

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 942/MENKES/SK/VII/2003, makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan atau restoran, dan hotel.

Es krim adalah olahan dari bahan baku susu yang sedikit padat serta mempunyai rasa yang lezat. Saat ini penyajian es krim lebih kreatif dan inovatif, salah satunya adalah Es Krim Pot. Es krim pot merupakan es krim yang disimpan di wadah berbentuk tong atau pot yang terbuat dari logam (*stainless*) kemudian dipindahkan ke dalam tong penggantung yang terbuat dari kayu.

Keberadaan es krim sangat diminati hampir semua kalangan dari anak-anak, remaja, hingga dewasa. Namun, kebersihan serta pemilihan alat dan bahan yang dilakukan pedagang merupakan salah satu faktor adanya pencemaran mikroba yang dapat berdampak pada gangguan pencernaan bagi para konsumen. Es krim pedagang keliling pada waktu pagi diperoleh jumlah cemaran hampir 100% dan dinyatakan tidak layak konsumsi berdasarkan ketentuan BPOM (Taufiq *et al.*, 2016).

Pengembangan produk es krim dengan memanfaatkan hasil setempat salah satu upaya dalam meningkatkan keuntungan sehingga dapat menekan biaya, kajian ini memperoleh bahan baku es krim. Keterpaduan yang diamati dengan modifikasi bahan baku merupakan bahan hasil rekayasa proses produk es krim yang disukai konsumen (Hasanudin *et al.*, 2011).

Saemirat dalam (Siti *et al.*, 2018) dalam penyajiannya pedagang menggunakan alat seperti sendok untuk mengambil es krim, setelah digunakan akan dibiarkan di lingkungan luar, hal inilah yang dapat menyebabkan terpaparnya bakteri pada alat tersebut. Selain itu juga penyajian es krim sering menggunakan wadah plastik, atau

dengan roti, wadah atau roti tersebut sering diletakkan sembarangan sehingga mungkin saja terpapar bakteri.

Proses pembuatan es krim pot ini sendiri merupakan industri rumah tangga atau pun individual. Sehingga sulit untuk dilakukan pengawasan terhadap mutu dari produk yang dihasilkan. Sedangkan makanan dan minuman yang baik, bila diproduksi dan diedarkan kepada masyarakat hendaknya memenuhi syarat Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan *hygiene* suatu makanan.

Bakteri merupakan salah satu zat pencemar yang sangat berpengaruh besar dalam merusak suatu makanan atau pun minuman. Pada suhu dan lingkungan yang sesuai, maka bakteri akan berkembang biak lebih dari 500.000 sel dalam 7 jam dan dalam 9 jam telah berkembang menjadi 2.000.000 sel. Kondisi seperti ini yang menjadi kemungkinan penyebab suatu penyakit. Oleh karena itu, suatu makanan dijamin aman dikonsumsi paling lama dalam waktu 6 jam (Depkes RI, 2004).

Diare merupakan gejala infeksi yang disebabkan oleh berbagai mikroorganisme seperti bakteri, virus dan parasit, yang sebagian besar melalui air yang terkontaminasi oleh tinja. Infeksi ini lebih sering terjadi ketika ada kekurangan air untuk minum, memasak dan membersihkan. Sumber air yang terkontaminasi kotoran manusia tersebut dapat berasal dari air limbah rumah tangga, septi tangki dan jamban. Penyakit diare dapat menyebar dari orang ke orang, dan dapat diperburuk oleh kebersihan yang rendah. Makanan dan minuman yang dapat terkontaminasi mikroorganisme yang dibawa oleh serangga atau oleh tangan yang kotor (Nuraeni, 2012).

Berdasarkan hasil penelitian Siti *et al* menunjukkan bahwa total hasil *Coliform* MPN es krim, terdapat 25 sampel yang diperiksa dan hasilnya menunjukkan bahwa 22 sampel es krim tidak memenuhi persyaratan kualitas dengan kisaran nilai $>1100-9,2$ MPN/gr dan es krim yang memenuhi 3 persyaratan kualitas sampel adalah $<3,0$ MPN/gr. Sedangkan persyaratan kualitas untuk es krim ditentukan oleh SNI No. 017388-2009 yaitu <3 MPN/gr (Siti *et al.*, 2018).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Trisuci (2013) di Medan tentang identifikasi bakteri pada es krim tradisional, menunjukkan bahwa dari 15 sampel es

krim tradisional yang diteliti, 11 sampel aman dikonsumsi dan 4 sampel tidak aman dikonsumsi karena ditumbuhi bakteri *Klebsiella oxytoca* dan *Klebsiella pneumoniae*.

Simpang Simalingkar merupakan salah satu tempat para pedagang kaki lima yang menjual makanan jajanan yang beraneka ragam, salah satunya adalah es krim pot yang banyak diminati masyarakat. Lingkungan sekitar Simpang Simalingkar memiliki tingkat kebersihan yang kurang baik. Menurut survei awal yang saya lakukan, terdapat 10 penjual es krim pot yang berada di Simpang Simalingkar.

Berdasarkan uraian tersebut, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian “Identifikasi Bakteri *Coliform* Pada Es Krim Pot yang dijual di Simpang Simalingkar Tahun 2023”.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah ada atau tidak bakteri *coliform* yang terdapat pada es krim pot yang dijual di Simpang Simalingkar?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengidentifikasi bakteri *coliform* yang terdapat pada es krim pot yang dijual di Simpang Simalingkar.

1.3.2 Tujuan Khusus

Untuk menentukan jenis bakteri *coliform* dalam es krim pot.

1.4 Manfaat Penelitian

- a. Untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan tentang bakteri *coliform* pada es krim pot.
- b. Sebagai bahan informasi kepada masyarakat mengenai bakteri *coliform* pada es krim pot.
- c. Sebagai bahan masukan apabila mahasiswa Poltekkes Kemenkes Medan melakukan penelitian mengenai identifikasi bakteri *coliform* pada es krim pot.