

# BAB I

## PENDAHULUAN



### 1.1. Latar Belakang

Dewasa ini mutu makanan dan minuman berkembang dengan pesatnya namun minat masyarakat akan makanan dan minuman seperti es lilin tidak berkurang. Di Indonesia, pengolahan makanan dan minuman secara tradisional sudah dikenal sejak lama tetapi pada proses pengolahan dan penyimpanan yang baik belum memenuhi syarat-syarat kesehatan, sehingga sering mengakibatkan timbulnya berbagai jenis penyakit misalnya diare (Winarno, 1993).

Diketahui bahwa proses pembekuan es bukanlah untuk membinasakan bakteri, tetapi hanya menyebabkan bakteri statis (Volk & Wheeler, 1990). Jay, (1992) menyatakan bahwa bakteri coliform dapat tumbuh dengan baik di dalam bermacam-macam media dan makanan. Bakteri tersebut dapat tumbuh pada suhu  $-2^{\circ}\text{C}$  sampai  $50^{\circ}\text{C}$  dan pH 4,4 -- 9, walaupun pertumbuhan sangat lambat pada suhu dibawah  $5^{\circ}\text{C}$ . Sedangkan bakteri *Escherichia coli* dapat tumbuh pada media yang hanya mengandung sumber karbon organik seperti glukosa, bakteri *E.coli* juga ditemukan pada berbagai macam makanan yang sudah dibekukan seperti daging sapi giling beku, daging kalkun beku, udang beku, ikan salmon beku, roti beku sehingga kemungkinan besar es lilin yang diperjualbelikan juga terkontaminasi dengan bakteri

*E.coli*. Oleh karena itu mutu makanan dan minuman yang baik akan mengurangi kemungkinan terjadinya penyakit-penyakit yang ditularkan melalui makanan dan minuman (Volk & Wheeler, 1990).

Berdasarkan uraian diatas maka penulis mengadakan penelitian terhadap es lilin yang dijual di sekitar Rumah Sakit Umum Pusat Haji Adam Malik Medan untuk mengetahui apakah es lilin terinfeksi bakteri *E.coli*

## **1.2. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cemaran *E coli* pada es lilin yang dijual di sekitar Rumah Sakit Umum Pusat Haji Adam Malik Medan.

## **1.3. Kegunaan Penelitian**

Diharapkan hasil penelitian dapat berguna :

- Untuk produsen agar dapat meningkatkan hygiene dan sanitasi dalam pembuatan es lilin.
- Untuk masyarakat agar dapat lebih berhati-hati dalam memilih dan mengkonsumsi produk makanan dan minuman yang memenuhi standard kesehatan.
- Untuk pendidikan dapat berguna sebagai perbandingan untuk penelitian selanjutnya.