

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Sayuran dan buah-buahan segar merupakan sumber pemasukan gizi yang baik untuk memenuhi kebutuhan tubuli manusia. Selain mudah didapat, khususnya di negara sedang berkembang, harganya pun relatif lebih murah dibandingkan dengan bahan-bahan makanan olalian. Di samping menguntungkan, makan sayuran dan buah-buahan segar memiliki risiko tersebarnya penyakit menular.

Menurut Winarno (1986), risiko penyerangan penyakit menular melalui sayuran dan buah-buahan segar memang ada, khususnya di daerah-daerah yang higienenya masih belum banyak mendapat perhatian. Sayur selada sering ditanain di pinggir selokan tempat air buangan mengalir atau tergenang dengan harapan mudah menyiraminya dengan air selokan tersebut. Karena tanaman selada disirami dengan air buangan tadi, berbagai bakteri penyakit tertimbun pada daun dan batangnya. Selain itu, selada jarang dimasak sebelum dikonsumsi, padahal pencucian saja sering tidak cukup untuk membebaskan selada dari bakteri.

Menurut para ahli di Universitas Retgers, bila penyiraman selada dengan air selokan tersebut dihentikan satu bulan sebelum panen, maka tidak ditemukan adanya kontaminasi (Winarno. 1956). Masalahnya adalah ketidaktahuan para pemanen selada tersebut mengenai hygiene. Karena itu, tindakan disinfeksi terhadap berbagai macam sayuran dan buah-buahan mentah sangat diperlukan. Dalam hal ini telah banyak sekali dikeluarkan produk-produk anti-bakteri dalam bentuk cair maupun padat.

Sampai seberapa jauh masyarakat telah memikirkan dan mengetahui kemampuan disinfeksi dari suatu antibakteri adalah hal yang menarik untuk diteliti. Berkenaan dengan hal yang telah diuraikan di atas, penulis menyusun

Karya Tulis Ilmiah ini dengan judul:

Survei Aktivitas Sabun Disinfektan “ML” atas Selada dibandingkan dengan Fenol dan dengan menggunakan Kehadiran Bakteri *Coliform* sebagai Indikator

1.2. Identifikasi Masalah

Menimbang latar belakang masalah, perlu menguji apakah produk antibakteri tertentu berfungsi sebagai sabun antibakteri seperti yang diklaim produsennya atau tidak. Apakah sabun “ML” memiliki daya disinfeksi? Seberapa jauh efektifitasnya?

1.3. Maksud dan Tujuan

Maksud

Penelitian ini bermaksud menguji klaim produsen, bahwa “ML” adalah satu produk antibakteri untuk sayuran dan buah-buahan segar.

Tujuan

Penelitian ini bertujuan :

1. Menentukan koefisien fenol “ML”.
2. Mengetahui sifat kerja “ML” pada beberapa inacain konsentrasi dengan parameter jumlah bakteri *coliform*.

1.4.KegunaanPenelitian

- Bagi produsen, penelitian ini berguna sebagai masukan untuk melakukan perbaikan dan perubahan dalam pembuatan produk sabun antibakteri.
- Bagi konsumen, sebagai informasi untuk mengetahui cara mencegah akibat –akibat kontaminasi bakteri pada sayuran dan buah-buahan segar.
- Bagi para mahasiswa kedokteran pada umumnya, sebagai masukan untuk penelitian di masa yang akan datang.

1.5.Kerangka Pemikiran

Sayuran dan buah-buahan segar memiliki peluang besar untuk terkontaminasi oleh berbagai bibit penyakit. Keberadaan produk pencuci yang berdaya disinfeksi diharapkan dapat mengurangi akibat-akibat kontaminasi pada makanan segar tersebut. Berdasarkan kedua hal tersebut, disusun hipotesis : “ML” berfungsi sebagai sabun disinfektan untuk sayuran dan buah-buahan segar.

1.6.Metodologi

Percobaan ini bersifat survei eksperimental dan terdiri atas 2 tahap, yaitu

- Penelitian Koefisien Fenol (Soemamo, 1987) untuk mengetahui efektifitas “ML” sebagai disinfektan.
- Pengenceran “ML” dengan akuades steril pada berbagai tingkat pengenceran untuk mengetahui sifat kerja “ML” pada berbagai pengenceran, dilanjutkan dengan penanaman air cucian sayuran selada dengan metode *pour plate* '. (Brock, 1978j

1.7.Lokasi dan Waktu

Penelitian dilakukan di Laboratorium Mikrobiologi Fakultas Kedokteran Universitas Kristen Maranatha. mulai semester 6 – semester 7 (2001).