

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Tahu merupakan salah satu makanan yang telah lama dikenal dan diminati oleh masyarakat di Indonesia. Tahu kuning atau dikenal dengan sebutan tahu takwa adalah tahu berwarna kuning, yang disebabkan karena air rendaman tahu diberi kunyit atau pewarna sintetis. Tahu dengan kandungan protein sekitar 8% atau lebih dan aw 0,89-0,99, menyebabkan tahu menjadi media yang cocok untuk pertumbuhan mikroba. Tingkat populasi bakteri yang tinggi akan menyebabkan perubahan mutu tahu, karena metabolit yang dihasilkan selama pertumbuhan bakteri. Sumber cemaran bakteri pada tahu dapat melalui bahan baku, yaitu kedelai dan atau air, juga lingkungan produksi dan pekerja. Tanah dan air merupakan habitat bakteri, diantaranya *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, Coliform dan *Salmonella sp.* (Rajkovic et al., 2013; Mailia et al., 2015)

Coliform *eschericia coli* sering dijadikan standar utama kebersihan pangan di industri. Hal ini dikarenakan dalam jumlah berlebihan kedua bakteri ini dapat menurunkan kualitas produk pangan dan membahayakan konsumen karena akan menimbulkan penyakit, khususnya gangguan pencernaan. Adanya keberadaan Coliform menunjukkan bahwa kurangnya tingkat hygiene dan sanitasi pada industry pengolahan makanan khususnya industri kecil. Hygiene dan sanitasi sangat erat kaitannya dengan cemaran mikroba pada makanan (Fajriansyah, 2017). Makanan yang kurang terjamin kebersihannya akan sangat mudah terkontaminasi. Kontaminasi juga dapat terjadi jika penyimpanan makanan terlalu lama. Penyimpanan yang lama akan menyebabkan tumbuhnya bakteri patogen seperti coliform.

Adapun kasus keracunan tahu kuning yang pernah terjadi yaitu di Banyumas. Keracunan ini setidaknya menimpa 6 orang warga dan 12 orang lainnya mengeluhkan mules dan diare. Menurut polisi asal tahu kuning berasal dari seseorang penjual tahu yang membuka dagangan di dusun tersebut. Kasus ini diberitakan dalam majalah tempo.co. Berdasarkan Badan POM (2010) data keracunan makanan disebabkan oleh agen berupa mikroba dan kimia. Higiene dan

sanitasi pengolah makanan menjadi salah satu faktor risiko utama yang menjadi penyebab terjadinya KLB keracunan pangan.

Bahan pangan dapat berperan sebagai agen penularan penyakit dari mikroorganisme ke manusia. Bahan pangan tersebut bertindak sebagai vektor dari beberapa jenis mikroorganisme patogenik yang mencemari bahan pangan. Pengawetan dan pengolahan tahu kuning menjadi berbagai produk olahan bertujuan untuk mengurangi penurunan kualitas sekaligus memberi nilai tambah pada produk tahu yang dihasilkan. Peranan bahan tambahan pangan khususnya bahan pengawet menjadi semakin penting sejalan dengan kemajuan teknologi produksi BTP. Banyaknya BTP yang tersedia secara komersil dengan harga yang relatif murah akan mendorong meningkatnya pemakaian BTP yang berarti meningkatkan konsumsi bahan tersebut bagi setiap individu (Cahyadi, 2008). Bahan pengawet yang ditambahkan tidak terbatas pada pengawet yang diizinkan, banyak produsen menambahkan pengawet yang dilarang (peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1168/Menkes/PER/1999), misalnya formalin dan methanyl yellow (Mudjajanto, 2005). Secara garis besar pewarna dibagi menjadi dua, yaitu pewarna alami dan sintetik yang diizinkan penggunaannya (Suprapti, 2005). Pewarna alami yang digunakan untuk tahu kuning adalah kunyit sedangkan contoh pewarna sintetik adalah methanyl yellow.

Tidak ada masalah selama BTP yang digunakan termasuk dalam kelompok yang diizinkan akan tetapi banyak produsen yang menggunakan BTP yang dilarang seperti Formalin. Selain penggunaan formalin, tidak sedikit produsen tahu yang menambahkan boraks selain sebagai pengawet juga dapat memperbaiki bentuk dan tekstur (Winarno & Rahayu, 1994).

Mengonsumsi makanan yang mengandung boraks memang tidak serta berakibat buruk secara langsung, boraks akan menumpuk sedikit demi sedikit karena diserap dalam tubuh. Seringnya mengonsumsi makanan mengandung boraks akan menyebabkan gangguan otak, hati, dan ginjal (Cahyadi, 2008).

Formalin merupakan jenis bahan kimia berbahaya yang masih sering digunakan secara bebas oleh pedagang atau pengolah pangan yang tidak bertanggung jawab. Hal ini disebabkan karena formalin jauh lebih murah

disbanding pengawet lainnya, mudah digunakan karena dalam bentuk larutan dan rendahnya pengetahuan pedagang tentang bahaya formalin (Widyaningsih dan Murtini, 2006).

Kasus yang baru terjadi pada, bulan Mei 2019 diperiksa oleh Aparat Kantor Balai Pengawasan dan Makanan di kabupaten Tangerang, Banten menemukan tahu kuning yang mengandung formalin. Tahu berformalin itu ditemukan di pasar tradisional Kampung Melayu.

Dengan adanya kasus-kasus tersebut penelitian ini membuat pertanyaan dengan parameter apakah tahu kuning yang dijual di pasar Lawang mengandung cemaran makanan yaitu bakteri e coli, bahan pengawet berbahaya seperti formalin, dan boraks.

1.2 Rumusan masalah

Bagaimana keamanan pangan tahu kuning yang dijual pedagang kaki lima di Pasar Lawang, Kab. Malang meliputi cemaran e coli, formalin dan boraks.

1.3 Tujuan penelitian

1.3.1 Tujuan umum

Mengidentifikasi keamanan pangan tahu kuning yang dijual pedagang kaki lima di Pasar Lawang, Kab. Malang meliputi cemaran e coli, formalin dan boraks.

1.3.2 Tujuan khusus

1. Mengidentifikasi secara kualitatif ada tidaknya bakteri e coli pada tahu kuning yang dijual di pasar Lawang.
2. Mengidentifikasi secara kualitatif ada tidaknya bahan pengawet formalin, dan boraks tahu kuning yang diperdagangkan di pasar Lawang.

1.4 Manfaat penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Manfaat Akademis

Penelitian ini erat hubungannya dengan mata kuliah mikrobiologi, sehingga dengan melakukan penelitian ini diharapkan peneliti dan semua pihak yang berkepentingan dengan hal ini dapat lebih memahaminya dengan baik.

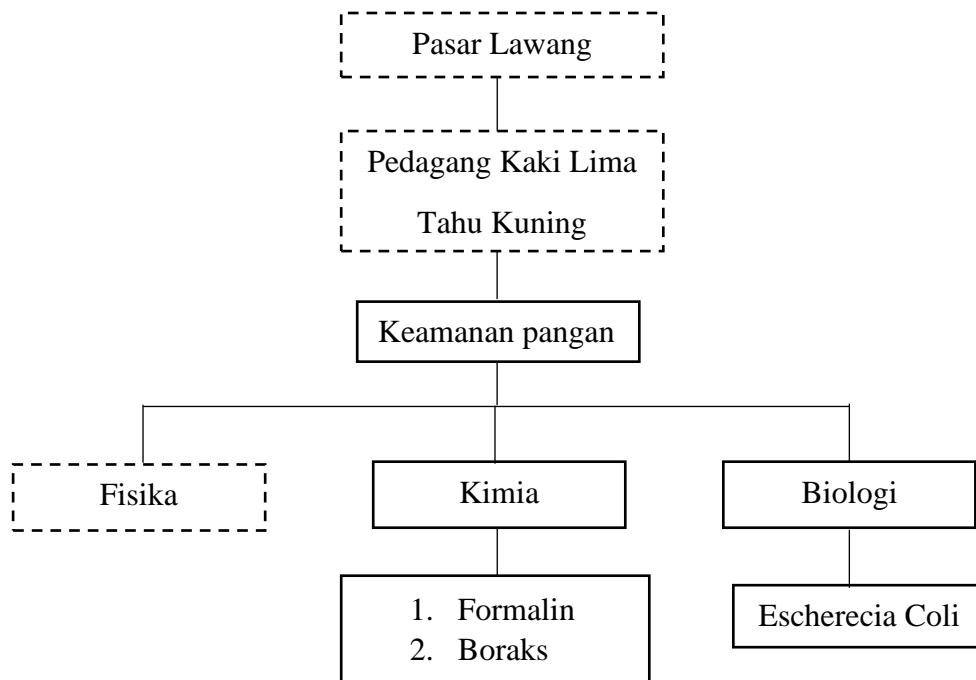
2. Manfaat Dalam Implementasi Atau Praktek

Penelitian ini memfokuskan kepada masyarakat sebagai objek penelitian, sehingga diharapkan masyarakat agar dapat mengambil hasil penelitian ini sebagai pedoman cara untuk menjaga kualitas mikrobiologi dari tahu kuning yang telah dijual para pedagang.

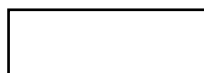
3. Manfaat untuk Institusi

Menambah kepuasaan bagi institusi dan diharapkan menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya.

1.5 Kerangka konsep



Keterangan :



: Diteliti



: Tidak diteliti