

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kemajuan pengetahuan tentang pangan dan kesadaran masyarakat akan pentingnya kesehatan telah meningkatkan minat masyarakat terhadap pangan fungsional. Pangan fungsional adalah pangan yang kandungan komponen aktifnya dapat memberikan manfaat bagi kesehatan. Salah satu pangan fungsional probiotik yaitu olahan susu fermentasi, baik yang diolah secara moderen maupun tradisional.

Probiotik merupakan suplemen makan yang mengandung bakteri yang sangat menguntungkan seperti kelompok bakteri asam laktat (Surajudin 2005). Susu merupakan bahan makanan yang mengandung nilai gizi tinggi yang dibutuhkan tubuh manusia (Isyana 2012). Susu adalah cairan berwarna putih yang dihasilkan oleh ternak mamalia baik untuk anaknya maupun kebutuhan manusia. Pengembangan produk susu selain sebagai upaya dalam meningkatkan konsumsi gizi masyarakat juga bertujuan untuk meningkatkan daya tahan dalam mengurangi resiko kerusakan pada susu. Salah satu produk yang terbuat dari susu yaitu dangke.

Dangke merupakan olahan susu yang diproses secara tradisional dengan cara fermentasi oleh masyarakat Sulawesi Selatan, Kabupaten Enrekang. Pengolahan dangke dilakukan melalui proses pemanasan dengan api kecil, kemudian dilakukan penambahan getah pepaya (Ridwan 2005). Rasanya yang khas menyebabkan dangke disukai oleh berbagai kalangan masyarakat. Dangke adalah produk susu seperti keju

berwarna putih, umumnya disajikan dalam bentuk lauk sebagai pendamping makan pokok nasi. Selain disajikan secara langsung dangke juga dapat diolah kembali dengan cara dipanggang atau digoreng (Japan Internasional *Cooperation Agency* 2009).

Bakteri asam laktat (BAL) merupakan golongan mikroorganisme yang bermanfaat dan dapat ditemukan pada susu, bersifat nontoksik bagi inangnya serta mampu menghasilkan senyawa yang dapat membunuh bakteri patogen (Suwaedi 2014). BAL dapat memproduksi antimikroba seperti karbondioksida dan senyawa peptida antimikroba yang disebut bakteriosin. Produk metabolisme ini yang dapat menghambat bakteri patogen seperti bakteri *Methicillin Resistant Staphylococcus aureus* (MRSA). Infeksi yang disebabkan oleh bakteri MRSA ditandai dengan terjadinya pembengkakan pada kulit yang terinfeksi, berupa benjolan merah dan kadang mengeluarkan nanah.

MRSA merupakan kelompok organisme *Staphylococcus aureus*, disebut *Methicillin Resistant Staphylococcus aureus* karena bakteri ini resisten terhadap antibiotik methicillin. Terjadinya resistensi pada antibiotik mengakibatkan pemilihan antibiotik untuk terapi semakin sulit. Oleh karena itu penelitian ini dilakukan dengan harapan penelitian menemukan alternatif antibiotik baru dari mikroorganisme yang dapat digunakan dalam menghambat bakteri MRSA (Putri 2016).

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang maka muncul permasalahan bagaimana pengaruh isolat bakteri BAL susu fermentasi dangke terhadap pertumbuhan bakteri MRSA?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui daya hambat isolat BAL susu fermentasi dangke terhadap pertumbuhan MRSA
2. Mengetahui daya hambat susu fermentasi dangke terhadap pertumbuhan MRSA.
3. Mengukur daya hambat suspensi BAL isolat susu dangke terhadap pertumbuhan MRSA

1.4. Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat bahwa dangke dapat digunakan sebagai pengobatan alami akibat penyakit infeksi yang disebabkan oleh bakteri

1.5.Originalitas Penelitian

Tabel 1. Originalitas Penelitian

No	Nama peneliti	Judul	Hasil
1.	Fardian M, 2013	Karakteristik dangke dari susu dengan waktu inkubasi berbeda dalam larutan laktoferin.	Menunjukkan laktoferin mampu menghambat pertumbuhan mikroba pathogen
2.	Wahyuniyathi H, 2015	Sumber kontaminasi bakteri pada dangke di Kab. Enrekang, Sulawesi selatan	Menunjukkan sumber kontaminasi bakteri <i>E.coli</i> dari daun pisang sedangkan <i>Salmonella</i> sp tidak di temukan pada dangke
3.	Sri Sinto D, 2012	Viabilitas bakteri asam laktat asal ASI terhadap pH asam lambung dan garam empedu	Diperoleh terdiri 6 isolat bakteri asam laktat yang termasuk dalam genus <i>Lactobacillus</i> yang memiliki ketahanan terhadap pH rendah dan garam empedu

Penelitian yang dilakukan berbeda dengan penelitian sebelumnya yaitu laktoferin sebagai menurunkan jumlah mikroba. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama inkubasi susu fermentasi dangke terhadap pertumbuhan *Methicilin Resistant Staphylococcus aureus* (MRSA).

