

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia setelah sandang atau pakaian. Makanan dibutuhkan secara kualitatif dan kuantitatif (Sugiato, 2014). Hal ini dikarenakan makanan merupakan unsur utama dalam kehidupan yang pemenuhannya menjadi bagian yang sangat penting dalam mendukung keberlangsungan hidup manusia. Makanan yang dikonsumsi manusia harus bergizi agar tubuh tetap sehat dan terhindar dari penyakit. Selain menjadi unsur pokok dalam kehidupan, makanan juga dapat bertindak sebagai perantara untuk pertumbuhan mikroorganisme patogenik dan organisme lain penyebab penyakit (Siagian, 2002).

Salah satu makanan siap saji yang banyak dikonsumsi adalah sosis (Imaniati, 2018). Sosis merupakan salah satu hasil olahan daging baik sapi maupun ayam yang telah dibentuk dan dikemas. Sosis terbuat dari campuran tepung dan daging dengan atau tanpa penambahan bumbu serta bahan makanan lain yang telah diizinkan (Badan Standarisasi Nasional, 2009). Walaupun sosis dalam pengolahannya telah dilakukan beberapa proses, namun menurut Badan Standarisasi Nasional (2009) bentuk olahan

daging sangat mudah tercemar mikroba baik pada sosis yang bermerek maupun yang tidak bermerek.

Pasar Mojoagung adalah salah satu pasar di Kabupaten Jombang yang menjual berbagai macam kebutuhan pangan seperti daging, sembako, dan sayur. Beberapa toko diantaranya menjual hasil olahan daging seperti sosis, nugget, dan lain-lain. Namun, mayoritas toko tidak memiliki *cooling* sebagai tempat penyimpanan hasil olahan daging sebagai tempat penyimpanan sosis yang ideal. Bahkan diantaranya terdapat sosis yang tidak dikemas dan disimpan dengan baik yaitu yang biasa disebut sosis curah. Jika dilihat dari kemasan maka sosis curah memiliki resiko cemaran mikroba paling tinggi dibandingkan sosis kemasan. Namun, faktanya masyarakat lebih suka membeli sosis curah dikarenakan harganya yang cukup murah. Hal ini dapat menimbulkan resiko penyebaran penyakit yang lebih tinggi sehingga perlu adanya pengetahuan agar masyarakat lebih selektif dalam memilih makanan. Berdasarkan hal tersebut, diperlukan pengumpulan data mengenai perbedaan jumlah mikroba pada sosis curah dan sosis kemasan yang dijual di Pasar Mojoagung Kabupaten Jombang untuk mengevaluasi perbedaan jumlah mikroba pada kedua sosis tersebut agar masyarakat lebih selektif dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi.

1.2 Tujuan

1.1.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui perbedaan jumlah mikroba yang terkandung pada sosis curah dan sosis kemasan yang dijual di Pasar Mojoagung Kabupaten Jombang.

1.1.2 Tujuan Khusus

Mengetahui perbedaan jumlah mikroba pada sosis curah dan sosis kemasan yang dijual di pasar mojoagung Kabupaten Jombang dengan menggunakan uji Angka Lempeng Total (ALT) metode tuang.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan dari uraian diatas, maka dirumuskan dalam tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Apakah terdapat jumlah cemaran mikroba pada sosis curah dan sosis kemasan yang dijual di Pasar Mojoagung Kabupaten Jombang?
2. Apakah tingginya cemaran mikroba pada sosis curah dan sosis kemasan yang dijual di Pasar Mojoagung Kabupaten Jombang masih bisa ditolerir oleh Badan Standarisasi Nasional ?