

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masalah kesehatan di Indonesia merupakan suatu permasalahan yang kompleks, karena tingginya angka suatu penyakit tersebut. Salah satu masalah kesehatan yaitu diare. Diare adalah infeksi saluran pencernaan dengan kondisi buang air besar secara terus-menerus dan membuat kehilangan cairan tubuh penyebab dehidrasi (Jones & Rubin, 2009). Penyakit diare tergolong penyakit yang sering terjadi di wilayah Kuta Utara dengan angka 141 kejadian yang dicatat pada data Puskesmas Kuta Utara (2021). Penyebab diare karena kurangnya perilaku hidup bersih dan mengonsumsi makanan yang tidak diolah dengan baik.

Pengolahan makanan yang kurang baik dapat terjadi pada usaha mikro, hal ini karena mempunyai tingkat pencemaran yang lebih tinggi, pengolahan menggunakan tahapan yang konvensional. Saat proses produksi berlangsung jika tidak memperhatikan hygiene dan sanitasi maka kualitas produksi akan menurun. Salah satu usaha mikro yang masih erat dengan tenaga konvensional adalah pengolahan susu kedelai. Susu kedelai adalah minuman olahan hasil ekstraksi dari kedelai. Usaha mikro susu kedelai berasal dari pengetahuan produsen yang baik. Hal yang patut diketahui yaitu tahapan pemilihan bahan baku, perawatan alat produksi dan proses penyimpanan dengan temperature yang tepat agar siap didistribusikan kepada konsumen.

Temperatur penyimpanan yang tidak tepat menyebabkan pertumbuhan bakteri pada susu kedelai (Anggraeni dkk, 2013). Pertumbuhan bakteri *Coliform* pada minuman menjadi penyebab gangguan kesehatan. Salah satu bakteri golongan

Coliform adalah *Eschericia coli*. Pencemaran *Escherichia coli* pada susu kedelai menunjukkan pencemaran yang menyebabkan diare dan infeksi saluran pencernaan (Fatmalia dkk, 2017).

Keberadaan *Coliform* dalam susu kedelai dibuktikan oleh penelitian Ruhi, dkk (2020) menunjukkan bahwa pada pengaruh lama penyimpanan susu kedelai pada suhu 2-8°C terhadap bakteri *Coliform* metode MPN dihari ketiga mulai mengalami pertumbuhan bakteri, dilakukan uji penegasan nilai MPN didapatkan hari pertama 7/ml dan terus mengalami peningkatan dihari keenam dengan nilai MPN 210/ml, menunjukkan pengaruh lama penyimpanan susu kedelai suhu 2-8°C. Penelitian lain yang dilakukan oleh Ramdhini (2019) bahwa lima dari sepuluh sampel memiliki jumlah koloni yang melebihi standar yaitu mencapai $6,2 \times 10^4$., $5,3 \times 10^4$., $5,1 \times 10^4$., $6,4 \times 10^4$., $6,1 \times 10^4$ koloni dan dilakukan pengujian *Coliform* ditemukan hasil yang sama yaitu lima dari sepuluh sampel dengan nilai MPN >2400/ml, sehingga disimpulkan susu kedelai yang telah diuji mengandung cemarkan bakteri *Coliform* dan tidak layak konsumsi.

Susu kedelai yang layak konsumsi adalah susu kedelai yang telah memiliki izin dan tercatat dalam dinas pemerintahan. Menurut data Dinas Koperasi, Usaha Kecil Menengah dan Perdagangan Kabupaten Badung (2021) jumlah pelaku usaha mikro wilayah Kuta Utara adalah 5 produsen. Dari hasil survei pendahuluan diketahui susu kedelai yang dijual dilakukan penyimpanan dalam temperature ruang saja dan minim disimpan pada temperature lemari pendingin. Kemudian penggunaan alat dengan mesin masih jarang digunakan melainkan memilih menggunakan tenaga manusia seperti tahapan pencucian bahan, pemeriksaan kualitas bahan baku, dan pengolahan susu kedelai menggunakan air sumur atau

keran. Semua tahapan rawan akan pencemaran bakteri *Coliform*. Kurangnya pengetahuan produsen tentang pencemaran bakteri menyebabkan kebiasaan kurang baik masih diterapkan. Selain itu pengawasan pemerintah yang kurang pada usaha mikro dengan tidak melakukan pemantauan usaha secara berkala dapat menjadi faktor permasalahan kesehatan.

Berlandaskan penjelasan tersebut, maka diperlukan kajian mengenai pengaruh temperatur penyimpanan dan pengetahuan produsen terhadap kualitas bakteriologis susu kedelai usaha mikro di wilayah Kuta Utara Badung, agar memahami pentingnya menjaga kualitas produksi susu kedelai tersebut.

B. Rumusan Masalah

Berlandaskan permasalahan pada latar belakang tersebut, maka didapatkan rumusan masalah: “Apakah ada pengaruh temperatur penyimpanan dan pengetahuan produsen terhadap kualitas bakteriologis susu kedelai usaha mikro di wilayah Kuta Utara, Badung?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh temperatur penyimpanan dan pengetahuan produsen terhadap kualitas bakteriologis pada susu kedelai di wilayah Kuta Utara Badung.

2. Tujuan khusus

- a. Mengukur jumlah kuman susu kedelai dalam penyimpanan temperatur lemari pendingin (2-8°C), ruang (25-28°C) dengan pengujian Angka Lempeng Total.
- b. Mengidentifikasi kontaminan *Coliform* susu kedelai dalam penyimpanan temperatur lemari pendingin (2-8°C), ruang (25-28°C) dengan pengujian *Most Porible Number* (MPN)
- c. Mengukur pengetahuan produsen dalam menjaga kualitas produksi susu kedelai
- d. Menganalisis pengaruh temperatur penyimpanan terhadap kualitas bakteriologis susu kedelai
- e. Menganalisis pengaruh pengetahuan produsen terhadap kualitas bakteriologis susu kedelai

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat praktis

Memberikan masyarakat terutama kelompok usaha mikro mengenai informasi dalam menjaga kualitas bakteriologis susu kedelai dengan memperhatikan temperature penyimpanan dan peningkatan pengetahuan produsen dari awal produksi hingga siap untuk dipasarkan.

2. Manfaat teoritis

Berperan dalam pengembangan ilmu pengetahuan dan kemajuan teknologi hingga digunakan sebagai sumber penelitian tentang kualitas bakteriologis susu kedelai dalam penghitungan Angka Lempeng Total (ALT) dan nilai *Most Porible Number* (MPN), hingga sebagai acuan dalam pengembangan penelitian yang berkaitan dengan pengaruh bakteri pada susu kedelai.