

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Gastroenteritis dan keracunan makanan merupakan masalah yang cukup serius, mengingat sering terjadi di Indonesia dan negara-negara lain di dunia. Gastroenteritis umumnya disebabkan oleh bakteri, misalnya bakteri *Salmonella*, sedangkan keracunan makanan disebabkan oleh spesies-spesies dari *Clostridium* dan *Staphylococcus*. (Pelczar & Chan, 1988)

Kasus gastroenteritis dan keracunan makanan terjadi di banyak negara di dunia, misalnya di negara Inggris, pada tahun 1960 terjadi 165 kasus dan diketahui 31,5% disebabkan oleh bakteri *Clostridium perfringens*, 44,8% oleh *Staphylococcus* dan 7,5% oleh *Salmonella*. (Hobbs, 1960)

Gastroenteritis sangat sering terjadi di Indonesia, sehingga memerlukan perhatian khusus dari berbagai pihak. Penyakit ini disebarkan melalui makanan yang terkontaminasi oleh mikroorganisme yang patogen. (Pelczar & Chan, 1988) Kontaminasi ini dapat disebabkan oleh berbagai faktor, di antaranya tempat penyimpanan yang tidak layak, kebersihan perorangan yang kurang baik saat penanganan makanan, pemasakan yang kurang memadai dan mengkonsumsi makanan mentah, kontaminasi silang, serta proses kontaminasi saat pengemasan makanan. (<http://www.coqui.net>)

Salmonella spp. merupakan salah satu penyebab terpenting dalam kasus terjadinya penyakit infeksi dan keracunan melalui makanan. (<http://www.coqui.net>) Infeksi oleh *Salmonella* dapat menyebabkan terjadinya *Salmonellosis* atau *Salmonella gastroenteritis*. (Tortora, Funke, & Case, 1997)

Sementara itu, kehadiran bakteri *Coliform* merupakan indikator bahwa makanan tersebut tidak terjaga kebersihannya.

1.2 Identifikasi Masalah

Apakah sampel bumbu baso tahu yang diperiksa mengandung *Salmonella* atau kuman *Coliform* ? Berapa jumlahnya?

1.3 Maksud dan Tujuan

Penelitian ini dimaksudkan untuk memeriksa keberadaan kuman *Salmonella* dan *Coliform* pada bumbu kacang baso tahu.

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui jumlah *Salmonella* dan kuman *Coliform*, masing-masing per gram bumbu.

1.4 Kegunaan Penelitian

Kegunaan penelitian ini adalah agar masyarakat lebih waspada dalam memilih dan mengkonsumsi makanan jajanan, sehingga diharapkan insidensi gastroenteritis dapat dikurangi. Untuk sesama mahasiswa dan penulis lain, hasil penelitian ini bisa menjadi acuan dan masukan untuk penelitian lebih lanjut.

1.5 Metode Penelitian

Penelitian bersifat survei dengan mengambil 10 sampel bumbu kacang yang diperoleh dari penjual baso tahu dengan merek sama. Bumbu kacang ini diencerkan lalu dihaluskan dengan blender (Cappucino & Sherman, 1998), kemudian ditanam pada medium agar SS dengan metode *Pour Plate*. Setelah diinkubasi 37⁰C selama semalam, koloni kuman yang tumbuh dihitung dengan statistik deskriptif. Studi pendahuluan dilakukan sebelum penelitian. Jumlah kuman (*Salmonella*) dibandingkan dengan standar untuk mengetahui kelayakan mikrobiologiknya. Sampel ditanam pula pada medium Mc. Conkey untuk memeriksa kehadiran bakteri *Coliform*.

1.6 Lokasi dan Waktu

Penelitian ini dilakukan di laboratorium Mikrobiologi Fakultas Kedokteran Universitas Kristen Maranatha, dari bulan Februari sampai Juni 2002.