

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Peluang dan manajemen usaha di bidang gizi merupakan salah satu mata rantai tumbuh kembangnya kewirausahaan di bidang gizi. Beragam inovasi produk yang dihasilkan dari industri pabrik maupun rumah tangga yang mengedepankan nilai kepraktisan banyak sekali beredar dipasaran. Gaya hidup modern yang cenderung memilih praktis dan cepat membuat orang terkadang mengabaikan keamanan pangan dan kesehatan.

Diantara produk yang banyak beredar yaitu bumbu inti instan /siap pakai yang menjadi kebutuhan pokok terutama bagi ibu-ibu pekerja yang memiliki waktuterbatas dalam penyelenggaraan makan keluarga. Bumbu inti instan yang beredar selama ini sebagian besar mengandung bahan pengawet dan penyedap rasa yang belum terjamin keamanannya. Bumbu merupakan bahan-bahan yang digunakan sebagai penyedap makanan. Bumbu berfungsi untuk memberikan warna, rasa dan aroma yang sedap pada masakan. Lezat tidaknya suatu makanan tergantung pada bumbu yang ditambahkan. Bumbu dibuat dari campuran rempah-rempah dengan melalui beberapa proses pengolahan. Umumnya bumbu inti digolongkan menjadi tiga golongan yaitu bumbu inti merah, putih dan kuning.

Nilai tingkat keasaman (pH) juga berpengaruh terhadap pertumbuhan bakteri, kapang dan khamir. Beberapa rempah-rempah yang sering digunakan dalam bumbu diketahui memiliki aktivitas antimikroba yang cukup kuat diantaranya adalah bawang merah, bawang putih, cabe merah, jahe dan kunyit. Meskipun memiliki senyawa antimikroba cukup kuat, tetapi kendala yang dihadapi penulis adalah waktu pengiriman bumbu inti instan ke luar kota bahkan luar pulau yang memakan waktu paling lama 7 hari karena terkendala daerah yang kurang terjangkau oleh jasa pengiriman paket kilat dan perkiraan bumbu habis digunakan oleh konsumen yaitu tiga minggu atau 21 hari, sehingga terjadi kekhawatiran apakah bumbu tersebut masih aman untuk digunakan atau tidak, karena tanpa menggunakan pengawet sama sekali.

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis tertarik untuk mengembangkan wirausaha bumbu inti yang sehat dan aman tanpa pengawet juga penyedap serta mempelajari total mikroba dan pH setelah penyimpanan selama 1 hari dan 21 hari dalam suhu ruang.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimanakah total mikroba dan pH bumbu inti instan tanpa pengawet dan penyedap hasil industri rumah tangga setelah penyimpanan dalam suhu ruang selama 1 hari dan 21 hari ?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui perbedaan total mikroba dan pH bumbu inti instan tanpa pengawet dan penyedap hasil industri rumah tangga setelah penyimpanan dalam suhu ruang selama 1 hari dan 21 hari.

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Mengukur dan mendeskripsikan total mikroba bumbu inti instan putih, merah dan kuning tanpa pengawet dan penyedap hasil industri rumah tangga pada penyimpanan suhu ruang selama 1 hari dan 21 hari
- b. Mengukur dan menganalisis pH bumbu inti putih, merah dan kuning instan tanpa pengawet dan penyedap hasil industri rumah tangga pada penyimpanan suhu ruang selama 1 hari dan 21 hari.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi masyarakat

Masyarakat dapat memperoleh bumbu inti instan yang sehat dan aman bagi kesehatan.

1.4.2 Bagi Profesi Gizi

- a. Mampu menghasilkan produk bumbu inti instan bagi masyarakat yang terjamin keamanan pangannya.
- b. Membuktikan bahwa seorang ahli gizi mampu memberdayakan masyarakat sekitar dalam meningkatkan pendapatan keluarga.

- c. Sebagai metode pembelajaran masyarakat bahwa untuk menghasilkan bumbu yang enak tanpa penyedap dan awet.



1.5 Keaslian Penelitian

Tabel 1.1 Penelitian sebelumnya

N O	NAMA	JUDUL PENELITIAN	TAHUN	VARIABEL	HASIL PENELITIAN
1	Gobel, RA.	Studi Pembuatan Bumbu Inti Sambal	2012	sambal bubuk, kadar air, total mikroorganisme	Bumbu inti sambal yang dihasilkan bermutu baik dan aman yang memenuhi standar mutu SNI 01- 3709- 1995
2	Utami, DA.	Studi Pengolahan Dan Lama Penyimpanan Sambal Ulek Berbahan Dasar Cabe Merah, Cabe Keriting Dan Cabe Rawit Yang Difermentasi	2012	cabe, fermentasi, lama penyimpanan	Sambal dengan mutu terbaik dihasilkan dari cabe merah yang disimpan selama empat minggu dengan total mikroba 1×10^5 dan pH 5- 6 dan masih memenuhi standar SNI
3	Kali Kulla, PD.	Uji Aktivitas Antibakteri Dari Ekstrak Bawang Lanang (<i>Allium sativum L</i>) Terhadap Pertumbuhan Bakteri <i>S aureus</i> Dan <i>E coli</i>	2016	ekstrak bawang lanang, aktivitas antibakteri	Ekstrak bawang lanang memiliki aktivitas antibakteri <i>Staphylococcus aureus</i> maupun <i>Escherichiacoli</i> .
4	Saputri, ER.	Pengaruh Penambahan Bumbu Terhadap Nilai Proksimat Dan Daya Simpan Sambal Perut Ikan Tuna Sirip Kuning (<i>Thunnus Albacares</i>)	2016	Bumbu, sambal perut ikan, daya simpan	Penambahan bumbu pada sambal perut ikan tuna berpengaruh terhadap jumlah mikroba yang tumbuh. Semakin tinggi konsentrasi bumbu semakin sedikit jumlah mikroba yang tumbuh.

Berdasarkan Tabel 1.1 bahwa penelitian ini berbeda dengan sebelumnya yaitu:

1. Sasaran penelitian yang penulis buat berbeda dengan penelitian sebelumnya karena bumbu yang dibuat adalah produk bumbu inti merah, putih dan kuning industry rumah tangga tanpa pengawet dan penyedap.

2. Variabel yang diteliti:

Penelitian dari Gobel, RA (2012): sambal bubuk, kadar air dan total mikroorganisme

Penelitian dari Utami,DA (2012) :cabe, fermentasi dan lama penyimpanan

Penelitian dari Kali Kulla,PD (2016) : ekstrak bawang lanang dan aktivitas anti bakteri

Penelitian dari Saputri,ER (2016): bumbu, sambal perut ikan dan daya simpan.

Sedangkan penelitian penulis yaitu total mikroba, pH dan lama penyimpanan.

3. Tempat penelitian:

Laboratorium Mikrobiologi Universitas Muhammadiyah Semarang

