

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kesibukan adakalanya membuat orang tidak sempat memasak makanan untuk keluarga. Memasak memang memerlukan persiapan dan waktu yang lama (Alamsyah, Y, 2005). Makanan cepat saji dan praktis, kini menjadi pilihan bagi banyak orang dan banyak diburu serta menjadi gaya hidup bagi sebagian penduduk. Padahal makanan olahan, makanan kaleng, dan makanan awetan biasanya mengandung pengawet, pewarna, dan zat tambahan lain yang dalam jangka panjang dapat menimbulkan efek yang kurang baik bagi kesehatan (Isnaini, M, 2006).

Sosis merupakan salah satu jenis makanan olahan dari daging sapi yang biasa disebut *beef frank sausage*. Berdasarkan cara membuatnya, sosis dapat dibedakan atas sosis segar, sosis kering dan sosis masak. Sosis segar adalah sosis yang harus dimasak terlebih dahulu sebelum disajikan. Sosis kering adalah sosis yang dibuat dengan menggunakan proses fermentasi tertentu. Sosis masak adalah sosis yang telah matang dan siap untuk dikonsumsi, bisa disimpan pada suhu refrigerator atau dibekukan (Alamsyah, Y, 2005).

Bahan pangan jarang sekali dijumpai dalam keadaan steril, hampir semua bahan pangan tercemar oleh berbagai mikroorganisme dari lingkungan sekitarnya melalui udara, tanah, debu, kotoran dan bahan-bahan organik. Adanya mikroorganisme dalam pangan umumnya sangat spesifik dan tergantung pada jenis bahan pangan dan kondisi tertentu dari penyimpanannya (Buckle, K.A, 1987).

Makanan yang sudah diolah, disimpan dalam ruangan tertentu dan dengan suhu tertentu bukan tidak mungkin dapat juga terkontaminasi oleh beberapa jenis bakteri seperti *Staphylococcus aureus*, *Salmonella*, *Clostridium* dll. Bahan makanan merupakan medium pertumbuhan yang baik bagi berbagai macam mikroorganisme. Meskipun banyak mikroorganisme tidak berbahaya bagi manusia, beberapa mikroorganisme pencemaran dapat mengakibatkan kerusakan dan yang lain menimbulkan penyakit atau menghasilkan racun yang menyebabkan keracunan makanan (Pelczar, M.J. dan Chan, E.C.S, 1998).

Sepintas makanan olahan memang sangat menyenangkan, rasanya enak, penyajiannya mudah, cepat dan praktis. Adanya zat-zat tambahan di dalam makanan ternyata berpotensi menimbulkan penyakit (Isnaini, M, 2006). Disamping zat-zat tertentu adanya mikroorganisme seperti virus, bakteri dan jamur yang terdapat di dalam makanan juga perlu diwaspadai. Mikroorganisme ini biasanya menyerang makanan yang masih berupa bahan mentah atau olahan. Mungkin sekali makanan yang dihinggapi suatu bakteri tidak mengalami perubahan warna, rasa ataupun bau, namun makanan itu dapat beracun (Dwidjoseputro, D, 1990).

Berdasarkan latar belakang di atas, Penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang bakteri kontaminan pada makanan olahan jenis sosis daging sapi siap santap yang beredar di beberapa pasar swalayan di kota Medan.

## **1.2. Hipotesis**

Terdapat kontaminasi bakteri *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* dan *Escherichia coli* pada sosis daging sapi siap santap.

### **1.3. Tujuan**

Untuk mengetahui ada tidaknya bakteri *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* dan *Escherichia coli* pada sosis daging sapi siap santap sebagai indikator tingkat sanitasi pada pengolahannya.

### **1.4. Kegunaan**

Dengan diketahui adanya kontaminan pada sosis daging sapi siap santap, maka pencegahan kontaminasi oleh bakteri dapat dicegah.

