

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Data Dinas Ketenagakerjaan dan Perindustrian tahun 2017 menunjukkan bahwa terdapat 1121 (UKM) di Kota Padang untuk sektor pangan. Usaha-usaha ini meliputi usaha kue, roti, keripik, saus, kecap, kacang dan minuman kemasan. Dari 1121 usaha kecil menengah tercatat ada 5 usaha yang memproduksi susu kedelai. Masih minimnya jumlah produsen susu kedelai membuat usaha susu kedelai sangat berpotensi untuk berkembang.

Susu kedelai merupakan salah satu produk pertanian hasil ekstraksi dari kedelai. Susu kedelai merupakan minuman yang bergizi tinggi, terutama kandungan proteinnya yang setara dengan susu sapi yaitu sekitar 3,5 g/100g. Selain itu susu kedelai bebas laktosa dengan kandungan lemak yang lebih rendah (2,5g/100 g) sehingga baik dikonsumsi bagi yang sedang menjalani diet rendah kalori. Susu kedelai dinilai lebih unggul dikarenakan harganya yang terjangkau, cocok dikonsumsi oleh penderita *lactose intolerant*, disarankan untuk penderita diabetes melitus, serta mudah dalam pembuatannya (Koswara, 2009).

Pendistribusian dan proses pengolahan susu kedelai yang tidak dilakukan secara hygiene dapat meningkatkan kontaminasi produk susu kedelai oleh bakteri patogen. Bakteri *Total Coliform* merupakan kelompok bakteri yang digunakan sebagai indikator kualitas air, makanan maupun minuman produk susu yang tercemar. Adanya bakteri *Total Coliform* dalam makanan ataupun minuman menunjang kemungkinan adanya mikroba bersifat enteropatogenik dan toksigenik yang berbahaya bagi kesehatan (Pelczar dan Chan, 2006). Penelitian yang dilakukan oleh Helpida (2009) tentang uji bakteriologis susu kedelai produk rumah tangga yang dijual di pasaran di Gedung Olahraga Agus Salim Kota Padang menyatakan 3 dari 5 sampel susu kedelai yang diteliti positif tercemar *Total Coliform* dan *Escherichia coli*.

Higiene dan sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin akan menimbulkan

penyakit atau gangguan kesehatan. Higiene perorangan yang terlibat dalam pengolahan makanan dapat dicapai, apabila dalam diri pekerja tertanam pengertian tentang pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan diri (Depkes, 2004). Prinsip higiene dan sanitasi merupakan aspek penting yang juga harus diperhatikan pada proses pengolahan susu kedelai. Persyaratan higiene dan sanitasi terdiri dari penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan, penyajian dan sarana penajaja (Depkes, 2003). Penelitian yang dilakukan Sirait (2009) mengenai higiene sanitasi pengolahan susu kedelai yang berada di Kota Medan, didapatkan hasil bahwa empat dari sepuluh sampel susu kedelai mengandung bakteri *Eschericia coli* dan belum menerapkan prinsip higiene sanitasi sehingga pengolahan susu kedelai tidak memenuhi syarat kesehatan.

Dari uraian di atas, maka penelitian ini dilakukan untuk menganalisis kandungan *Total Coliform* pada minuman susu kedelai yang dijual di Kota Padang yang langsung diambil setelah susu kedelai diproduksi. Begitu juga dengan analisis penerapan higiene sanitasi pada usaha pengolahan minuman susu kedelai produk usaha kecil menengah di Kota Padang. Penerapan higiene dan sanitasi yang akan dibahas terdiri dari penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan, penyajian dan sarana penajaja.

1.2 Maksud dan Tujuan

1.2.1 Maksud Penelitian

Maksud dari tugas akhir ini adalah menganalisis kandungan *Total Coliform* pada susu kedelai dan higiene sanitasi usaha kecil menengah di Kota Padang.

1.2.2 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian tugas akhir ini adalah:

1. Menganalisis kandungan *Total Coliform* pada susu kedelai produksi UKM di Kota Padang dibandingkan dengan SNI 01-3830-1995;
2. Menganalisis higiene dan sanitasi pada pengolah susu kedelai UKM di Kota Padang.

1.3 Manfaat Penulisan

Manfaat tugas akhir ini adalah:

1. Sebagai informasi kepada pihak terkait tentang kandungan *Total Coliform* pada susu kedelai hasil produksi UKM di Kota Padang;
2. Sebagai informasi kepada masyarakat untuk dapat memilih produk pangan, dalam hal kualitas susu kedelai yang memenuhi standar kesehatan.

1.4 Ruang Lingkup

Ruang lingkup pada tugas akhir ini adalah:

1. Sampel yang digunakan pada penelitian ini yaitu susu kedelai yang diproduksi UKM yang ada di Kota Padang;
2. Sampel diambil di 5 UKM penghasil susu kedelai di Kota Padang;
3. Metode yang digunakan untuk menganalisis kandungan *Total Coliform* pada susu kedelai yaitu *Most Probable Number* (MPN);
4. Persyaratan batas maksimum *Total Coliform* mengacu pada SNI 01-3830-1995;
5. Analisis higiene sanitasi mengacu ke Kepmenkes Nomor 942 tahun 2003.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan uraian garis besar tugas akhir ini adalah:

BAB I PENDAHULUAN

Berisi uraian tentang latar belakang, maksud dan tujuan, manfaat penulisan, ruang lingkup dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisikan teori- teori tentang susu kedelai, penularan penyakit oleh mikroorganisme dalam susu kedelai, bakteri *Total Coliform*, analisis kandungan *Total Coliform* dengan metode *Most Probable Number* (MPN), higiene dan sanitasi, penelitian terkait dan analisis statistik.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini membahas tentang lokasi dan waktu penelitian serta tahapan penelitian, studi literatur, penelitian pendahuluan, dan penelitian utama.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini membahas tentang hasil penelitian yang telah dilakukan disertai dengan pembahasannya.

BAB V PENUTUP

Bab ini berisi kesimpulan dan saran berdasarkan pembahasan yang telah diuraikan.

