

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging merupakan semua jaringan hewan dan semua produk hasil pengolahan yang sesuai untuk dimakan serta tidak menimbulkan gangguan kesehatan bagi yang memakannya (Soeparno, 2009). Jenis daging yang banyak digemari oleh masyarakat yaitu daging sapi. Masyarakat banyak mengkonsumsi daging sapi dikarenakan rasanya yang enak serta kandungan gizi yang lengkap. Daging sapi merupakan salah satu sumber pangan dari hewan yang memiliki kandungan gizi yang dibutuhkan bagi pertumbuhan dan kesehatan. Menurut Hasbullah (2005) menyatakan dalam 100 gr daging sapi mengandung 66% air; 188 g protein, 207 kal energy, 14 g lemak, dan 2,8 mg besi.

Daging dapat diolah dengan berbagai cara pengolahan seperti dibakar, direbus, digoreng dan diasap. Salah satu pengolahan daging yang digemari masyarakat dengan cara dibakar. Olahan daging yang dibakar secara umum yang dapat dijumpai yaitu sate. Dimana sate adalah salah satu olahan makanan dari daging yang dibakar dan merupakan makanan tradisional yang banyak digemari oleh masyarakat. Pada umumnya sate dibuat dengan menggunakan bahan baku daging yang direbus kemudian dipotong dadu, diberi bumbu kemudian ditusuk dan dibakar.

Sate merupakan salah satu hidangan yang khas dan sangat populer di kalangan masyarakat khususnya Sumatera Barat. Beberapa jenis sate khas Sumatera Barat yaitu sate Danguang-Danguang, sate Pariaman, sate Padang, sate Padang Panjang, sate Bukittinggi dan lain-lainnya. Pada setiap usaha sate memiliki cita rasa dan ciri khas

masing-masing yang menjadi kelebihan tersendiri, salah satunya yaitu sate Danguang-Danguang.

Sate Danguang-Danguang merupakan salah satu makanan khas yang ada di Sumatera Barat. Sate Danguang-Danguang memiliki kuah khas berwarna kuning dan kental yang menjadi salah satu produk makanan yang sangat populer dan disukai oleh semua kalangan masyarakat. Sate Danguang-Danguang berasal dari wilayah asalnya yaitu Danguang-Danguang Nagari Guguk VIII Koto Kabupaten Lima Puluh Kota. Daerah Danguang-Danguang merupakan asal mula berdirinya sate Danguang-Danguang dan sampai saat ini masih banyak didatangi oleh masyarakat sebagai tempat untuk wisata kuliner.

Sate belum sepenuhnya aman dari cemaran mikroba meskipun telah mengalami proses pengolahan cukup lama yang juga memungkinkan terjadinya kontaminasi bakteri. Selain itu produk ini juga diletakkan di tempat yang kurang tertutup rapat dan membutuhkan rentang waktu yang cukup lama untuk habis terjual. Kondisi ini merupakan salah satu faktor yang memungkinkan terjadinya kontaminasi mikroba pada sate. Uji mikrobiologis merupakan salah satu pengujian yang penting dilakukan, karena selain dapat menduga daya tahan dalam penyimpanan suatu makanan juga digunakan sebagai indikator keamanan makanan. Faktor yang berpengaruh terhadap keamanan yang menyebabkan terjadinya kontaminasi bakteri pada sate yaitu sumber bahan baku, pengolahan, pengangkutan dan penyajian sate serta fasilitas sanitasi yang tidak memenuhi syarat.

Suatu pangan terkontaminasi oleh mikroba dapat melalui air, udara, debu, tanah dan alat-alat pengolahan selama proses produksi. Jenis bakteri sebagai indikator

terjadinya cemaran mikroba dalam makanan produk hewani yaitu *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp. Selain itu pengujian TPC sangat penting dilakukan karena erat kaitannya dengan keamanan produk yang diuji. Uji TPC merupakan uji untuk menghitung jumlah mikroba secara umum pada daging, dimana uji ini akan mempengaruhi jumlah dan jenis mikroba pada uji berikutnya.

Rahmiati (2016) menganalisis bakteri *salmonella-shigella* pada kuah sate pedagang kaki lima dengan 3 lokasi yang berbeda menunjukkan hasil positif yang ditandai dengan perubahan warna media *Simmon's Citrate Agar* (SCA) dari hijau menjadi biru. Begitu juga dengan *E.Coli*, Rananda dkk. (2016) mengidentifikasi bakteri *E.Coli* O157:H7 dalam daging sapi yang berasal dari Rumah Potong Hewan di Lubuk Buaya Padang menghasilkan 70% dari sampel daging sapi terkontaminasi bakteri *E.Coli* O157:H7, melewati batas dosis infeksi yaitu 10-100 CFU/ml.

Berdasarkan pemikiran diatas, penulis tertarik untuk meneliti tentang keamanan dan kualitas mikrobiologis sate Danguang-Danguang yang berjudul **“Analisis Mikrobiologi pada Sate Danguang-Danguang di Jorong Balai Mansiro dan Kubang Tungkek Kabupaten Lima Puluh Kota”**.

1.2. Rumusan Masalah

Adapun beberapa rumusan masalah pada penelitian ini yaitu :

1. Bagaimana kualitas sate Danguang-Danguang yang dijual di Jorong Balai Mansiro dan Kubang Tungkek Kabupaten Lima Puluh Kota ditinjau dari *Total Plate Count*, *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp?

2. Apakah terdapat perbedaan dari sumber daging, cara penanganan, pengolahan dan bumbu-bumbu terhadap kualitas mikrobiologi dari sate Danguang-Danguang?

1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Adapun tujuan dan kegunaan pada penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Mengetahui mutu dan kualitas mikrobiologi sate Danguang-Danguang berdasarkan *Total Plate Count*, *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp.
2. Bahan perbandingan bagi pedagang sate Danguang-Danguang sehingga dapat memperbaiki sanitasi selama proses pengolahan sampai sate dijual kepada konsumen.
3. Sebagai bahan informasi bagi masyarakat dan peneliti mengenai kualitas mikrobiologi pada sate Danguang-Danguang di Jorong Balai Mansiro dan Kubang Tungkek Kabupaten Lima Puluh Kota.

1.4. Hipotesis

Hipotesis penelitian ini adalah terdapat perbedaan mutu dan kualitas mikrobiologi pada sate Danguang-Danguang yang dijual di Jorong Balai Mansiro dan Kubang Tungkek Kabupaten Lima Puluh Kota.