

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Makanan merupakan hal yang penting bagi manusia namun saat ini banyak terjadi penyakit melalui makanan yang disebut *Food Borne Disease* atau penyakit bawaan makanan. *Food Borne Disease* biasanya bersifat toksik maupun infeksius, disebabkan oleh agen penyakit yang masuk ke dalam tubuh melalui konsumsi makanan yang terkontaminasi (WHO, 2005). Penyebab penyakit bawaan makanan dipengaruhi oleh berbagai faktor salah satunya bakteri patogen seperti *Salmonella sp.*

Hampir semua pangan dapat menjadi tempat hidup dan berkembang biak mikroorganisme karena memiliki komposisi umum terdiri dari protein, karbohidrat dan lemak merupakan substrat yang sesuai dengan pertumbuhan dan perkembangan bakteri. Mikroorganisme tersebut dapat berupa mikroflora alami bahan pangan atau organisme yang berasal dari luar pangan yang masuk ketika bahan pangan dipanen/disembelih, diolah, disimpan, dan didistribusikan (Sopandi dan Wardah, 2014). Mikroba dapat mencemari pangan melalui air, udara, tanah, alat-alat pengolah (selama proses produksi atau penyiapan) juga sekresi dari usus manusia atau hewan. Salah satu contoh jenis pangan tersebut adalah bumbu giling, maupun bumbu masakan siap pakai dalam bentuk sachet yang banyak digunakan masyarakat karena sangat praktis dan mudah.

Bumbu merupakan bahan yang sangat penting saat membuat suatu olahan masakan sehingga akan mendapatkan rasa, aroma, dan warna yang menarik. Bumbu giling merupakan bumbu yang terbuat dari campuran berbagai rempah dalam keadaan segar yang telah dihaluskan. Bumbu giling terdapat 2 jenis yaitu bumbu giling kemasan dan bumbu giling *home made*. Bumbu giling kemasan maupun *home made* biasanya banyak ditemukan di pasar tradisional (Yusmita, 2017). Bumbu giling *home made* dan bumbu giling kemasan juga banyak dijual oleh pedagang-pedagang misalnya pedagang daging, sayur, dll.

Bumbu terbuat dari berbagai rempah-rempah yang dapat terkontaminasi oleh berbagai macam mikroorganisme selama proses pengolahan, maupun saat distribusi. Sebagian besar bakteri aerob berspora dapat ditemukan dan bakteri tersebut merupakan penyebab pembusukan yang dapat mendukung hilangnya kualitas makanan (Trihendrokesowo et al., 1989). Suatu rempah yang telah diolah jika positif terdapat coliform maka positif juga terhadap *Eschericia coli* dan penyimpanan yang tidak sehat dapat menjadikannya positif *Salmonella sp.* dan *Shigella sp.* (Trihendrokesowo et al., 1989). Bakteri *micrococci*, *enterococci*, khamir, dan beberapa patogen seperti *Salmonella sp.*, *Staphylococcus aureus*, dan *B. aureus* ditemukan dalam bumbu atau kodimen (Sopandi dan Wardah, 2014).

Terjadi beberapa kasus keracunan makanan di Indonesia akibat cemaran bakteri Salmonella, pada tahun 2016 terdapat laporan bahwa 30 warga Blitar keracunan bakteri salmonella usai santap soto acara tahlil (detiknews.com). Pada tahun 2017 terjadi kasus keracunan makanan soto di SMA Negeri 1 Sumatera Barat karena adanya paparan bakteri Salmonella (pasbana.com). Pada tahun 2019 terjadi keracunan massal di Jombang diduga akibat kontaminasi bakteri salmonella. Kontaminasi bakteri salmonella juga diduga mengakibatkan sekitar 40 warga Dusun Bogorejo mengalami keracunan, para korban mengalami mual, pusing dan muntah-muntah setelah memakan nasi berkat (detiknews.com). Juga terjadi kasus warga Blitar keracunan rawon, jumlah total warga yang mengalami keracunan sebanyak 38 orang. Laporan tahunan menunjukkan penemuan mengenai kandungan mikroba pada sampel makanan, dimana sebanyak 340 sampel makanan terkontaminasi bakteri (BPOM, 2015).

Berdasarkan beberapa hal tersebut, maka perlu untuk melakukan analisis mikrobiologi pada bumbu giling soto untuk mengetahui mutu dan keamanan bumbu soto tersebut, karena seperti diketahui saat ini bumbu giling sudah dianggap sebagai bahan baku dalam suatu olahan pangan dan juga masih belum banyak yang melakukan penelitian terhadap bumbu giling.

1.2 RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka masalah dapat dirumuskan sebagai berikut :

Apakah bumbu soto kemasan dan bumbu soto giling di Pasar Mergan Kota Malang sudah layak konsumsi dengan memenuhi syarat mutu keamanan pangan berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No.16 Tahun 2016 dan SNI No. 738 Tahun 2009 ?

1.3 BATASAN MASALAH

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Subjek dalam penelitian ini adalah bumbu soto kemasan dan bumbu soto giling yang di jual di Pasar Mergan Kota Malang. Sampel bumbu giling yang digunakan adalah bumbu giling kemasan dan *home industry* yang dijual di pasar..
2. Objek dalam penelitian ini adalah bakteri *Salmonella sp.* Pemeriksaan Salmonella menggunakan media selektif Salmonella Shigella Agar (SSA).
3. Metode mikrobiologi yang digunakan dalam penelitian ini adalah secara kualitatif (*enrichment*) dengan isolasi dan identifikasi mikroba menggunakan media selektif tertentu.

1.4 TUJUAN PENELITIAN

1.4.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui mutu dan keamaan bumbu soto kemasan dan bumbu soto giling yang dijual di Pasar Mergan Sukun Kota Malang.

1.4.2 Tujuan Khusus

1. Menganalisis adanya cemaran bakteri *Salmonella,sp* pada bumbu soto kemasan dan bumbu soto giling yang di jual di Pasar Sukun Kota Malang
2. Menganalisis mutu dan keamanan pangan bumbu soto kemasan dan bumbu soto giling di Pasar Sukun Kota Malang berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No 16 Tahun 2016 dan SNI No 738 Tahun 2009

1.5 MANFAAT PENELITIAN

Berdasarkan tujuan penelitian di atas, diharapkan penelitian ini dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan pengetahuan tentang berbagai mikroorganisme berbahaya dalam suatu bahan pangan misalnya saja adanya bakteri patogenik dalam bumbu kemasan dan bumbu giling karena proses produksi, pendistribusian, dan penyimpanan yang kurang tepat.

2. Bagi Peneliti

Penelitian ini akan memberikan wawasan terhadap peneliti tentang jenis bakteri patogenik pada bumbu kemasan dan bumbu giling. Peneliti juga dapat mengetahui metode-metode yang dapat digunakan untuk menganalisis.