BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ilmu pengetahuan dan teknologi yang semakin tinggi pada saat ini mengakibatkan masyarakat semakin modern dan meningkat. Begitu juga kebutuhan manusia yang semakin lama semakin maju dan bervariasi, salah satu kebutuhan manusia adalah pangan. Dimana menurut Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 pangan merupakan sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukan sebagai makanan dan minuman bagi komsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan pembuatan makanan dan minuman. Pangan dibedakan atas pangan segar dan pangan olahan. Salah satu yang temasuk dalam pangan olahan adalah susu.

Susu sebagian besar digunakan sebagai produk pangan. Dasar ilmu pengetahuan dan teknologi produk susu adalah air susu karena air susu adalah bahan baku dari semua produk susu. Dipandang dari segi gizi, susu merupakan makanan yang hampir sempurna dan merupakan makanan alamiah bagi binatang menyusui yang baru lahir, dimana susu merupakan satu-satunya sumber makanan pemberi kehidupan segera sesudah dilahirkan. Susu didefenisikan sebagai sekresi dari kelenjar susu binatang yang menyusui.

Dalam pengelolaan susu, susu binatang biasanya sapi diolah menjadi produk seperti mentega, yoghurt, es krim, keju, susu kental manis, susu kental manis, susu bubuk dan lain-lainnya untuk komsumsi manusia.

Keju merupakan salah satu olahan susu. Makanan ini dikenal di seluruh dunia namun diduga pertama kali dikenal di daerah sekitar Timur Tengah. Keju adalah sebuah makanan yang dihasilkan dengan memisahkan zat-zat padat dalam susu melalui proses pengentalan dan koagulasi. Proses pengentalan ini dilakukan dengan bantuan bakteri atau enzim tertentu. Keju memiliki hampir semua kandungan nutrisi pada susu, seperti protein, vitamin, mineral, kalsium, dan fosfor namun juga lemak dan kolestrol yang dapat menyebabkan masalah kesehatan apabila dikomsumsi secara berlebihan. Besaran kandungan lemak dalam keju tergantung pada jenis susu yang digunakan. Keju yang dibuat

dengan susu murni atau yang sudah ditambah dengan krim memiliki kandungan lemak, kolestrol dan kalori yang tinggi. Keju sangat bermanfaat karena kaya akan protein, terutama bagi anak kecil karena mereka membutuhkan protein yang lebih banyak dibandingkan orang dewasa. Keju bisa dikomsumsi dengan aneka jenis makanan. Banyak cara pengelolaan keju salah satu nya adalah roti dengan isi parutan keju.

Pada saat pembuatan pengelolahan keju pada makanan beberapa peristiwa yang terjadi dari keracunan bahan pangan yang tercemar oleh *Staphylococcus aureus* telah diakibatkan oleh higiene yang buruk dari pengelola bahan pangan tersebut. Secara ekologi *Staphylococcus aureus* erat sekali hubungan nya dengan manusia dan hewan lainnya terutama pada bagian kulit, hidung dan tenggorokan. Keracunan karena bahan pangan yang tercemar *Staphylococcus aureus* kebanyakan berhubungan dengan produk bahan pangan yang telah dimasak terutama yang dikelola oleh manusia dan jika dari setiap gram keju pada makanan yang tersangka dapat ditemukan ratusan, ribuan kuman *Staphylococcus aureus* atau lebih, maka hal ini dapat merupakan suatu bukti dari dugaan bahwa makanan tersebut memang menyebabkan keracunan makanan. (K.A Buckle, 2007).

Dengan alasan diatas dan makanan yang mengandung keju merupakan makanan yang banyak dikomsumsi oleh masyarakat dengan segala usia, dan untuk membuktikan apakah bakteri *Staphylococcus aureus* ada di salah satu produk olahan susu yaitu keju maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian ini. Sebagai judul yang diangkat oleh penulis dalam karya tulis ini adalah "PEMERIKSAAN *Staphylococcus aureus* PADA MAKANAN YANG MENGANDUNG KEJU YANG DIJUAL DI TOKO KUE DAERAH PASAR AKSARA".

Sesuai SNI-7388-2009 (Badan Standart Nasional Indonesia) persyaratan tentang batasan maksimum cemaran mikroba pada makanan, bahwa persyaratan *Staphylococcus aureus* pada keju adalah maksimal $1x\ 10^2$ koloni/ml.

B. Perumusan Masalah

Apakah makanan yang mengandung keju yang dijual di Toko Kue Daerah Pasar Aksara yang dikomsumsi oleh masyarakat tercemar bakteri *Staphylococcus aureus*?

C. Tujuan Penelitian

Untuk memeriksa apakah makanan yang mengandung keju yang dijual di Toko Kue Daeah Pasar Aksara tercemar *Staphylococcus aureus*.

Untuk memeriksa apakah makanan yang mengandung keju yang dijual di Toko Kue Daeah Pasar Aksara memenuhi batas cemaran mikroba sesuai SNI 7388-2009

Untuk memenuhi salah satu syarat guna menyelesaikan pendidikan program Diploma III Jurusan Farmasi Poltekkes Medan.

D. Manfaat Penelitian

Sebagai sumber informasi kepada masyarakat yang mengkomsumsi makanan yang mengandung keju.