

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Tahu merupakan bahan makanan yang bahan dasarnya terbuat dari kedelai yang memiliki kandungan proteinnya yang tinggi. Makanan yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia adalah tahu. Tahu bukan hanya rasanya saja yang enak, tetapi juga memiliki harga yang terjangkau. Tahu bersifat mudah rusak. Pada kondisi normal (suhu kamar) daya tahannya rata-rata sekitar 1 – 2 hari saja. lebih dari batasan tersebut rasanya menjadi asam dan terjadi perubahan warna, aroma, dan tekstur sehingga tidak layak dikonsumsi.

Tahu diketahui memiliki kelemahan, yaitu kandungan air yang tinggi menyebabkan tahu menjadi mudah rusak karena ditumbuhi oleh mikroba. tahu merupakan media yang cocok untuk pertumbuhan mikroorganisme, terutama bakteri. Tahu selalu di rendam dengan air untuk menjaga kelembaban serta kebersihannya. Namun, seringkali jika didiamkan terlalu lama air akan berubah menjadi asam dan mempengaruhi kondisi dari tahu. Meski air rendaman tahu di tiriskan, bagian dalam tahu masih mengandung sedikit air yang berasa asam.

Coliform dan *salmonella sp* sering dijadikan standar utama kebersihan pangan di industri. Hal ini dikarenakan dalam jumlah berlebihan keduanya bakteri ini dapat menurunkan kualitas produk pangan dan membahayakan konsumen karena akan menimbulkan penyakit khususnya gangguan pencernaan. Adanya keberadaan *Coliform* dan *salmonella sp* menunjukkan

bahwa kurangnya tingkat hygiene dan sanitasi pada pengolahan makanan. Hygien dan sanitasi erat kaitannya dengan cemaran mikroba pada makanan (Fajriansyah, 2017).

Hal ini didukung dengan beberapa penelitian kontaminasi air rendaman tahu antara lain penelitian Agustina (2017) tentang kandungan bakteri *escherichia coli* pada air rendaman tahu pedagang kaki lima Pasar Kasih Naikoten 1 Kota Kupang menunjukkan sebanyak 22 pedagang atau 96% yang positif menjual tahu terkontaminasi bakteri *escherichia coli*. Penelitian Sri Suhartin Andriani L (2017). Tentang analisis bakteri *coliform* pada air rendaman tahu yang di jual di Pasar Sentral Kota Kendari Provinsi Sulawesi Tenggara menunjukkan bahwa 5 sampel air rendaman tahu seluruhnya telah terkontaminasi bakteri *coliform*.

Menurut Permenkes RI No.416/MENKES/PER/1X/1990 tentang syarat-syarat dan kualitas air bersih yang menetapkan jumlah *escherichia coli* pada air bersih adalah 0/100 ml. Bakteri *coliform* merupakan bakteri indikator keberadaan bakteri patogen lain. Adanya golongan bakteri fecal coliform dan non fecal menunjukkan suatu pertanda sanitasi yang tidak baik karena bakteri ini bisa disebarkan dengan kegiatan tangan ke mulut. Peran makanan sebagai pembawa bibit penyakit dapat dicegah dan diminimalisir dengan menjaga proses pengolahan dan penyimpanan yang baik (Hermawan, 2018).

Hasil observasi peneliti dengan pedagang tahu yang ada di Pasar Baqa Samarinda Seberang, menunjukkan bahwa sumber air yang digunakan pada air rendaman tahu ini berasal dari air PDAM dan belum pernah dilakukannya

penelitian identifikasi bakteri *fecal coliform* pada air rendaman tahu yang di jual pedagang Pasar Baqa Samarinda Seberang. Oleh karena itu perlu dilakukan suatu peneitian yang terkait untuk mengidentifikasi ada tidaknya bakteri *fecal coliform* pada air rendaman tahu yang di jual di Pasar Baqa Samarinda Seberang.

Berdasarkan latar belakang diatas banyak kemungkinan bakteri *fecal coliform* untuk tumbuh dan berkembang biak, nmaka penulis tertarik melakukan penelitian Identifikasi bakteri *fecal coliform* pada air rendaman tahu pedagang Pasar Baqa Samarinda Seberang.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka dapat dirumuskan bahwa apakah air rendaman tahu pegadang Pasar Baqa Samarinda Seberang terkontaminasi bakteri *fecal coliform* atau tidak ?

C. Ruang Lingkup

Dalam penelitian ini, peneliti hanya melihat ada tidaknya kontaminasi bakteri *fecal coliform* pada air rendaman tahu di wilayah Pasar Baqa Samarinda Seberang.

D. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi bakteri *fecal coliform* pada air rendaman tahu yang dijual Pedagang Pasar Baqa Samarinda Seberang.

E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Memberikan informasi pada pedagang pentingnya menjaga kebersihan diri.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat agar lebih selektif memilih jenis bahan makanan.
3. Mengetahui metode pengujian bakteri *fecal coliform* pada air rendaman tahu

F. Sistematika Penulisan

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

KATA PENGANTAR

DAFTAR ISI

BAB I PENDAHULUAN

- A. Latar Belakang
- B. Rumusan Masalah
- C. Ruang Lingkup
- D. Tujuan
- E. Manfaat
- F. Sistematika Penulisan

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

- A. Definisi Makanan
- B. Bakteri Pada Makanan
- C. Bakteri Coliform
- D. Media Pertumbuhan dan Pembiakan Bakteri
- E. Metode MPN
- F. Definisi air
- G. Air Rendaman Tahu
- H. Kerangka Konsep

BAB III METODE PENELITIAN

- A. Jenis dan Rencana Penelitian
- B. Waktu dan Tempat Penelitian
- C. Populasi dan sampel
- D. Variabel penelitian
- E. Definisi operasional
- F. Alat dan media
- G. Pengambilan sampel
- H. Alat dan bahan
- I. Cara pemeriksaan *fecal coliform*
- J. Kriteria penelitian sanitasi wadah
- K. Pengolahan data

BAB IV HASIL PENELITIAN

- A. Uji praduga MPN (*Most Probable Number*)
- B. Uji penegasan MPN (*Most Probable Number*)

BAB V PEMBAHASAN

BAB VI PENUTUP

- A. Kesimpulan
- B. Saran