

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Cincau adalah gel seperti agar-agar yang diperoleh dari hasil perendaman atau peremasan daun (atau bagian lain) tumbuhan cincau dalam air. Gel terbentuk karena daun tersebut mengandung karbohidrat yang mampu mengikat molekul-molekul air. Kata “cincau” sendiri berasal dari bahasa *Hokkian sienchau* yang sering dihafalkan di kalangan Tionghoa di Asia Tenggara (Pitojo dan Zumiaty, 2008).

Menurut Pitojo dan Zumiaty (2008), cincau bermanfaat sebagai bahan pangan terutama sebagai bahan baku minuman yang telah dikenal sejak lama. Selain itu, cincau juga berkhasiat sebagai obat karena mengandung serat alami yang mudah dicerna oleh tubuh manusia. Serat alami berperan dalam proses pencernaan makanan dan mencegah timbulnya penyakit kanker usus. Gelatin cincau diakui bermanfaat untuk mengobati panas dalam dan sakit perut (*abdomen discomfort*).

Terdapat empat jenis tanaman cincau yaitu cincau hijau (*Cyclea Barbate*), cincau perdu (*Premna serratifolia*), cincau hitam (*mesona palustris*), dan cincau minyak (*Stephania hermandifolia*). Keempat tanaman tersebut yang dikenal sebagian masyarakat adalah cincau hijau dan cincau perdu. Tetapi, cincau yang paling banyak dimanfaatkan oleh masyarakat adalah cincau hijau, cincau perdu, dan cincau hitam (Pitojo dan Zumiaty, 2008).

Cincau yang paling banyak diperjual belikan di berbagai tempat adalah cincau hitam. Hal ini karena pada proses pembuatannya, batang dan daun cincau

hitam yang telah dikeringkan akan dilanjutkan dengan proses pengolahan dengan cara merebusnya dengan pati dan jahu Qi sehingga membentuk gel yang padat dan tidak mudah hancur (Asyhar, 1988). Batang dan daun kering dari tanaman cincau hitam ini biasanya banyak tercampur oleh kotoran atau benda asing saat proses pengeringan (Pitojo dan Zumiati, 2008). Selain itu, pada proses pembuatannya, cincau hitam juga diproduksi oleh industri rumahan dengan teknologi dan peralatan yang sangat sederhana (Nur'aidah, 2014). Kondisi yang demikian memungkinkan cincau dapat terkontaminasi oleh bakteri enteropatogen. Makanan yang layak dikonsumsi harus memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit (Menurut Depkes RI 1999). Pada penelitian Falamy (2013), didapatkan hasil bahwa 7 (63,6%) dari 11 sampel cincau hitam yang dijual di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung tercemar oleh *Escheriaceae coli*, *Klebsiella sp*, *Salmonella s*.

Bakteri enteropatogen atau *Enterobacteriaceae* atau *Coliform* adalah kelompok besar bakteri basil Gram-negatif dan merupakan flora normal yang hidup didalam usus manusia dan hewan. Famili ini mencakup beberapa genus diantaranya *Escheriaceae*, *Shigella*, *Salmonella*, *Enterobacter*, *Klebsiella*, *Serratia*, dan *Proteus*. Beberapa enterik, misalnya *Escheriaceae coli*, merupakan flora normal dan terkadang dapat menyebabkan penyakit. Bakteri lain seperti *Shigella* dan *Salmonella*, selalu bersifat patogen untuk manusia. Infeksi dari bakteri tersebut dapat menyebabkan beberapa penyakit seperti, enteritis, kolitis hemoragik, disentri basiller, demam enterik, thypus abdominal dan penyakit gastroenteritis lainnya (Jawetz *et al*, 2010).

Berdasarkan hal diatas maka penulis ingin melakukan penelitian uji bakteriologis pada cincau hitam yang diproduksi di Kota Padang.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan penjelasan pada latar belakang, rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana kualitas bakteriologis pada cincau hitam yang diproduksi di Kota Padang?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan umum**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas bakteriologis cincau hitam yang diproduksi di Kota Padang.

### **1.3.2 Tujuan khusus**

Untuk Mengetahui indeks MPN cincau hitam yang diproduksi di Kota Padang

## **1.4 Manfaat**

### **1.4.1 Bagi Peneliti**

Penelitian ini bermanfaat sebagai sarana untuk menambah wawasan dan mengaplikasikan ilmu yang telah dipelajari selama masa perkuliahan, khususnya metodologi penelitian.

### **1.4.2 Bagi ilmu pengetahuan**

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi data dasar bagi ilmuwan lain untuk melakukan penelitian yang berkaitan dengan bidang ini.

### **1.4.3 Bagi Masyarakat**

Memberi informasi kepada masyarakat tentang makanan sehat khususnya cincau hitam.