

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Kecap manis selain mengandung protein, vitamin, dan mineral, kecap berfungsi juga sebagai penyedap makanan. Karena dapat memberikan rasa dan aroma yang khas pada makanan atau masakan, masyarakat menjadikan kecap sebagai bagian dari menu harian. Kecap biasa dikonsumsi dengan makanan pokok nasi, sayuran, daging, unggas, dan ikan. Di Indonesia, kecap sangat disukai sehingga kebutuhannya semakin meningkat dari tahun ke tahun. Kecap tersedia di warung, di kantin, kaki lima sampai restoran di hotel berbintang lima. Kecap tersedia di tengah-tengah keluarga maupun di dalam kamar kos dan asrama (Nugraheni, 2010).

Seiring dengan meningkatnya pengetahuan dan kesadaran akan kesehatan terhadap pangan yang dikonsumsi, konsumsi pangan yang aman merupakan hal yang harus diperhatikan oleh produsen dan konsumen. Berdasarkan UU Pangan No. 7 tahun 1996, keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Pangan yang aman adalah pangan yang tidak mengandung bahaya biologi atau mikrobiologi, bahaya kimia, dan bahaya fisik (Nugraheni, 2010).

Penerapan peraturan yang berkaitan dengan keamanan pangan secara benar terbukti mampu meningkatkan keamanan pangan serta dapat mengurangi cemaran fisik, kimiawi, atau biologis dalam bahan pangan. Institusi pemerintah yang bertanggung jawab terhadap peredaran produk pangan di seluruh Indonesia adalah Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM). BPOM tidak hanya melakukan pengawasan terhadap pangan tetapi juga melakukan pengawasan terhadap peredaran produk terapan, narkotika, psikotropika, zat aktif lain, obat tradisional, kosmetik, dan bahan berbahaya (Nugraheni, 2010).

Pertumbuhan mikroorganisme di dalam makanan dapat mengakibatkan berbagai perubahan fisik maupun kimiawi sehingga bahan pangan tersebut tidak layak untuk dikonsumsi lagi (Buckle, 2009). Kerusakan yang paling umum terjadi pada makanan adalah pembusukan, ini dapat disebabkan oleh bakteri. Makanan dapat mengandung enterotoksin dalam jumlah yang cukup banyak yang dapat mengakibatkan penyakit dan keracunan bagi yang mengkonsumsinya (Supardi, 1999).

Berdasarkan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh sebuah lembaga Survey Yayasan Perlindungan Konsumen. Mempublikasikan bahwa saus dan kecap yang diproduksi di Cirebon diragukan kebersihannya. Dasar publikasi dari survey tersebut adalah dengan didapatinya data bahwa sebanyak 80% perusahaan pembuat saus dan kecap tradisional atau *home industry* disinyalir tidak mentaati standar mutu sanitasi yang ditetapkan Departemen Kesehatan (Depkes), sehingga dengan rendahnya mutu sanitasi tersebut, semakin memudahkan mikroba atau bakteri untuk mencemarkan produk saus dan kecap yang diproduksi tersebut sehingga berakibat kesehatan masyarakat (Anonymous, 2002).

Pada survey awal jumlah warung bakso di lingkungan Kecamatan Kembaran sebanyak 16 warung, tetapi hanya 6 warung yang menggunakan botol kecap kedelai manis isi ulang, selain itu kebiasaan para pengelola membiarkan botol kecap kedelai manis isi ulang berada dalam keadaan terbuka. Secara umum dapat disimpulkan bahwa dengan perlakuan yang seperti itu tanpa disadari oleh pengelola warung dan juga konsumen, tentunya telah memberi peluang berkembangnya mikroba pada kecap kedelai manis tersebut. Berdasarkan permasalahan di atas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian kandungan cemaran mikroba pada kecap kedelai manis isi ulang yang ada di warung bakso di Kecamatan Kembaran Purwokerto.

## **B. Rumusan Masalah**

1. Apakah terdapat cemaran Kapang pada kecap kedelai isi ulang yang digunakan oleh penjual bakso di kecamatan Kembaran Purwokerto?
2. Apakah terdapat cemaran bakteri *Coliform* pada kecap kedelai manis isi ulang yang di penjual bakso di kecamatan Kembaran Purwokerto?

## **C. Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui ada tidaknya cemaran Kapang pada kecap kedelai isi ulang yang digunakan di penjual bakso di kecamatan Kembaran Purwokerto.
2. Untuk mengetahui ada tidaknya cemaran bakteri *Coliform* pada kecap kedelai isi ulang yang digunakan di penjual bakso di kecamatan Kembaran Purwokerto.

## **D. Manfaat Penelitian**

1. Sebagai informasi mengenai ada tidaknya dan jumlah cemaran bakteri *Coliform* dan Kapang pada kecap kedelai manis yang digunakan penjual bakso di kecamatan Kembaran Purwokerto.
2. Sebagai masukan informasi kepada pengelola warung bakso dan konsumen, terhadap aman tidaknya produk makanan yang dikonsumsi, khususnya kecap kedelai manis isi ulang yang ada di warung bakso di kecamatan Kembaran Purwokerto.
3. Sebagai cara untuk menemukan solusi agar cemaran mikroba, khususnya yang ada pada kecap kedelai manis isi ulang yang ada di warung bakso di kecamatan Kembaran Purwokerto dapat dihindari.