

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) melaporkan, kelompok penyebab keracunan karena makanan yang banyak terjadi karena makanan olahan rumah tangga yakni 265 kasus, lalu diikuti dengan makanan olahan jasaboga sebanyak 97 kasus. (BPOM, 2019). Pemerintah telah menetapkan aturan mengenai cemaran bakteri koliform melalui Badan Standarisasi Nasional untuk standar baku cemaran bakteri koliform yang dituangkan dalam persyaratan SNI tahun 2008.

Hilmarni, 2019 menyebutkan, semua sampel yang susu kedelai yang dijual di pasar bawah kota Bukittinggi tidak memenuhi persyaratan secara mikrobiologi yang telah ditetapkan dalam SNI No. 7388 tahun 2009, dimana semua sampel positif mengandung koliform khususnya bakteri *Escherichia coli* pada uji konfirmatif sehingga susu kedelai tersebut tidak layak untuk dikonsumsi.

Pada penelitian Hendriani & Budiarmo, 2020 hasilnya adalah mayoritas sampel susu kedelai tidak bermerek di Tangerang positif mengandung bakteri *Escherichia coli* (55,56%). Hal ini dikarenakan bahan baku kacang kedelai yang digunakan seharusnya telah dicuci bersih dengan air bersih, penyimpanan bahan baku juga harus disimpan ditempat yang bersih, jauh dari debu dan ditutup rapat, pengolahannya juga harus bersih, pembuat susu kedelai harus mencuci tangan sebelum melakukan pengolahan, perebusan harus mendidih, wadah-wadah yang digunakan harus dicuci bersih, penyimpanan dan pengangkutan minuman harus menggunakan wadah atau tempat yang tertutup, penyajian minuman harus dipisahkan dengan makanan atau minuman lainnya.

Cemaran bakteri koliform dalam air minum dapat menyebabkan penyakit seperti diare, disentri, demam, dan banyak penyakit lainnya. Salah satu masalah yang masih terjadi saat ini adalah kurangnya higienitas dari produk yang dijual di pasaran. Contohnya saja pada jajanan anak sekolah yang tidak terjamin higienitasnya, mulai dari air minum yang dipakai, atau bahan-bahan yang terpapar polusi udara, atau bisa juga higienitas dari sang penjual, tidak memakai sarung tangan atau tidak mencuci tangan saat menyentuh produk makanan atau minuman yang akan dijual. (Warganegara & Apriliana, 2014)

Berdasarkan penelitian cemaran mikroba patogen pada minuman jajanan susu kedelai diatas, masih banyak susu kedelai di pasaran masih banyak yang tidak memenuhi syarat layak minum sesuai persyaratan SNI No. 06.8-7388-2009 terkait cemaran bakteri produk kedelai, dan bakteri yang paling sering ditemui adalah *Escherichia coli*. Tapi tak jarang juga ada bakteri koliform non fekal yang ditemukan pada penelitian. Adanya tingkat pencemaran bakteri koliform ini masih menunjukkan tingkat higienitas masyarakat masih rendah.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah ada cemaran bakteri koliform pada susu kedelai yang dijual di kota Surabaya?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Melakukan penelitian untuk melihat ada atau tidaknya bakteri koliform dalam susu kedelai yang dijual di Pasar Tradisional Surabaya.

1.3.2 Tujuan Khusus

1) Menganalisis indeks MPN pada susu kedelai yang dijual di Pasar

Tradisional Surabaya

2) Menganalisis layak atau tidaknya susu kedelai yang dipasarkan di Pasar Tradisional Surabaya sesuai dengan standar SNI.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Bagi Peneliti

Dengan adanya penelitian ini, diharapkan bisa menjadi sumber referensi bagi peneliti selanjutnya dan bisa dikembangkan untuk penelitian yang lebih luas.

1.4.2 Manfaat Bagi Pembaca

Dengan adanya penelitian ini, diharapkan masyarakat semakin melek kebersihan terutama para pedagang agar menjaga higienitas dari produk yang dijual