

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian.

Di beberapa negara ditemukan kasus keracunan makanan dengan menimbulkan gejala yang sama setelah mengkonsumsi makanan salad, pizza, omelet dan nasi campur (11). Orang yang keracunan makanan tersebut harus menjalani rawat inap di rumah sakit, karena gejala yang diakibatkannya tidak dapat dianggap ringan. Gejala yang dialami penderita antara lain: muntah, mual dan diare. Setelah diidentifikasi, ternyata penyebab keracunan makanan adalah bakteri *Staphylococcus* patogen, *Salmonella*, protozoa, fungi, dan virus, yang ditemukan pada makanan yang dikonsumsi.

Sebagian besar mikroorganisme penyebab keracunan makanan mampu menghasilkan toksin pada beberapa bahan makanan (Eley, 1992.). Salah satu mikroorganisme penyebab keracunan makanan yang paling sering ditemukan dan mampu membuat toksin adalah *Staphylococcus* patogen. *Staphylococcus* dapat hidup sebagai bakteri komensal dan juga sebagai bakteri patogen. Bakteri yang mengkontaminasi makanan berasal dari tangan orang yang menyiapkan bahan makanan, yang memiliki luka tidak dibalut (borok), dari hidung atau tenggorokan, (Jawetz, 1998). Selain itu *Staphylococcus* cocok berkembang pada makanan yang tinggi kadar gulanya, tinggi kadar garam, atau tinggi protein seperti daging, telur, ikan, dan makanan lainnya. Racun enterotoksin khususnya, dihasilkan bila *Staphylococcus* patogen tumbuh pada makanan karbohidrat dan protein. Berdasarkan fakta di atas diperlukan survei untuk mengetahui keberadaan *Staphylococcus* patogen pada daging hasil olahan yang dijual di tiga kios di sekitar kampus UKM.

1.2. Identifikasi Masalah.

Daging sebagai salah satu inediuin pertuinbuan *Staphylococcus* kemungkinan besar terkontaininasi oleh bakteri ini. Daging sapi hasil olahan (rendang) dijual di sekitar kainpus dan dikonsumsi oleh mahasiswa, juga tidak luput dari resiko kontaminasi tersebut sehingga perlu diteliti apakah daging tersebut inengandung *Staphylococcus* dan berpotensi untuk menyebabkan keracunan makanan.

1.3. Maksud dan Tujuan.

Penelitian ini dilakukan dengan inaksud inengetahui jumlah *Staphylococcus* pergram daging sapi hasil olahan. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui kehadiran *Staphylococcus* patogen serta potensi bahaya keracunan .

1.4. Kegunaan penelitian .

Penelitian ini diharapkan berguna bagi:

1. Penjual/pembuat, agar lebih memperhatikan cara pengolahan inakanan yang baik dan kebersihannya.
2. Penulis, sebagai tambahan pengetahuan dan pengalaman praktis, serta lebih mengetahui keberadaan *Staphylococcus* pada makanan yang dijual di sekitar kampus Maranatha.
3. Peneliti yang lain, sebagai menjadi masukan bila suatu saat meneliti tentang keracunan makanan yang disebabkan oleh *Staphylococcus*

1 5.Kerangka pemikiran dan hipotesis.

Staphylococcus hidup sebagai mikroba koinensal pada manusia, tetapi ada juga bakteri patogen yang menyebabkan pernanahan dan

keracunan inakanan.. Bakteri ini hidup pada permukaan hidung dan tenggorokan orang yang mengolah makanan. Padahal, daging merupakan media yang baik untuk pertumbuhan *Staphylococcus* yang menghasilkan toksin. Persiapan, pengolahan makanan, sampai penyajian makanan yang kemungkinan kurang higienis, ditambah dengan udara terbuka yang mengandung *Staphylococcus* mendukung pertumbuhan *Staphylococcus* pada makanan tersebut. Makanan lama yang dipanaskan kurang sempurna menjadikan inakanan tersebut sebagai medium penyebar toksin.

Berdasarkan asumsi - asumsi di atas dapat dibuat hipotesis sebagai berikut: Daging sapi hasil olahan yang dijual di tiga kios di sekitar UKM mengandung *Staphylococcus* patogen dan berpotensi untuk inenyebabkan keracunan inakanan.

1.5. Metodologi.

Penelitian ini bersifat deskriptif dan survei. Tiga sainpel daging sapi olahan (rendang) dibeli dari tiga kios yang berbeda . Metode yang digunakan adalah Pengenceran sainpel dan penanaman pada *Manitol Salt Agar* (MSA). Kemudian, dilakukan penanaman pada agar darah, dilanjutkan dengan tes Katalase .

1.7. Lokasi dan Waktu.

Penelitian dilakukan di laboratoriw Mikrobiologi FK UKM, inulai tanggal 6 April 2001 sampai tanggal 21 April 2001.

daging hasil olahan
