

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan mendasar bagi hidup manusia. Makanan yang dikonsumsi beragam jenis dengan berbagai cara pengolahannya (Santoso dan Anne, 1999). Bahan makanan, selain merupakan sumber gizi bagi manusia, juga merupakan sumber makanan bagi mikroorganisme, dan pertumbuhan mikroorganisme dalam bahan pangan dapat mengakibatkan terjadinya perubahan fisik dan kimia yang tidak diinginkan, sehingga bahan pangan tersebut terkontaminasi.

*Staphylococcus* sp. adalah bakteri gram positif yang bersifat aerob, yang hidup di sekitar kita, bahkan merupakan flora normal kulit, saluran napas serta saluran cerna manusia, dan dapat menyebabkan muntah dan diare. Bakteri *Coliform* adalah bakteri batang gram negatif yang bersifat aerob atau anaerob, yang hidup dalam saluran pencernaan manusia. Penularan secara orofekal dikarenakan kebersihan kurang baik, sehingga penyakit kolera, tipus, disentri, diare, dan penyakit cacing dapat menyebar (Jawetz, 2013).

Badan Pengawasan Obat dan Makanan mencatat bahwa selama tahun 2004 di Indonesia terjadi 82 kasus keracunan makanan yang menyebabkan 6.500 korban sakit dan 29 orang meninggal dunia, dan sebanyak 31% kasus keracunan itu disebabkan oleh makanan yang berasal dari jasa boga dan buatan rumah tangga (Antara, 2004). Sebagian besar penjual makanan tidak mencuci tangan saat hendak memegang makanan. Hal ini menyebabkan bahan makanan terkontaminasi kuman atau bakteri (Agustina *et al*, 2009).

*Foodborne disease* adalah kondisi yang muncul akibat mengonsumsi makanan yang telah terkontaminasi oleh organisme menular, seperti bakteri, virus, dan parasit. Selain itu bisa karena toksin yang mereka keluarkan di makanan. Kontaminasi dapat terjadi saat makanan sedang diproses atau dimasak dengan tidak benar. Kontaminasi umumnya terjadi keracunan makanan disebabkan oleh bakteri *Staphylococcus* sp. , *Coliform* , *Campylobacter*, *salmonella*, *Listeria*, dan

*Shigella*. Bakteri yang paling banyak menyebabkan *food borne disease* adalah *Staphylococcus* sp dan *Coliform*.

Salah satu jenis masakan yang terkenal di Indonesia adalah rendang yang terbuat dari daging sapi yang diolah dengan berbagai macam bumbu. Masakan rendang sudah digemari oleh masyarakat Indonesia karena memiliki rasa yang khas pada masakan tersebut. Berdasarkan latar belakang tersebut maka penulis bermaksud meneliti adanya bakteri *Staphylococcus* sp. dan *Coliform* pada masakan rendang dari beberapa penjual makanan.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Identifikasi masalah dari percobaan penelitian ini adalah :

- Apakah sampel masakan rendang yang diperoleh terkontaminasi oleh bakteri *Staphylococcus* sp.
- Apakah sampel masakan rendang yang diperoleh terkontaminasi oleh bakteri *Coliform*.

## **1.3 Maksud dan Tujuan**

Mengetahui kontaminasi bakteri *Staphylococcus* sp. dan *Coliform* pada sampel masakan rendang yang diperoleh dari beberapa pembuat makanan .

## **1.4 Manfaat Karya Tulis Ilmiah**

### **1.4.1 Manfaat Akademik**

Penelitian ini bermanfaat untuk memberi informasi akan kontaminasi bakteri *Staphylococcus* sp. dan *Coliform* pada masakan rendang.

### **1.4.2 Manfaat Praktis**

Dapat digunakan untuk penelitian yang berhubungan dengan kontaminasi bakteri pada makanan

## 1.5 Landasan Teori

*Foodborne disease* adalah penyakit yang disebabkan karena mengonsumsi makanan atau minuman yang tercemar. *Foodborne disease* disebabkan oleh berbagai macam mikroorganisme atau mikroba patogen yang mengkontaminasi makanan. Masakan yang diteliti adalah rendang, untuk mengetahui apakah masakan tersebut terkontaminasi oleh bakteri yang dapat menimbulkan *foodborne disease* yaitu *Staphylococcus* sp dan *Coliform*. Gejala yang ditimbulkan karena *foodborne disease* adalah diare, mual muntah, demam dan sakit kepala (Jawetz, 2011). Ada banyak kontaminan yang menyebabkan keracunan makanan seperti debu jalanan dan sampah (Siagian, 2002).

*Coliform* didefinisikan sebagai bakteri batang gram negatif, fakultatif aerob, tidak membentuk spora, memfermentasi laktosa tanpa membentuk gas dalam 48 jam pada suhu 35°C. *Coliform* digunakan sebagai indikator kontaminasi pada air, karena banyak spesies *Coliform* yang hidup pada traktus gastrointestinal manusia dan hewan. Bila ditemukan *Coliform* di air, dapat menandakan air tersebut terkontaminasi oleh feses manusia/hewan (Madigan, martinko, Stahl, & clark, 2012).

*Staphylococcus* merupakan bakteri bersifat gram positif *coccus* dengan susunan bergerombol. *Staphylococcus* sp. memiliki suhu pertumbuhan optimum 37°C. *Staphylococcus* sp , terutama *S. epidermidis* merupakan anggota flora normal kulit dan saluran napas serta saluran cerna manusia (Jawetz, 2013).