi makanan matang 7,5%, kontaminasi pewadahan makanan 16,9%, kontaminasi tangan 12,5%, dan kontaminasi makanan disajikan 12,2%. Hal tersebut menunjukkan kontaminasi paling banyak terdapat pada bahan makanan (Arnia dan Warganegara, 2012).

Tumbuhan merupakan salah satu kekayaan sumber daya alam hayati di Indonesia. Tumbuhan memiliki kandungan zat kimia aktif yang memiliki potensi besar, salah satunya adalah membunuh atau menghambat pertumbuhan bakteri. Produksi obat tradisional memiliki kelemahan, di antaranya adalah belum banyaknya pengetahuan penelitian mengenai kandungan kimia dan senyawa yang bertanggung jawab terhadap penghambat aktivitas bakteri (Fuad, Z. 2014)

Tumbuhan salam (*Eugenia polyantha wight*) merupakan tumbuhan herbal yang dapat bermanfaat selain sebagai bumbu masakan juga dapat digunakan sebagai tanaman obat. Daun salam mempunyai kandungan kimia yaitu tanin, flavonoid, dan minyak asiri 0,05% yang terdiri dari eugenol dan sitral. Kandungan *Eugenia polyantha* merupakan bahan aktif yang diduga mempunyai efek farmakologis. *Tanin* dan *flavonoid* merupakan bahan aktif yang mempunyai efek anti-inflamasi dan antimikroba, sedangkan minyak asiri mempunyai efek

analgesik (Adrianto, 2012).

Masyarakat Gorontalo mengenal daun salam hanya sebagai obat hipertensi, kolestrol dan sebagai bumbu masak. Tetapi mereka belum mengetahui bahwa daun salam memiliki manfaat sebagai anti bakteri.

Pasar sebagai tempat terjadinya transaksi antara penjual dan pembeli yang menyediakan kebutuhan pokok terbagi menjadi pasar modern dan pasar tradisional. Ada perbedaan mencolok dari kedua jenis pasar ini terutama dari segi kebersihan. Pasar tradisional selama ini identik dengan tempat yang kumuh, kotor dan sembraut, terutama di bagian pasar yang menjual daging, banyak alat yang beterbangan dengan lantai yang becek dan kotor.

Penelitian yang dilakukan oleh (Hermana, dkk, 2008) dengan judul Pemberian Tepung Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) dalam Ransum Sebagai Bahan Antibakteri *Escherichia coli* terhadap Organ Dalam Ayam Broiler didapatkan hasil dengan pemberian tepung daun salam dengan taraf 40%, 60 % dan 80% cenderung menekan jumlah koloni bakteri *E.coli* dalam ekskreta ayam broiler.

Besarnya manfaat daun salam (*syzygium polyanthum*) dalam kehidupan, selain sebagai penyedap masakan juga dapat menghambat aktifitas bakteri daging sapi, sehingga peneliti tertarik untuk mengambil judul penelitian “Uji Ekstrak daun salam terhadap Bakteri *E.coli* (*Escherichia coli*)”

1.2 Identifikasi Masalah

1. Bakteri *E.coli* banyak terdapat pada makanan, terutama susu dan daging.

2. Masyarakat belum mengetahui manfaat daun salam selain sebagai obat dan bumbu masak.

1.3 Rumusan Masalah

Dari uraian di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Apakah ekstra Daun Salam dapat menghambat pertumbuhan Bakteri *Escherichia Coli*?”

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui tingkat efektifitas ekstrak daun salam dalam menghambat bakteri *Escherichia coli*.

1.4.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui efektifitas ekstrak daun salam pada konsentrasi 40%, 60%, dan 80% berdasarkan waktu pengamatan 12 jam.
2. Untuk mengetahui konsentrasi paling efektif dari ekstrak daun salam dalam menghambat bakteri *E.coli*.

1.5 Manfaat Penelitian

a. Manfaat Praktis

1. Hasil penelitian ini kiranya dapat menambah wawasan ataupun pengetahuan mengenai bahaya dan kesehatan bahan pangan yang akan dikonsumsi.
2. Menambah wawasan dan pengetahuan bagi penulis tentang pemanfaatan bahan alami untuk menghambat bakteri

b. Manfaat Teoritis

1. Hasil penelitian ini dapat menambah wawasan ilmu pengetahuan kesehatan masyarakat mengenai pemanfaatan bahan alami yang dapat dijadikan sebagai penghambat pertumbuhan bakteri pada bahan pangan terutama yang berasal dari hewan.
2. Sebagai bahan referensi bagi peneliti-peneliti yang berikutnya dalam bidang ini.

c. Manfaat Ilmiah

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumbangan ilmiah dan bahan bacaan bagi masyarakat dan peneliti yang ingin melanjutkan penelitian ini.