

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan dasar yang dikonsumsi oleh manusia. Jenis makanan awetan beku siap saji, yang menjadi alternatif pilihan di kalangan masyarakat yang rasanya gurih dan mengandung gizi tinggi adalah sosis (Indarti, 2019). Sosis merupakan produk makanan yang diperoleh dari campuran daging halus dengan tepung dan penambahan bumbu serta bahan tambahan lain yang dimasukkan kedalam selongsong sosis (Herlina dkk., 2015).

Sebelum dipasarkan di masyarakat, sosis melalui beberapa proses. Makanan asal hewan dan olahannya seperti sosis merupakan media yang sangat baik bagi pertumbuhan mikroba dan menjadikannya sebagai bahan pangan yang mudah rusak. Terdapat beberapa mikroba yang terkandung pada sosis yakni *Coliform*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, dan *Salmonella* sp (Kartika dkk., 2014).

Bakteri *Escherichia coli* merupakan salah satu mikroba patogen yang dapat menyebabkan terjadinya kasus penyakit *foodborne disease* (Sanjaya dan Apriliana, 2013). *Foodborne disease* adalah penyakit yang disebabkan karena mengkonsumsi makanan atau minuman yang tercemar. *foodborne disease* disebabkan oleh mikroba bakteri patogen yang mengkontaminasi makanan. Produk makanan yang berasal dari hewan seperti sosis dapat berperan sebagai media pembawa mikroorganisme

penyebab penyakit pada manusia. Sedangkan *foodborne zoonotic disease* merupakan suatu penyakit zoonosis yang disebabkan oleh makanan. Salah satu penyakit zoonosis tersebut ialah *Colibacillosis* (Wibisono, 2015).

*Colibacillosis* ialah penyakit yang disebabkan oleh bakteri *Escherichia coli*. Bakteri *Escherichia coli* merupakan salah satu penyebab *foodborne zoonotic disease*. Gejala klinis dapat muncul setelah beberapa saat setelah mengonsumsi makanan yang telah terkontaminasi, seperti diare dan muntah. Bagi beberapa kelompok orang terutama anak-anak, wanita hamil, dan orang yang memiliki sistem kekebalan yang rendah *foodborne zoonotic disease* akan sangat berbahaya (Wibisono, 2015).

Suhu ideal penyimpanan sosis ialah sekitar  $-18^{\circ}\text{C}$ , untuk penyimpanan sosis di pasar swalayan sudah menggunakan pendingin dengan suhu tersebut berbeda halnya dengan para pedagang di pasar tradisional menyimpan sosis pada suhu ruang tanpa menggunakan fasilitas pendingin. Penggunaan suhu rendah dalam pengawetan makanan tidak dapat mematikan bakteri, sehingga pada saat sosis dikeluarkan dari pendingin dan dibiarkan berada pada suhu ruang maka pertumbuhan dan perkembangbiakan bakteri dapat berlangsung dengan cepat. Kondisi sosis dengan suhu ruang akan mulai berlendir maka sosis tersebut menunjukkan adanya kontaminasi bakteri *Escherichia coli* pada sosis tersebut (Kartika dkk., 2014).

Berdasarkan latar belakang dan permasalahan diatas, penulis ingin melakukan perhitungan total bakteri (TPC) dan eksplorasi cemaran *Escherichia coli* pada sosis di Surabaya Barat.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan di atas, maka perumusan masalah yang difokuskan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

Berapakah total bakteri (TPC) dan apakah terdapat bakteri *Escherichia coli* pada sosis di Surabaya Barat?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui total jumlah bakteri pada sosis di Surabaya Barat.
2. Untuk mengetahui adanya bakteri *Escherichia coli* pada sosis di Surabaya Barat.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan dan informasi bagi pembaca terutama masyarakat yang bertempat tinggal di Surabaya Barat apabila ingin membeli sosis karena rentan akan cemaran mikroba bakteri *Escherichia coli*. Diharapkan juga penelitian ini dapat menjadi data awal bagi peneliti selanjutnya dalam penelitian terkait bakteri *Escherichia coli* dan makanan siap saji sosis.