

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sayuran merupakan salah satu menu makanan seimbang empat sehat lima sempurna, sayuran menjadi pendamping makanan pokok yang kaya gizi. Komponen gizi yang terdapat dalam sayuran adalah protein, vitamin dan mineral. Tingginya gizi yang ada dalam sayuran menjadikan sayuran sangat diperlukan bagi tubuh manusia. Salah satu komponen gizi yang paling banyak dalam sayuran adalah vitamin. Pemilihan sayuran yang harus diperhatikan adalah tingkat kesegarannya karena vitamin yang ada dalam sayuran sangat mudah rusak apalagi saat memasak menggunakan suhu tinggi.

Kesegaran sayuran merupakan parameter penting yang akan menentukan kualitas hidangan, citarasa, daya awet dan perolehan nilai gizi. Agar komponen gizi dalam sayuran tidak mudah rusak maka perlu dilakukan teknik pencucian dan pengolahan yang baik. Sebagian sayuran dapat dikonsumsi dengan cara dimasak terlebih dahulu, sebagian pula dapat dikonsumsi dalam keadaan mentah atau disebut lalapan.

Sayur lalapan merupakan jenis sayuran yang dikonsumsi secara mentah, karna dilihat dari tekstur dan organoleptik sayur lalapan ini memungkinkan untuk dikonsumsi secara mentah (Purba dkk, 2012). Umumnya sayur yang dijadikan lalapan oleh masyarakat adalah kemangi, kacang panjang dan kubis atau kol.

Penggunaan sayuran mentah yang langsung dikonsumsi memungkinkan masih terdapat cemaran dari mikroba. Tercemarnya sayuran disebabkan

oleh kebiasaan dan cara hidup yang kurang higienis. Beberapa mikroba yang mengkontaminasi sayur lalapan bisa berasal dari tinja yang biasa dijadikan pupuk sayur oleh para petani ataupun air yang terkontaminasi mikroba. Sapera dalam Winarti dkk (2010), menyatakan kontaminasi mikroba patogen pada produk pertanian terjadi pada beberapa titik, mulai dari tahap produksi, panen, pengepakan, pengolahan, distribusi, hingga pemasaran.

Menurut Fardiaz (1992) makanan tanpa perlakuan atau pengolahan seperti sayuran, mikroba yang dominan adalah bakteri gram negatif batang, psikrotrofik dan non-fermentatif. Selanjutnya menurut penelitian Winarno (1997) bahwa beberapa mikroba patogen yang ditemukan pada makanan tradisional antara lain adalah *Salmonella*, *Shigella*, *Vibrio cholerae*, *V. Parahaemolyticus* dan *Staphylococcus aureus*. Adanya mikroba patogen berbahaya tersebut menunjukkan bahwa beberapa sanitasi yang kurang baik pada makanan baik selama penyimpanan, pengolahan dan penyajian.

Beberapa bakteri yang mengontaminasi makanan dapat membahayakan bagi yang mengkonsumsinya. Menurut Silaonang (2008) makanan yang aman adalah makanan yang tidak tercemar, tidak mengandung mikroba atau bakteri dan bahan kimia berbahaya, telah diolah dengan tata cara yang benar sehingga sifat dan zat gizinya tidak rusak, serta tidak bertentangan dengan kesehatan manusia.

Pengolahan makanan dengan cara yang benar merupakan cara untuk mengurangi kontaminasi mikroorganisme patogen, sehingga perlu untuk memperhatikan aspek higienis dan sanitasi oleh tenaga pengolah makanan terutama tenaga pengolah makanan dari usaha warung makan.

Salah satu tempat yang paling strategis berjualan makanan adalah lingkungan kampus. Rasa lapar yang ditimbulkan karena aktifitas yang dikerjakan menyebabkan mahasiswa cenderung membeli makanan yang dijual di sekitar kampus. Salah satu jenis makanan yang dijual adalah ayam dengan sayur lalapan karena praktis, enak, disajikan dengan tampilan yang menarik dan harganyaapun tidak mahal.

Berdasarkan hasil observasi, terdapat 13 warung makan penjual nasi ayam paket dengan sayur lalapan yang terdapat di sekitar Kampus Universitas Negeri Gorontalo, ada beberapa pedagang ternyata masih kurang memperhatikan syarat-syarat kebersihan misalnya teknik pencucian dan penyimpanan sayur lalapan, perilaku mencuci sayur lalapan dimasukkan ke dalam ember saja bahkan tanpa pencucian terlebih dahulu.

Semua orang membutuhkan makanan yang bermutu karena sangat penting dalam menunjang kebutuhan sehari-hari. Makanan yang bermutu ditentukan atas dasar kriteria keamanan pangan yaitu tidak melebihi batas cemaran mikroba sebesar 10^5 CFU/gr untuk ALT pada jenis sayuran (Badan POM, 2009).

Mengingat rendahnya kesadaran para pedagang tentang teknik pencucian dan pengolahan sayur lalapan juga higienis dan sanitasi, menyebabkan pedagang tidak memikirkan kebersihan dari sayur lalapan sehingga mendorong penulis untuk meneliti mutu mikrobiologi dari sayur lalapan yang dijual di warung makan lingkungan kampus dengan judul **“Analisis Kandungan Bakteri pada Sayur Lalapan di Beberapa Warung Makan Lingkungan Kampus Universitas Negeri Gorontalo”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah berapa kandungan koloni bakteri pada beberapa jenis sayur lalapan di warung makan lingkungan Kampus Universitas Negeri Gorontalo?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini untuk mengetahui kandungan koloni bakteri pada sayur lalapan di warung makan lingkungan Kampus Universitas Negeri Gorontalo.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari hasil penelitian ini yaitu diharapkan dapat memberikan manfaat antara lain :

- 1.4.1 Memberikan informasi khususnya dalam bidang kesehatan kepada masyarakat sehingga masyarakat nantinya akan menjadi kontribusi dalam meningkatkan higienis makanan khususnya bagi para tenaga pengolah makanan di beberapa warung makan lingkungan Kampus Universitas Negeri Gorontalo.
- 1.4.2 Sebagai bahan informasi bagi mahasiswa Biologi khususnya dalam kaitannya dengan mata kuliah Mikrobiologi dan bisa dijadikan bahan informasi bagi siswa SMA berupa Lembar Kerja Siswa (LKS) dalam melihat sifat-sifat koloni dan membedakan bakteri gram positif dan gram negatif dengan materi Archaeobacteria dan Eubacteria.
- 1.4.3 Memberikan informasi yang dapat dijadikan dasar untuk penelitian lanjutan.