

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Saat ini makanan yang memiliki tambahan saus sangat digemari oleh semua kalangan usia, baik anak-anak, remaja, hingga orang dewasa. Saus merupakan olahan pangan yang terbuat dari bahan buah-buahan atau sayur-sayuran dengan tekstur seperti gel atau pasta yang memberikan rasa dan aroma yang khas pada saus tersebut (Usman, 2019).

Saus sering digunakan sebagai bahan tambahan berbagai makanan ringan, seperti bakso bakar, siomay, tempura, telur gulung, dan jajanan lainnya. Yang merupakan salah satu jajanan yang digemari oleh berbagai kalangan seperti anak-anak, remaja, dan orang tua. Oleh karena itu, perlu memperhatikan kerentanan terjadinya kontaminasi pada saus karena dapat membahayakan kesehatan. perlu diingat bahwa kontaminasi pada makanan sangat dipengaruhi oleh faktor kebersihan penjual. (Suryani and Dwi Astuti 2019).

Berdasarkan survei banyak pedagang yang mengencerkan saus dengan air yang dimana air tersebut tidak bisa dipastikan kebersihannya sehingga bisa saja terkontaminasi oleh bakteri (Aji, 2021). Selain itu saus disimpan dalam wadah yang kurang bersih, dibiarkan tetap terbuka, dan juga saus yang tidak habis terpakai akan digunakan kembali. Sementara pedagang jajanan bersaus biasanya berjualan tepat di pinggir jalan yang banyak dilewati kendaraan bermotor, dekat dengan selokan. Hal ini dapat menyebabkan tercemarnya saus oleh mikroorganisme yang berasal dari air, serta makanan yang terkontaminasi. (Hartati, 2021). Sementara kualitas saus harus memenuhi persyaratan yang telah diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 yang mensyaratkan dalam makanan harus menunjukkan jumlah cemaran bakteri *Escherichia coli* yaitu nol (negatif), dengan kata lain dalam makanan tidak boleh terdapat bakteri *Escherichia coli* satu koloni pun.

Bakteri coliform merupakan golongan bakteri yang biasa digunakan sebagai indikator terjadinya kontaminasi makanan. Bakteri coliform dibedakan ke dalam 2 kategori, yaitu kelompok coliform fekal dan coliform non-fekal. Coliform fekal adalah bakteri yang berasal dari tinja manusia atau hewan berdarah panas, salah

satu jenis bakteri coliform fekal yaitu *Escherichia coli*. Coliform non-fekal adalah bakteri yang ditemukan pada hewan atau tanaman yang telah mati. Jenis bakteri coliform non-fekal adalah *Citrobacters sp.*, *Enterobacter sp.*, dan *Serratia sp.* (Fatimah, Siti and Prasetyaningsih, Yuliana and Sari 2017).

Escherichia coli dapat tumbuh pada saluran pencernaan namun dapat bersifat patogen serta mampu menyerang hewan dan manusia pada keadaan tertentu seperti gangguan di dalam pencernaan serta immunosupresi pada host. (Mundi, 2018). Bakteri ini akan menjadi patogen apabila jumlahnya meningkat pada saluran pencernaan atau apabila bakteri ini berada diluar usus. *Escherichia coli* sering dijadikan standar utama kebersihan pangan, karena bakteri ini merupakan indikasi awal adanya cemaran bakteri lain yang menyebabkan diare. (Atnafie et al., 2017).

Menurut World Health Organization (WHO) diare adalah penyakit yang ditandai dengan perubahan bentuk dan konsistensi tinja dari lunak menjadi cair serta peningkatan frekuensi buang air besar yang lebih sering dari biasanya, yaitu 3 kali atau lebih dalam sehari (Astuti & Saputri, 2019). Menurut Kementerian Kesehatan, salah satu penyebab diare adalah infeksi, yaitu infeksi pada usus yang disebabkan oleh virus, bakteri, atau parasit..

Berdasarkan hasil penelitian Analisis Cemaran Bakteri Coliform pada Saus Tomat Jajanan Bakso Tusuk yang beredar di Manado yang dilakukan oleh Mansauda, dkk. Tahun 2014 ditemukan adanya bakteri *Escherichia coli* pada saus cilok, Pada 12 sampel saus cilok semuanya terbukti mengandung bakteri *Escherichia coli*.

Sedangkan hasil penelitian Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* pada Saus Makanan Jajanan Cilok di Sekolah Dasar Kecamatan Indralaya Selatan Kabupaten Ogan Ilir yang dilakukan oleh Al Hikmah, dkk. Pada 10 sampel saus cilok, didapatkan 3 sampel positif bakteri *Escherichia coli*, 5 sampel positif bakteri *Klebsiella sp* dan *Enterobacter aerogenes* sedangkan 2 sampel lainnya negatif kontaminasi bakteri. (Hikmah, et al., 2023). Pada penelitian lainnya yaitu Identifikasi bakteri *Escherichia coli* pada saus makanan jajanan disekitar kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta yang dilakukan oleh Devi dkk. Dari 21 sampel saus, didapatkan 7 sampel yang teridentifikasi Bakteri *Escherichia coli*. (Devi, dkk. 2019).

Berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan penulis, terdapat banyak pedagang jajanan bersaus di Sekolah Dasar yang ada di Kelurahan Bandar Khalifah tidak memenuhi Pangan jajanan anak sekolah (PJAS) yang sesuai. PJAS yang sesuai adalah PJAS yang aman, bermutu, dan bergizi serta disukai oleh anak. Cara memilih PJAS yang sesuai yaitu dengan memilih pangan yang aman dari bahaya biologis serta membeli pangan ditempat yang bersih dan memilih pangan yang dipajang, disimpan dan disajikan dengan baik. (BPOM, 2013). Sedangkan pedagang yang ada di beberapa Sekolah Dasar yang ada di Kelurahan Bandar Khalifah berjualan di sekitar selokan, di dekat pembuangan sampah, dan juga tempat penyimpanan saus yang dibiarkan terbuka akibatnya serangga seperti lalat sering kali hinggap.

Sehingga berdasarkan pengamatan dan latar belakang diatas serta tingginya minat masyarakat dalam mengkonsumsi saus sebagai bahan pelengkap makanan, penulis tertarik melakukan penelitian untuk mengetahui adanya kontaminasi bakteri *Escherichia coli* pada saus makanan jajanan di SD Desa Bandar Khalifah.

1.2 Rumusan masalah

Apakah saus yang disajikan pada jajanan makanan yang dijual di SD Desa Bandar Khalifah terkontaminasi dengan bakteri *Escherichia coli*?

1.3 Tujuan penelitian

1.3.1 Tujuan umum

Untuk mengetahui kontaminasi bakteri *Escherichia coli* pada saus jajanan makanan yang dijual di SD Desa Bandar Khalifah

1.3.2 Tujuan khusus

Untuk mengidentifikasi bakteri *Escherichia coli* pada saus jajanan makanan yang dijual di SD Desa Bandar Khalifah.

1.4 Manfaat penelitian

1. Menambah informasi dalam bidang mikrobiologi
2. Menambah wawasan dan pengetahuan dalam bidang identifikasi dan isolasi bakteri pada makanan
3. Memberi pengetahuan kepada masyarakat mengenai kemungkinan adanya bakteri dalam saus makanan sehingga orangtua dapat mengontrol anak dalam mengonsumsi makanan bersaus.