

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bakteri yang patogen biasanya bersifat heterotrof, yaitu memerlukan bahan-bahan organik seperti karbohidrat, asam amino dan lain-lain untuk aktivitas pertumbuhannya (<http://www.ces.uga.edu/pubcd>). *Staphylococcus* dapat tumbuh pada medium dengan kadar gula tinggi, kadar garam tinggi. Selain itu *Staphylococcus* tumbuh pada medium dengan kadar protein tinggi, salah satunya yang terdapat pada daging ayam. Karena *Staphylococcus* dapat menyebabkan keracunan makanan, termasuk juga pada daging ayam, maka keberadaan *Staphylococcus* pada daging ayam perlu diteliti. Hal lain yang tidak disadari bahwa *Staphylococcus* dibawa oleh individu asimtomatik pada saat mempersiapkan makanan, yaitu melalui kulit ataupun saluran pernapasan. (<http://home.coqui.net/myrna/food.htm>)

Selain *Staphylococcus* ada bakteri lain yang sering terdapat pada makanan, yaitu bakteri *Coliform*. Bakteri *Coliform* merupakan indikator utama untuk mengetahui kualitas sanitasi. Karena itu tes keberadaan bakteri *Coliform* diperlukan untuk tujuan ini. (Atlas,1997)

1.2. Identifikasi Masalah

Apakah makanan (ayam dan sambal) yang dijual di Rumah Makan “X” dalam batas aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat atau tidak?

1.3. Maksud Dan Tujuan

Maksud penelitian ini adalah untuk mengetahui keberadaan *Staphylococcus* patogen pada daging ayam dan bakteri *Coliform* pada daging ayam dan sambal yang dijual di Rumah Makan “X”.

Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan jumlah *cfu Staphylococcus* patogen/gram daging ayam dan jumlah *cfu* bakteri *Coliform*/gram daging ayam dan sambal yang dijual di Rumah Makan “X”.

1.4. Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian ini berguna bagi:

1. Konsumen :
Agar lebih berhati-hati dalam memilih makanan.
2. Mahasiswa :
Untuk menambah pengetahuan mengenai *Staphylococcus* patogen dan bakteri *Coliform*.
3. Peneliti :
Untuk menambah pengalaman dalam meneliti dan menambah wawasan mengenai *Staphylococcus* patogen dan bakteri *Coliform*.

1.5. Kerangka Pemikiran

Daging ayam dan sambal yang dijual di rumah makan “X” memiliki peluang besar untuk terkontaminasi oleh berbagai mikroba, di antaranya adalah *Staphylococcus* dan bakteri *Coliform*. Daging ayam dan sambal yang ada di rumah makan “X” selama ini aman dikonsumsi oleh konsumen. Berdasarkan kedua hal tersebut, disusun hipotesis : daging ayam dan sambal yang dijual di rumah makan “X” mengandung

Staphylococcus dan bakteri *Coliform*, namun masih dalam batas aman untuk dikonsumsi.

1.6. Metode

Penelitian ini bersifat survei deskriptif. Sampel dibeli dari beberapa cabang rumah makan "X". Di laboratorium, sampel ditimbang, dilumat, diencerkan dengan pengenceran berseri, lalu ditanam pada media selektif MSA dan *MacConkey* (Cappucino,1998).

Secara acak diambil 1-2 koloni yang tumbuh pada medium MSA untuk ditanam pada agar darah, kemudian dilakukan tes katalase. Semua data yang ada dicatat dalam tabel untuk diolah.

1.7. Lokasi Dan Waktu

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Mikrobiologi Fakultas Kedokteran Universitas Kristen Maranatha dari bulan Maret 2003 sampai dengan Juli 2003.