

PENDAHULUAN



Latar Belakang

Jeruk merupakan salah satu buah yang banyak mengandung vitamin C yang banyak bermanfaat bagi tubuh. Buah jeruk ini bisa dimakan dengan berbagai macam cara, bisa secara langsung ataupun dibuat menjadi jus. Seiring dengan perkembangan zaman, orang yang ingin mengkonsumsinya tidak perlu susah payah lagi membuat jus sendiri karena sudah banyak di toko atau supermarket jus jeruk kemasan yang bisa dengan mudah dikonsumsi. Mengonsumsi jeruk memang dianjurkan karena banyak mengandung nutrisi yang sangat bermanfaat untuk kesehatan tubuh. Adapun yang menjadi komponen utama jus jeruk ialah gula. Selain sangat kaya vitamin dan gizi, jus jeruk juga memiliki kandungan limonin dan juga naringin. Hasil penelitian menunjukkan bahwa limonin ini mengandung sifat bioaktif yang bisa membantu mengatasi berbagai penyakit berbahaya seperti kanker payudara dan juga kanker ovarium. Limonin juga sangat bermanfaat untuk menghambat berkembangnya virus HIV, antimikroba, dan juga menurunkan kolesterol. Sementara naringin memiliki efek yang tak kalah canggihnya dengan limonin karena berdasarkan penelitian naringin ini mampu menghambat pertumbuhan sel tumor pada kolon, sebagai antioksidan, dan juga pengontrol gula darah (www.jusjeruk.com).

Namun tidak menutup kemungkinan jus terkontaminasi mikroorganisme *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella* mulai dari proses pemilihan bahan baku sampai penyajian. Hal ini dapat terjadi jika higienis sanitas pengolah makanan tidak memenuhi syarat. Biasanya jus lebih nikmat diminum

dalam keadaan dingin, untuk itu ditambahkan es untuk mendapatkan rasa yang lebih segar. Dalam es juga dapat menjadi faktor pendukung pencemar *Escherichia coli*. Hal ini terbukti dari penelitian Rajagukguk (2008) dari 10 sampel es batu, 9 sampel yang tidak memenuhi syarat. Untuk itu penulis ingin mengetahui jus yang menggunakan es secara bakteriologis yang disesuaikan dengan standar DepKes RI 1991.

Pertumbuhan mikroorganisme dalam makanan memegang peranan penting dalam pembentukan senyawa yang memproduksi bau tidak enak dan menyebabkan makanan tidak layak dikonsumsi. Beberapa mikroorganisme yang mengkontaminasi makanan dapat menimbulkan bahaya bagi yang mengkonsumsinya (Supardi, 1999).

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan higienis sanitasi makanan jajanan, menyebutkan higienis sanitasi adalah upaya untuk mengidentifikasi faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Penanganan makanan jajanan adalah kegiatan yang meliputi pengadaan, penerimaan bahan makanan, pencucian, peracikan, pembuatan, pengubahan bentuk, pewadahan, penyimpanan, pengangkutan serta penyajian makanan atau minuman (Depkes, 2003).

Escherichia coli adalah salah satu jenis spesies utama bakteri gram negatif. Bakteri ini merupakan flora normal di saluran pencernaan manusia dan hewan. Sejak 1940 di Amerika telah ditemukan strain-strain *Escherichia coli* yang tidak merupakan flora normal saluran pencernaan. Strain tersebut dapat menyebabkan diare pada bayi.