

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu usaha industri kecil yang bergerak pada pengolahan makanan cepat saji ialah usaha kedai bakso. Usaha ini juga adalah makanan yang sangat populer bagi masyarakat Indonesia. Kedai bakso ini sudah lama dan berkembang di beberapa provinsi di Indonesia salah satunya Gorontalo. Sekarang ini banyak sekali usaha kedai bakso di Provinsi Gorontalo salah satunya adalah di Kota Gorontalo yang tersebar di beberapa wilayah kecamatan. Bahan pelengkap yang biasa dikonsumsi dengan bakso ialah sambal cabai.

Sambal cabai adalah saus yang didapat dari bahan cabai (*Capsicum sp*) yang berkualitas bagus, yang diproduksi dengan ditambahkan bumbu-bumbu atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan yang sesuai syarat mutu (SNI 01- 2976-2006). Di Kota Gorontalo tersebut terdapat beberapa penjual bakso yang cukup dikenal dan diminati oleh masyarakat. Kegemaran masyarakat Kota Gorontalo yaitu mengkonsumsi bakso dengan dipadukan sambal cabai. Banyak pelaku usaha bakso membuat sambal cabai belum memenuhi syarat kualitas keamanan pangan serta belum sesuai dengan permintaan pasar yang terus berkembang, terutama pada produksi berskala kecil. Penjual bakso yang dipilih untuk penelitian ini yaitu 3 pedagang yang paling diminati oleh masyarakat Kota Gorontalo maupun dari luar kota. Pilihan ini didasarkan dengan besarnya jumlah konsumen maka makin besar pula dampak yang dapat terjadi apabila sambal cabai yang dibuat terkontaminasi oleh mikroorganisme yang berbahaya bagi kesehatan.

Berdasarkan observasi pendahuluan, dari beberapa tempat penjualan bakso banyak terjadi pencemaran. Sambal cabai yang diberikan sudah berubah warna dan berbau busuk yang memungkinkan sambal cabai tersebut dibuat dengan mencampur cabai yang bermutu baik dengan cabai yang bermutu rendah dan sambal yang sudah lama tidak lagi diperbaharui demi keuntungan, sehingga sambal cabai seperti tidak layak konsumsi.

Pencemaran juga terjadi ketika konsumen mengambil sambal cabai dengan menggunakan sendok bekas dari mangkok bakso sehingga merusak mutu sambal cabai. Kebiasaan seperti ini dapat mengakibatkan terjadinya kontaminasi mikroba patogen yang dapat mengganggu kesehatan konsumen. Bakteri yang dapat mengkontaminasi sambal cabai adalah *Escherichia coli*. Bakteri *Escherichia coli* merupakan indikator penilaian terhadap kebersihan makanan. Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang syarat higienis sanitasi rumah makan dan restoran, angka bakteri *E. coli* yang terdapat pada makanan adalah 0/gram makanan.

Selama ini penelitian tentang kualitas sambal cabai di kedai bakso Kota Gorontalo belum dilakukan, oleh karena itu penelitian ini akan melakukan pengujian kualitas pada sambal cabai selama beberapa waktu pemajangan di beberapa kedai bakso di Kota Gorontalo.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang dapat diidentifikasi dalam penelitian ini adalah:

1. Apakah terdapat cemaran mikroba pada sambal cabai selama beberapa waktu pemajangan?
2. Bagaimana kualitas sambal cabai setelah beberapa waktu pemajangan?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui ada tidaknya cemaran mikroba pada sambal cabai selama beberapa waktu pemajangan.
2. Mengetahui kualitas sambal cabai bakso selama beberapa waktu pemajangan.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Penelitian ini diharapkan dapat memberitahu nilai dan informasi kepada masyarakat mengenai kualitas sambal cabai di kedai bakso selama beberapa waktu pemajangan.
2. Penelitian ini diharapkan dapat memberitahu informasi kepada masyarakat mengenai keamanan sambal cabai selama pemajangan di kedai bakso.