

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan 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 (BPOM, 2005).

Cemaran adalah bahan yang tidak dikehendaki ada dalam makanan dan minuman yang mungkin berasal dari lingkungan atau sebagai akibat proses produksi makanan dan minuman, dapat berupa cemaran biologis, kimia dan benda asing yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan manusia (BPOM, 2005).

Dewasa ini, minuman teh merupakan salah satu minuman pelengkap yang kini semakin beragam cara penyajiannya. Perkembangan inovasi minuman tradisional ini mengutamakan kecepatan saji yang diharapkan dapat meningkatkan nilai jual (Febiyanti, 2006).

Hasil olahan dari sektor pertanian dapat berupa bahan baku untuk makanan dan minuman yang sangat berpengaruh bagi kelangsungan hidup masyarakat Indonesia. Hasil pengolahan bahan minuman yang bersumber dari sektor pertanian sangat diperlukan masyarakat untuk membantu dalam proses metabolisme tubuh, penghilang dahaga serta untuk menjaga kesehatan tubuh. Salah satu jenis minuman yang populer di masyarakat adalah teh. Teh paling banyak dikonsumsi masyarakat setelah air putih yang biasa dinikmati baik dingin maupun panas. Konsumsi teh nasional mencapai 350 gr/kapita/tahun, diperkirakan konsumsi teh tak kurang dari 120 ml setiap harinya (Thomas, 2007).

Aneka produk olahan dari bahan baku teh banyak dijumpai di pasaran dewasa ini. Produk tersebut merupakan bentuk lanjut dari teh, seperti bentuk teh yang lebih praktis (teh celup, teh instant), atau dalam bentuk siap diminum (teh kotak, teh botol dan lemon tea) (Hendriyani, 1995).

Pada penelitian tentang analisis mikrobiologi minuman teh yang dilakukan di Kota Malang oleh Ana Syarifatun, dkk (2012) diperoleh Hasil penelitian menunjukkan: 1) Nilai MPN coliform pada sampel minuman teh seduhan merk A dan B yang dijual di tiga tempat pusat perbelanjaan Kota Malang secara berturut-turut ialah  $>2400\text{sel/ml}$  dan  $>2400\text{sel/mL}$ ; 2) Nilai MPN coliform fekal pada sampel minuman teh seduhan merk A dan B yang dijual di tiga tempat pusat perbelanjaan Kota Malang secara berturut-turut ialah  $>2400\text{sel/ml}$  dan  $>2400\text{ sel/mL}$ . 3) Nilai MPN coliform dan coliform fekal minuman teh seduhan kedua merk melebihi standar yang telah ditetapkan oleh BPOM RI yaitu  $< 3\text{ sel/mL}$ . Ditinjau dari nilai MPN coliform dan nilai coliform fekal dapat disimpulkan bahwa kualitas mikrobiologi minuman teh seduhan merk A dan B dari tiga tempat pusat perbelanjaan Kota Malang kurang memenuhi syarat kelayakan konsumsi.

Berdasarkan penelitian menurut mutu mikrobiologi minuman jajanan, menurut Dwi dkk (2006) Hasil penelitian dengan metode *pour plate* menunjukkan bahwa minuman jajanan es sirsak dan es kemasan mempunyai nilai tertinggi yaitu masing-masing  $1,2 \times 10^7$  dan  $2,0 \times 10^7$  koloni/gram, sedangkan yang mempunyai nilai terendah adalah minuman jenis es teh sebesar  $6,9 \times 10^5$  koloni/gram. Total mikroba pada pengamatan minggu ke tiga (ke 3) ternyata es jeruk mempunyai nilai terendah yaitu sebesar  $1,6 \times 10^5$  koloni/gram dan mempunyai nilai yang tertinggi ada pada es teh dan es doger yaitu masing-masing sebesar  $2,9 \times 10^7$  dan  $1,8 \times 10^7$  koloni/gram. Pengamatan minggu ke empat (ke 4) terlihat minuman es teh mempunyai nilai total mikroba terendah yaitu sebesar  $1,8 \times 10^5$  dan minuman es doger mempunyai nilai tertinggi yaitu  $3,3 \times 10^7$  koloni/gram. Total mikroba minuman es doger mempunyai nilai rata-rata total mikroba tertinggi dari pengamatan mulai minggu pertama (ke 1) sampai pengamatan minggu keempat. Diduga tingginya total nilai mikroba es doger disebabkan kandungan bahan baku pembuatan es doger yaitu berasal dari ketan hitam, alpukad, roti, sirup, kelapa mudah dan santan. Bahan baku santan dan kelapa mudah merupakan media tumbuh mikroba yang cukup baik sehingga mikroba dengan cepat berkembang baik. Keadaan ini yang memudahkan terjadinya kontaminasi sehingga kurang baik untuk dikonsumsi.

Hal inilah yang membuat penulis tertarik untuk mengangkat permasalahan ini sebagai bahan peneliti dengan judul “Uji Cemar Bakteri Dalam Minuman Teh Yang Beredar di Super Market Kota Gorontalo”

### **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Apakah minuman teh yang beredar di supermarket Kota Gorontalo tercemar bakteri?
2. Apakah jumlah cemaran bakteri pada minuman teh melebihi ambang batas yang ditetapkan SNI?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui apakah minuman teh yang beredar di Supermarket Kota Gorontalo tercemar bakteri.
2. Untuk mengetahui jumlah cemaran bakteri pada minuman teh yang beredar di Supermarket Kota Gorontalo

### **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Untuk peneliti

Manfaat dari peneliti bagi peneliti yaitu dapat menambah ataupun meningkatkan pengetahuan serta wawasan bagi peneliti khususnya dalam bidang mikrobiologi

2. Untuk instansi

Sebagai bahan pertimbangan dan masukan kepada pemerintah terkait untuk lebih memantau mutu bahan pangan olahan yang beredar dikota gorontalo

3. Untuk masyarakat

Peneliti ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat luas khususnya masyarakat kota gorontalo untuk lebih hati-hati dalam mengkonsumsi minuman teh