

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kasus keracunan makanan dan penyakit-penyakit saluran pencernaan dapat disebabkan oleh mikroorganisme yang dapat dipindahsebarakan melalui makanan, yang dapat menunjang pertumbuhan bakteri dengan baik. Menurut Dwijoseputro (1994), makanan yang disukai manusia umumnya disukai oleh mikroorganisme.

Menurut penelitian kasus Spontaneous Bacterial Peritonitis 1999, sebanyak 12,4% kasus disebabkan oleh *Staphylococcus aureus* (PKB FKUI, 2002). Jenis bakteri enterotoksigenik ini dapat tumbuh pada medium karbohidrat dan protein. Tidaklah mengherankan, jika kasus keracunan makanan dapat terjadi setelah mengkonsumsi jenis-jenis makanan yang mengandung bahan-bahan tersebut (Dwidjoseputro, 1994). Pada KTI sebelumnya telah dilakukan penelitian terhadap kehadiran *Staphylococcus*: pada daging hasil olahan (KTI '01 oleh Melfina); pada nasi putih (KTI '01 oleh Sienny); pada sosis sapi siap makan (KTI '02 oleh David Susilo). Sampai saat ini belum pernah dilakukan penelitian terhadap sambal, padahal beberapa sambal memiliki komponen karbohidrat dan protein yang merupakan medium pertumbuhan *Staphylococcus* sp. Selama ini sambal banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia sebagai pelengkap hidangan sehari-hari, karena akan membuat hidangan menjadi lebih nikmat dan kaya cita rasa.

Berdasarkan fakta di atas diperlukan penelitian untuk mengetahui kehadiran *Staphylococcus aureus* pada sambal-sambal yang diperoleh dari Rumah Makan 'X'.

1.2 Identifikasi Masalah

Apakah sambal-sambal yang dijual di Rumah Makan 'X' mengandung *Staphylococcus aureus* dan berpotensi menyebabkan keracunan?

1.3 Maksud dan Tujuan

Maksud dari penelitian yang dilakukan adalah untuk mengetahui kehadiran *Staphylococcus aureus* pada sambal-sambal yang dijual di Rumah Makan 'X'. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan jumlah *Staphylococcus aureus*/gram tiap macam sambal.

1.4 Kegunaan Penelitian

Penelitian ini diharapkan berguna :

- Secara akademik : Agar dapat menambah wawasan baik untuk penelitian lanjutan / serupa maupun aplikasi praktis di bidang kedokteran.
- Secara praktik : Agar penjual dapat lebih memperhatikan cara pengolahan makanan yang baik dan kebersihannya, dan agar pembeli dapat lebih berhati-hati dalam memilih dan mengkonsumsi sambal.

1.5 Kerangka Pemikiran

Kerangka pemikiran dalam penelitian ini adalah :

1. *Staphylococcus aureus* menyukai makanan dengan karbohidrat dan protein.
2. Sambal mengandung karbohidrat dan protein.
3. *Staphylococcus aureus* hidup normal pada permukaan hidung dan tenggorokan orang yang mengolah makanan.
4. *Staphylococcus aureus* dapat mengkontaminasi makanan melalui proses persiapan, pengolahan bahan, sampai penyajian makanan yang kurang higienis.

Berdasarkan hal-hal tersebut, dapat disusun hipotesis, sebagai berikut :

Sambal-sambal yang diperiksa mengandung *Staphylococcus aureus*

1.6 Metode Penelitian

Penelitian ini bersifat survei analitik. Metode yang digunakan adalah pengenceran berseri, dilanjutkan penanaman dengan metode '*pour plate*'.

1.7 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di laboratorium Mikrobiologi, kampus Universitas Kristen Maranatha pada bulan Mei sampai dengan bulan Oktober 2004.