

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bakso ikan merupakan produk olahan ikan yang berbentuk bulatan-bulatan kecil yang dimasak dengan cara direbus. Bakso ikan juga salah satu produk olahan yang cukup digemari masyarakat Gorontalo, karena rasanya enak dan cara penyajiannya mudah serta bisa disajikan dengan menu makanan lainnya. Bakso ikan umumnya dibuat dari campuran daging ikan yang digiling dan tepung tapioka. Potensi hasil produksi tangkapan ikan tuna dari nelayan di berbagai daerah di Provinsi Gorontalo bisa mencapai 2000 ton setiap tahun (Cicilia, 2016), dengan potensi ikan yang begitu besar mendorong para produsen memproduksi ikan menjadi bakso karena, bahan baku untuk proses pengolahan bakso ikan dapat dengan mudah didapatkan.

Salah satu masalah dari bakso ikan adalah mengalami pembusukan yang diakibatkan oleh pertumbuhan bakteri pembusuk selama proses penyimpanan, sehingga akan mengakibatkan gangguan terhadap fisik, aroma, rasa, dan warna pada bakso ikan. Pembusukan bakso ikan dapat dikenali dari bentuk fisiknya yang berlendir. Untuk menekan pertumbuhan bakteri pembusuk dalam penyimpanan produk bakso ikan yaitu dengan pemberian zat antibakteri dapat diperoleh dari ekstrak tanaman kelor, diantaranya adalah daun kelor. Berdasarkan penelitian Fuglie (2001) daun kelor mengandung senyawa antibakteri seperti saponin, triterpenoid, dan tanin yang memiliki mekanisme kerja dengan merusak membran

sel bakteri. Daun kelor dapat menghambat bakteri *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas Aeruginosa*, dan *Pseudomonas niggrificans*.

Hasil penelitian Lusi, (2016) menunjukkan bahwa uji aktivitas antibakteri ekstrak daun kelor terhadap bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* menggunakan metode difusi agar dengan cara sumuran terlihat bahwa terdapat pertumbuhan bakteri yang berbeda-beda, mempunyai daya antibakteri mulai dari sedang sampai kuat. Diameter terbesar yaitu pada konsentrasi 80% (21.50 mm pada *Staphylococcus aureus* dan 24.00 mm pada *Escherichia coli*) dan diameter terkecil pada konsentrasi 5% yaitu 11 mm pada *Staphylococcus aureus* dan 12 mm pada *Escherichia coli*), sedangkan Hasil penelitian Widowati, (2014) menunjukkan bahwa uji aktivitas antibakteri ekstrak daun kelor terhadap bakteri Pembusuk pada ikan segar berdasarkan data hasil penelitian yang diperoleh terlihat bahwa pemberian ekstrak daun kelor konsentrasi 50 % menunjukkan hasil yang paling signifikan dalam menekan aktivitas bakteri *Pseudomonas aeruginosa* dibanding pemberian konsentrasi yang lain.

Penelitian uji aktivitas daun kelor terhadap produk olahan seperti bakso ikan belum dilaporkan sehingga berdasar hal tersebut akan dilakukan penelitian uji aktivitas antibakteri ekstrak daun kelor terhadap pertumbuhan bakteri pembusuk pada bakso ikan.

Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini adalah :

Bagaimana uji aktivitas antibakteri ekstrak daun kelor terhadap pertumbuhan bakteri pembusuk pada bakso ikan?

1.3. Tujuan

Adapun tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi ekstrak daun kelor terhadap pertumbuhan bakteri pembusuk pada bakso ikan.
2. Untuk mengetahui luas zona hambat ekstrak daun kelor.
3. Untuk mengetahui cemaran bakteri pembusuk pada bakso ikan dengan konsentrasi terbaik dari uji aktivitas antibakteri ekstrak daun kelor terhadap pertumbuhan bakteri pembusuk pada bakso ikan.

1.4. Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Bagi Peneliti

Menambah wawasan tentang uji aktivitas antibakteri ekstrak daun kelor terhadap pertumbuhan bakteri pembusuk pada bakso ikan untuk menerapkan teori-teori yang telah diperoleh dari bangku kuliah serta menambah keterampilan dalam keahlian peneliti dalam penelitian di laboratorium.

2. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang uji aktivitas antibakteri ekstrak daun kelor terhadap pertumbuhan bakteri pembusuk pada bakso ikan.

3. Bagi Pengembangan Ilmu Pengetahuan

Memberikan informasi terbaru uji aktivitas antibakteri ekstrak daun kelor terhadap pertumbuhan bakteri pembusuk pada bakso ikan untuk dijadikan sebagai dasar pada penelitian berikutnya.