

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cincau adalah salah satu bahan makanan yang terbuat dari janggolan kering (daun cincau) yang pengolahannya seperti agar-agar (Setijo P.,1998). Dewasa ini cincau banyak dikonsumsi oleh masyarakat sebagai salah satu bahan campuran es, karena harganya relatif murah dibandingkan dengan rumput laut dan agar-agar serta dapat dikonsumsi langsung tanpa dimasak terlebih dahulu. (Achmad D. A., 1989).

Pencemaran bahan makanan dapat disebabkan oleh bahan kimia dan mikroorganisme. Pencemaran oleh mikroorganisme dapat menimbulkan perubahan warna, bau, rasa, dan teksturnya.(Suripah H., 1980). Selain itu dapat juga menimbulkan keracunan pada orang yang mengkonsumsinya.

Mikroorganisme yang dapat menimbulkan pencemaran pada makanan antara lain *Staphylococcus*, *Salmonella*, *Streptococcus* dan *Clostridium* (Gerard B., 1982). *Salmonella sp* merupakan salah satu mikroorganisme yang sering mencemari makanan misalnya cincau. *Salmonella sp* terdiri dari *Salmonella typhi*, *Salmonella paratyphi A* dan *Salmonella paratyphi B*. *Salmonella sp* merupakan mikroorganisme penyebab infeksi gastroenteritis pada organ pencernaan serta diduga sebagai penyebab timbulnya demam typhoid (Gerard B., 1982).

Kualitas kesehatan cincau dari segi bakteriologis dapat dilakukan dengan penelitian kandungan mikroorganisme *Salmonella sp* pada cincau tersebut. Menurut hasil keputusan DIRJEN POM NO 03726 / B / SK / V11 / 89 tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam makanan, tidak didapatkan bakteri *Salmonella sp* pada tepung dan hasil olahannya sebagai salah satu bahan campuran es. *Salmonella sp* merupakan salah satu penyebab gastroenteritis masuk ke dalam tubuh manusia melalui mulut bersama makanan atau minuman yang tercemar, ditularkan melalui tangan, alat atau serangga yang lain, mampu bertahan hidup dalam suasana beku dan kering serta dapat dibawa melalui makanan dan air minum. (E. Jawetz., 1992)

Penyebab kontaminasi cincau oleh mikroorganisme *Salmonella sp* kemungkinan terjadi pada saat penjualan yang dibiarkan dalam kondisi terbuka pada udara pasar yang kotor, debu yang beterbangan, pengangkutan, dan pengolahan sehingga memungkinkan cincau yang dijual di pasar Wonodri Semarang terkontaminasi mikroorganisme *Salmonella sp*.

B. Permasalahan

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dirumuskan suatu permasalahan sebagai berikut : “Apakah cincau yang dijual di pasar Wonodri Semarang terkontaminasi oleh *Salmonella sp* ? “

C. Tujuan

Untuk mengidentifikasi *Salmonella sp* pada cincau yang dijual di pasar Wonodri Semarang Selatan.

D. Manfaat Penelitian

Diharapkan penelitian ini dapat memberikan informasi kepada masyarakat akan pentingnya menjaga kebersihan makanan terutama dalam mengkonsumsi cincau karena cincau yang dijual di pasar Wonodri Semarang Selatan terkontaminasi oleh *Salmonella sp*.