

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi kehidupan manusia. Makanan yang kita konsumsi setiap hari mengandung unsur atau senyawa, seperti karbohidrat, protein, lemak, mineral, vitamin, yang berfungsi untuk memelihara proses tubuh dalam pertumbuhan dan perkembangan, mengatur metabolisme serta berperan di dalam mekanisme pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit (Agustina et al, 2009). Makanan tersebut didapatkan dari hasil pertanian, perkebunan, peternakan, perikanan dan sumber daya alam lainnya.

Tambak Lorok merupakan salah satu daerah pantai di kota Semarang yang terletak di Sungai Banger, kelurahan Tanjung Mas pada kawasan ini muncul sebuah pemukiman yang sebagian besar masyarakatnya bermata pencaharian mencari ikan dan hasil laut lainnya termasuk berbagai jenis kerang. Beberapa jenis kerang telah berhasil dibudidayakan, baik dalam skala rumah tangga, maupun skala industri. Budidaya skala rumah tangga pada umumnya dikembangkan untuk memenuhi kebutuhan pasar lokal, misalnya budidaya kerang hijau.

Kerang hijau (*Perna viridis*) merupakan salah satu jenis makanan yang didapatkan dari hasil laut dan juga banyak digemari masyarakat, karena memiliki nilai ekonomis dan kandungan gizi yang sangat baik untuk dikonsumsi, yaitu terdiri dari 40,8 % air, 21,9 % protein, 14,5 % lemak, 18,5 % karbohidrat dan 4,3

% abu, sehingga menjadikan kerang hijau sebanding dengan daging sapi, telur maupun daging ayam, dari 100 gram daging kerang hijau mengandung 100 kalori (Eshmat *et al*, 2014).

Kerang hijau memiliki sifat sebagai “*filter feeder*” cenderung menimbun semua unsur yang tersaring di dalam ususnya, sehingga bakteri patogen seperti *Salmonella*, *Eschericia coli*, *Clostridium*, *Shigella* dan mikroorganisme lain yang terdapat dalam perairan sekitarnya terkumpul sampai mencapai tingkat yang dapat menimbulkan gangguan bagi kesehatan. Kontaminasi dapat terjadi karena adanya pencemaran yang berasal dari limbah manusia, limbah rumah tangga dan penanganan paska panen (Riani, 2004). Daging kerang yang terkena air kotor masuk melalui cangkang kerang yang terbuka, selain itu proses pengolahan yang kurang sempurna tidak menutup kemungkinan kerang hijau yang sudah direbus masih mengandung mikroorganisme (Bahtiar,2005).

*Salmonella* merupakan bakteri gram negatif yang menjadi penyebab penyakit *tipoid* (tifus).Manusia terinfeksi bakteri ini melalui makanan atau minuman yang terkontaminasi oleh *Salmonella*. Infeksi ini menyerang pada saluran gastrointestin yang mencakup perut, usus halus, dan usus besar. Makanan yang terkontaminasi bakteri *Salmonella* sp. sering menimbulkan gejala demam, sukar buang air besar, pusing, lesu, mual dan muntah (Jawetz, Melnick, Adelberg's, 2005). Berdasarkan uraian latar belakang diatas perlu dilakukan identifikasi *Salmonella* sp. pada kerang hijau yang dijual di tambak lorok Semarang.

## **B. Rumusan Masalah**

Dari uraian latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut : Adakah bakteri *Salmonella* sp. pada kerang hijau yang dijual di tambak lorok Semarang?

## **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan peneliti ini untuk mengidentifikasi bakteri *Salmonella* sp. pada kerang hijau yang dijual di tambak lorok Semarang.

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Bagi Masyarakat**

Memberikan informasi kepada masyarakat tentang kontaminasi bakteri *Salmonella* sp. pada kerang hijau yang dijual di tambak lorok Semarang.

### **2. Bagi Akademi**

Menambah pustaka dan pengetahuan tentang *Salmonella* sp. terutama pada mahasiswa yang sedang menempuh pendidikan Ahli Madya Analisis Kesehatan.

### **3. Bagi Penulis**

Menambah ketrampilan dan ketelitian dalam mengadakan penelitian tentang identifikasi bakteri *Samonella* sp.

## E. Originalitas

Tabel 1. Tabel Originalitas Penelitian

NO	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Hasil Penelitian
1	Mega Mirawati, 2014	Identifikasi <i>Salmonella</i> Pada Jajanan Yang Dijual Di Kantin dan Luar kantin Sekolah Dasar.	Dari 28 sampel jajanan ditemukan 10 sampel (35,7%) terkontaminasi <i>Salmonella</i> . Sebanyak 4 sampel (26,7%) <i>Salmonella typhi</i> berasal dari kantin dan 6 sampel (46%) <i>Salmonella paratyphi</i> A dari luar kantin.
2	Husjain Djajaningrat, 2015	Tingkat cemaran <i>Salmonella</i> Pada minuman es cappucino Cincau yang di jual diwilayah Pondok Gede – Bekasi	Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 32 sampel, Sebesar 9,37% sampel yang terkontaminasi <i>Salmonella sp.</i> Sedangkan 40,63% sampel terkontaminasi bakteri lain dan 50.0% sampel tidak terkontaminasi bakteri,
3	Ita Masita, 2015	Deteksi <i>Salmonella sp.</i> Pada Daging Sapi Di Pasar Tradisional Dan Pasar Modern Di Kota Makassar	Hasil penelitian dari 30 sampel daging sapi yang diperoleh dari beberapa pasar tradisional dan pasar modern di Kota Makassar tidak ditemukan adanya bakteri <i>Salmonella sp.</i>

Perbedaan penelitian yang akan dilakukan dengan penelitian diatas yaitu penelitian ini dilakukan untuk identifikasi *Salmonella sp.* pada kerang hijau yang di jual di Tambak Lorok Semarang.