

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Makanan diperlukan untuk kehidupan karena makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi kehidupan manusia. Makanan berfungsi untuk memelihara proses tubuh dalam pertumbuhan atau perkembangan serta mengganti jaringan tubuh yang rusak, memperoleh energi untuk melakukan aktivitas sehari-hari, mengatur metabolisme dan berbagai keseimbangan air, mineral, dan cairan tubuh yang lain, juga berperan di dalam mekanisme pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit (Notoatmodjo, 2003)

Makanan sehat yang layak untuk dikonsumsi oleh setiap manusia adalah bahan makanan yang kondisinya berada dalam keadaan baik dan segar, tidak rusak serta mengandung protein, vitamin, dan mineral. Pada makanan yang melalui proses pengolahan haruslah tidak berubah bentuk, warna, dan rasa, serta bahan tambahannya harus memenuhi persyaratan minimal makanan sehat yang berlaku (Mukono, 1994)

Saus tomat adalah makanan pelengkap bentuk pasta yang sering disajikan bersama dengan makanan lain. Saus tomat pada dasarnya adalah produk yang dapat bertahan lama karena pH produk yang rendah, penambahan asam benzoat dan perlakuan pemanasan saat proses produksi. Namun proses produksi saus tomat yang tidak memenuhi standar dapat mengakibatkan kontaminasi mikroba pada saus tomat maupun botol kemasan (Bjorkroth and Korkeala, 1997).

Menurut Gea (2009) Kontaminasi oleh bakteri dapat menyebabkan menurunnya mutu mikrobiologis saus tomat. Penurunan mutu mikrobiologis dapat mengakibatkan saus tomat menjadi tidak layak dikonsumsi karena cemaran mikroba yang di atas ambang batas (Gea 2009).

Kontaminasi bakteri patogen pada makanan dan minuman dapat menyebabkan berbagai macam penyakit diantaranya typhoid, diare, keracunan makanan dan lain sebagainya (Siagian,2002).

Menurut Nababan (2014) Badan Pengawas Obat dan Makanan, selama kurun waktu 2008-2012 melaporkan telah terjadi kurang lebih 687 kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan yang berarti frekuensi rata-rata kejadian sekitar 137 kali per tahun di Indonesia (Nababan, 2014).

Berdasarkan penelitian yang sebelumnya dilakukan oleh Rahma di pasar sentral kota gorontalo pada tahun 2013 melaporkan bahwa saos tomat telah tercemaran bakteri dan sudah melewati batas maksimum > 100 AMP/g yang ditetapkan oleh SNI. (Rahma ,2013)

Berdasarkan latar belakang diatas, untuk mengamati kandungan cemaran bakteri pada saus tomat yang digunakan para pedagang di sekitar khususnya yang digunakan para pedagang bakso tusuk di kota gorontalo.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah saos tomat jajanan bakso tusuk di kota gorontalo telah terkontaminasi bakteri coliform ?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cemaran bakteri coliform pada saos tomat jajanan baksotusuk di kota Gorontalo.

1.4 Manfaat Penelitian

Dari penelitian ini diharapkan :

1. Dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang bahayanya makanan yang sudah terkontaminasi bakteri.
2. Untuk menambah ilmu atau pengetahuan kepada mahasiswa, masyarakat serta penulis sendiri bahwa saos tomat yang selama ini kita gunakan mudah terkontaminasi bakteri yang menyebabkan berbagai penyakit.
3. Dapat mengetahui bahwa makanan yang sudah terkontaminasi bakteri bisa menyebabkan berbagai penyakit seperti diare, nyeri perut, demam tinggi, dl.