

BAB 1

DAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Minuman termasuk pangan ialah bagian kebutuhan utama yang patut terealisasi setiap hari. Oleh karenanya produsen berlomba-lomba membentuk produk inovatif berkualitas tinggi guna memenuhi kebutuhan tersebut. Minuman tidak hanya patut bergizi dan menarik, namun pula patut bebas berdasarkan zat berbahaya misalnya bahan kimia, mikroorganisme, dan kontaminan (Sandika and Mulasari, 2019).

Minuman yang dapat dikonsumsi dapat disajikan dengan beranekaragam jenis varian dan merupakan salah satu jajanan yang banyak digemari Masyarakat. Minuman dapat menghilangkan rasa haus dan membuat seseorang merasa bertenaga. Minuman dapat diolah menjadi produk yang inovatif untuk menambah daya tarik masyarakat salah satunya es buah.

Es buah adalah minuman yang diolah menggunakan berbagai campuran potongan buah-buahan segar yang menambah cita rasa yang membuat jajanan ini lebih menarik dan banyak digemari masyarakat saat ini, namun apabila cara pembuatan minuman tidak berhati-hati atau tidak diolah dengan cara-cara yang benar, minuman dapat membahayakan kesehatan konsumen yang meminumnya, salah satu bahaya biologis yang berupa bakteri penyebab penyakit jika dikonsumsi oleh manusia, bakteri mikroba ini berasal dari udara, air dan tempat-tempat kotor

yang dapat dihitung menggunakan metode *Total Plate Count* (TPC) (Hapsari, Syuhriatin, & Rosalina, 2012).

TPC merupakan metode untuk menghitung jumlah mikroba yang terdapat pada sampel makanan dan minuman. Pengujian TPC menunjukkan jumlah mikroba yang terdapat dalam suatu produk dengan cara menghitung koloni bakteri yang ditumbuhkan pada media agar (Fahriaz, 2004). Batas cemaran mikroba menurut Badan Standarisasi Nasional untuk pangan dengan kategori sari buah, menggunakan uji TPC maksimum 1×10^4 koloni/gr (SNI, 2008).

Berdasarkan penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa 26(89,6) sampel es buah mengandung bakteri coliform yang melewati ambang batas. Total mikroba berkisar antara $7,5 \times 10^2 - 5,6 \times 10^7$ koloni/gram. Pada variable personal hygiene, sebanyak 15 pedagang (51,7%) memenuhi syarat. Pada variable hygiene bahan baku, 19 pedagang (65,5%) memenuhi syarat. Pada variable sarana penjaja, mayoritas pedagang 89,7% tidak memenuhi syarat.

Di wilayah Martapura merupakan wilayah padat penduduk dan banyak dijumpai pedagang es buah yang berjualan di pinggir jalan dengan berbagai macam varian. Berdasarkan hasil observasi es buah tersebut langsung dimasukan ke dalam wadah besar yang juga sudah tercampur dengan es batu serta daging buah-buahannya, kemudian apabila pembeli datang, langsung di ambil dengan cara mengaduk agar tercampur rata, kemudian dimasukan ke dalam wadah gelas plastik dan es buah tersebut sudah siap dijual namun es buah yang sudah siap dijual tersebut

tidak ditutup dibiarkan terbuka di dalam wadah. Hal tersebut memungkinkan terjadinya kontaminasi bakteri.

Dari latar belakang tersebut peneliti tertarik untuk meneliti Total Plate Count (TPC) pada penjual es buah di wilayah Martapura.

1.2 Batasan Masalah

Penelitian ini hanya dibatasi pada nilai TPC pada minuman es buah dengan metode TPC

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dalam latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini berapakah nilai TPC pada es buah di wilayah Martapura?

1.4 Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui nilai TPC pada es buah di wilayah Martapura yang terkontaminasi mikroba.

2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui ada tidaknya cemaran pada minuman es buah yang dijual di Martapura yang diperiksa menggunakan metode TPC.
2. Mengetahui persentase cemaran angka kuman es buah yang di jual di Martapura.

1.5 Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

Sebagai informasi kepada masyarakat luar mengenai kandungan bakteri pada minuman es buah di wilayah Martapura

2. Bagi pejalan/Pedagang

Sebagai informasi kepada semua pedagang es buah di wilayah Martapura untuk lebih memperhatikan makanan dan minuman sehingga tidak terkontaminasi mikroorganisme penyebab penyakit.

3. Bagi mahasiswa

Menambahkan pengetahuan dan keterampilan penulis dalam bidang kesehatan,serta untuk melengkapi syarat bagi penulis menjadi Ahli Analisis Kesehatan, serta sebagai masukan untuk pengetahuan selanjutnya.

