

## I. PENDAHULUAN

Kerang merupakan salah satu sumber protein hewani yang biasanya dimakan orang setengah matang atau mentah. Oleh sebab itu banyak para peneliti yang menghubungkan pola konsumsi itu dengan gastroenteritis dan derajat tingkat kebersihan dari kerang-kerang ini. Kasus-kasus epidemik gastroenteritis yang disebabkan oleh kerang tercemar, telah dikemukakan sejak tahun 1944 oleh Tanner (dikutip oleh Venkataraman dan Sreenivasan, 1955). Kerang-kerangan yang berasal dari perairan dangkal dan tercemar oleh bakteri atau virus dapat membahayakan kesehatan konsumen.

Jenis bakteri yang biasanya menjadi penyebab utama gastroenteritis di daerah tropika antara lain adalah Salmonella, Shigella, Vibrio dan Staphylococcus (Smith, 1960; Bonang, 1974 dalam Thayib dan Listiawati, 1977). Bakteri-bakteri tersebut telah diisolasi dari sejumlah kerang Anadara dan tiram Crassostrea yang berasal dari perairan Teluk Jakarta. Kuman E. coli dan Coliform juga sering ditemukan dalam kerang-kerang ini. Kuman ini pada umumnya tidak menimbulkan penyakit atau bersifat non patogen, tetapi menurut Willis dan Willis (1972) dalam Thayib dan Listiawati (1977), dalam kondisi tertentu kuman E. coli dapat menimbulkan penyakit.

→ / (X) Berdasarkan sifat fisiologik kehidupan kerang yaitu bahwa untuk memperoleh makanannya ia harus menyaring bahan-bahan makanan dari air yang masuk yang kemudian air ini dikeluarkan kembali, kerang-kerangan yang merupakan salah satu bagian dari ekosistem perairan tidak luput dari bahan-bahan pencemar. Bahan pencemar ini dapat berupa bahan pencemar organik, non organik, mikrobiologik ataupun bahan kimia termasuk pula logam berat. Menurut Eyre (1924) yang dikutip oleh Wilson dan Miles (1975), kurang lebih sebanyak 2 liter air keluar masuk dari tubuh kerang setiap jamnya. Sehingga memungkinkan ditemukannya bahan-bahan pencemar dalam tubuh kerang. Banyaknya bahan pencemar ini bergantung pada kebersihan perairan tempat kerang-kerang ini hidup. (X) (O) ←

→ // Untuk mengetahui tingkat kebersihan kerang-kerang ini maka diukur kepadatan bakteri Coliform dan E. coli yang biasanya dinyatakan dengan angka MPN (Most Probable Number) menurut Standard Methods For Examination of Water And Wastewater (1975). Selain dengan angka MPN juga dihitung jumlah bakteri secara keseluruhan dengan cara TPC (Total Plate Count) yang terkandung dalam kerang ini. Dalam penghitungan ini tidak membedakan jenis bakteri, penghitungan dilakukan secara menyeluruh untuk tiap gram/ml bahan yang akan diperiksa.

Sebagai bahan percobaan dipilih jenis kerang darah (Anadara sp.), karena kerang ini sudah banyak dikenal dan sering dikonsumsi oleh masyarakat. Untuk percobaan ini contoh kerang diperoleh dari pasar yang asalnya dari perairan Teluk Jakarta.

Tulisan ini dibuat berdasarkan studi literatur ditambah dengan percobaan laboratorium. Percobaan dilakukan di laboratorium Bakteriologi, Fakultas Kedokteran Veteriner Institut Pertanian Bogor selama kurang lebih 2 bulan. Tujuan percobaan ini adalah untuk mengetahui kualitas kebersihan kerang-kerangan khususnya kerang darah (Anadara sp.) secara bakteriologik dan juga untuk mengetahui pengaruh pemanasan terhadap jumlah bakteri yang terkandung dalam kerang.