

**IDENTIFIKASI BAKTERI *Salmonella sp* PADA SANTAN
BUATAN SENDIRI YANG DIJUAL OLEH PEDAGANG BUBUR TRADISIONAL
DI DESA MANCAR PETERONGAN JOMBANG**

Yuni HariyatinLilis Majidah**Yana Eka Mildiana******

ABSTRAK

Pendahuluan : Masyarakat Indonesia umumnya menggunakan santan kelapa sebagai bahan tambahan pada masakan sehari-hari. Hal ini karena santan kelapa memiliki banyak nutrisi. Akan tetapi, santan merupakan suatu media yang sangat disukai oleh bakteri khususnya bakteri *Salmonella sp*. Di Desa Mancar Peterongan Jombang banyak pedagang bubur tradisional yang menggunakan santan dengan penyajian yang kurang memperhatikan sanitasi makanan. **Tujuan :** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya kontaminasi bakteri *Salmonella sp* pada santan buatan sendiri yang dijual oleh pedagang bubur tradisional di Desa Mancar Peterongan Jombang. **Metode :** Pada penelitian ini menggunakan metode deskriptif, dengan populasi yang berasal dari 5 pedagang bubur tradisional di Desa Mancar Peterongan Jombang. Teknik sampling pada penelitian ini menggunakan total sampling dengan pengulangan sebanyak 5 kali. Variabel pada penelitian ini adalah bakteri *Salmonella sp* pada santan buatan sendiri yang dijual oleh pedagang bubur tradisional di Desa Mancar Peterongan Jombang. **Hasil :** Hasil dari penelitian bakteri *Salmonella sp* pada santan buatan sendiri yang dijual oleh pedagang bubur tradisional di Desa Mancar Peterongan Jombang menunjukkan bahwa pada 15 sampel yaitu sebagian besar (60%) positif terkontaminasi oleh bakteri *Salmonella sp*. **Kesimpulan :** Dari hasil penelitian yang dilakukan disimpulkan bahwa sebagian besar sampel santan buatan sendiri yang dijual oleh pedagang bubur tradisional di Desa Mancar Peterongan Jombang telah terkontaminasi oleh bakteri *Salmonella sp*.

Kata kunci : Santan, *Salmonella sp*

**IDENTIFICATION OF *Salmonella SP* BACTERIA IN SANTAN
OWNED PRODUCTS SOLD BY TRADITIONAL BURNERS IN MANCAR
PETERONGAN JOMBANG VILLAGE**

ABSTRACT

Introduction : Indonesian people generally use coconut milk as an additive to daily cooking. This is because coconut milk has many nutrients. However, coconut milk is a medium that is highly favored by bacteria, especially *Salmonella sp*. In Mancar Peterongan Village, Jombang many traditional porridge traders use coconut milk with less attention to food sanitation. **Objective :** This study aims to determine the contamination of *Salmonella sp* bacteria in homemade coconut milk sold by traditional porridge traders in Mancar Peterongan Jombang Village. **Method :** In this study, descriptive method was used, with the population coming from 5 traditional porridge traders in Mancar Peterongan Jombang Village. The sampling technique in this study uses total sampling with 5 repetitions. The variables in this study were *Salmonella sp* bacteria on homemade coconut milk sold by traditional porridge traders in Mancar Peterongan Jombang Village. **Results :** The results of the study of *Salmonella sp* bacteria on homemade coconut milk sold by traditional porridge traders in Mancar Peterongan Jombang Village showed that in 15 samples, most (60%) were positively contaminated by *Salmonella sp*. **Conclusion :** The results of the study concluded that most of the samples of homemade coconut milk sold by traditional porridge traders in Mancar Peterongan Jombang village were contaminated by *Salmonella sp*.

Keywords: *Coconut milk, Salmonella sp*

PENDAHULUAN

Masyarakat Indonesia umumnya menggunakan santan kelapa sebagai bahan tambahan pada masakan sehari-hari. Hal ini karena santan kelapa memiliki nutrisi bagi manusia seperti protein, lemak, karbohidrat dan vitamin. Selain itu santan merupakan media yang sangat disukai bakteri khususnya bakteri *Salmonella sp* untuk tumbuh dan berkembang biak dalam makanan. Bakteri ini telah diketahui sebagai penyebab timbulnya beberapa penyakit. Bakteri ini dapat memasuki saluran pencernaan melalui bahan makanan atau minuman dan melalui jari tangan yang terkontaminasi oleh bakteri *Salmonella sp*.

Bakteri ini telah diketahui sebagai penyebab timbulnya beberapa penyakit. Bakteri ini dapat memasuki saluran pencernaan melalui bahan makanan atau minuman dan melalui jari tangan yang terkontaminasi oleh bakteri *Salmonella sp*. Mayoritas mikroorganisme tersebut akan dihancurkan oleh asam klorida (HCl) dan enzim-enzim di lambung, atau oleh empedu, dan enzim di usus halus. Mikroorganisme yang masih bertahan dapat menyebabkan beberapa penyakit, misalnya demam tifoid.

Adanya mikroorganisme dalam makanan dan minuman dapat merusak dan mengubah komposisi dari makanan maupun minuman tersebut, gejala keracunan dapat timbul akibat dari mengkonsumsi makanan yang telah terkontaminasi oleh mikroorganisme tersebut sehingga dapat menimbulkan gejala keracunan yang disebabkan oleh salah satu mikroorganisme.

Bahan pangan jarang sekali dijumpai dalam bentuk steril, ada beberapa bahan pangan dimana beberapa bakteri tidak dapat tumbuh. Hampir semua bahan pangan tercemar oleh berbagai mikroorganisme dari lingkungan sekitar misalnya air, udara, debu, kotoran bahkan bahan organik yang telah busuk. Berdasarkan pengalaman,

populasi mikroorganisme yang berada pada suatu bahan tertentu tergantung pada kondisi penyimpanannya. Makanan yang sehat dan aman merupakan faktor penting untuk meningkatkan kesehatan masyarakat, oleh karena itu kualitas makanan baik secara bakteriologik, kimia maupun fisik harus selalu dipertahankan. Kualitas makanan harus selalu terjamin agar masyarakat yang mengkonsumsi makanan tersebut terhindar dari penyakit yang disebabkan oleh makanan tersebut (Irwati, 2005).

Potensi kesehatan makanan dan minuman dapat mengganggu kesehatan sehingga berkembang sebutan sanitasi makanan, sanitasi makanan sendiri meliputi pemilihan bahan makanan, pengolahan sekaligus penyimpanan makanan matang, pengangkutan makanan serta penyajian makanan (Depkes, 2010).

Salah satu bahan pangan yang sering digunakan dalam menambah cita rasa makanan adalah santan. Santan yang beredar di pasaran ada 2 macam yaitu santan segar dan santan kemasan. Umumnya masyarakat menggunakan santan kemasan dengan alasan murah dan praktis berdasarkan standar ketentuan dari Standar Nasional Indonesia (SNI). Umumnya lokasi dari pedagang bubur kacang ijo ini di pinggir jalan yang sangat berisiko terkontaminasi oleh mikroorganisme. Cara penyimpanan yang kurang baik misalnya tidak ditutup atau alat yang di pakai seperti wadah yang waktu pencuciannya kurang bersih sehingga berisiko lebih tinggi terhadap kontaminasi bakteri terutama bakteri *Salmonella sp*. Untuk itu sangat penting untuk lebih memperhatikan cara pengolahan, wadah dan cara penyimpanan dari santan ini agar resiko kontaminasi mikroorganisme terutama bakteri *Salmonella sp* ini dapat di minimalisir sehingga tidak berpotensi menimbulkan penyakit bagi masyarakat yang mengkonsumsi santan tersebut. Pengujian terhadap cemaran

mikroorganisme terutama bakteri *Salmonella sp* pada santan penting juga dilakukan.

Berdasarkan alasan diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai identifikasi bakteri *Salmonella sp* pada santan buatan sendiri di pedagang bubur tradisional di Desa Mancar Peterongan Kabupaten Jombang.

BAHAN DAN METODE PENELITIAN

Alat dan bahan

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah alat umum yang sering digunakan dalam penelitian Bakteriologi. Adapun bahan yang digunakan yaitu sampel santan buatan sendiri yang dijual oleh pedagang bubur tradisional di Desa Mancar Peterongan Jombang, pewarnaan Gram, media SSA, dan media TSI.

Metode Kerja

Sampel di ambil dari beberapa tempat di Desa Mancar, selanjutnya diinokulasikan pada media SSA dan diinkubasi selama 1x24 jam. Kemudian untuk mengetahui sifat bakteri yang tumbuh pada media SSA ditanam pada media TSI dan diinkubasi selama 1x24 jam. Kemudian koloni yang tumbuh di amati baik secara makroskopis dan mikroskopis.

HASIL PENELITIAN

Tabel 5.1 Distribusi Frekuensi berdasarkan hasil pemeriksaan bakteri *Salmonella sp* pada santan buatan sendiri yang dijual oleh pedagang bubur tradisional di Desa Mancar Peterongan Jombang.

<i>Salmonella sp</i>	Frekuensi	Persentase (%)
Positif	15	60
Negatif	10	40
Total	25	100

Sumber : Data primer (2018).

PEMBAHASAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya bakteri *Salmonella sp* pada santan buatan sendiri yang dijual oleh pedagang bubur tradisional di Desa Mancar Peterongan Jombang. Medium yang digunakan adalah media SSA dan TSI. Media SSA (*Salmonella Shigella Agar*) merupakan media spesifik untuk pertumbuhan *Salmonella sp*.

Dari hasil penelitian yang telah terhadap sampel santan buatan sendiri yang dijual oleh pedagang bubur tradisional di Desa Mancar Peterongan Jombang yang diambil secara total sampling pada 5 penjual dan dilakukan pengulangan sebanyak 5 kali, didapatkan hasil dari 10 sampel yaitu sebagian kecil (40%) menunjukkan tidak ada pertumbuhan bakteri *Salmonella sp* dan sesuai dengan SNI 7388:2009. Sedangkan pada 15 sampel lainnya yaitu sebagian besar (60%) ditemukan adanya bakteri *Salmonella sp* dan tidak sesuai dengan SNI 7388:2009.

Menurut peneliti hasil positif yang didapat lebih mengarah pada kondisi sanitasi lingkungan yang masih buruk, proses pembuatan santan, wadah dan tempat penyimpanan santan yang kurang baik serta tempat penjualan santan buatan sendiri yang dijual oleh pedagang bubur tradisional di Desa Mancar Peterongan Jombang yang masih sederhana dan kurang higienis yang dapat menyebabkan kontaminasi bakteri *Salmonella Sp* sehingga didapatkan hasil positif pada sampel santan buatan sendiri yang dijual oleh pedagang bubur tradisional di Desa Mancar Peterongan Jombang. Sanitasi lingkungan di lokasi penjualan santan buatan sendiri yang dijual oleh

pedagang bubur tradisional di desa Mancar Peterongan Jombang, hal ini dibuktikan dengan kondisi dari tempat penjualan yang masih sederhana, serta tempat penyimpanan santan yang seadanya.

Kondisi sanitasi lingkungan yang masih buruk, proses pembuatan santan, serta wadah dan tempat penyimpanan santan yang kurang baik, yang dapat menyebabkan santan buatan sendiri yang dijual oleh pedagang bubur tradisional di Desa Mancar Peterongan Jombang sebanyak pada 15 sampel lainnya atau 60% ditemukan adanya bakteri *Salmonella sp* dan tidak sesuai dengan SNI 7388:2009 sehingga sampel santan tersebut memiliki kualitas yang kurang baik dan kurang layak untuk dikonsumsi.

Di harapkan dari hasil penelitian di atas masyarakat dapat lebih memperhatikan kebersihan dan sanitasi lingkungan yang lebih baik, serta memperhatikan proses pembuatan, pengolahan sampai penyimpanan santan yang higienis untuk meminimalkan kontaminasi bakteri.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat dinyatakan bahwa terdapat pertumbuhan bakteri *Salmonella sp* pada sebagian besar (60%) pada sampel santan buatan sendiri yang dijual oleh pedagang bubur tradisional di Desa Mancar Peterongan Jombang.

Saran

Diharapkan masyarakat dapat lebih berhati-hati memilih makanan yang di jual, terutama santan buatan sendiri sebagai bahan tambahan bubur tradisional yang dijual di pinggir jalan dan untuk penjual diharapkan lebih memperhatikan proses pembuatan santan hingga proses pengolahan santan sendiri harus dilakukan dengan higienis sehingga dapat meminimalisir risiko terkontaminasi oleh

mikroorganisme terutama bakteri *Salmonella sp*.

KEPUSTAKAAN

Depkes. Ri. 2010. Angka Kejadian *Thypus* di Negara Indonesia. <http://www.library.uvpng.ac.id/pdf>.

Irawati. 2005. *Identifikasi Escherichia coli dan Perbedaan Angka Kuman Pada Nasi Liwet yang Dijual oleh Pedagang Kaki Lima Sebelum dan Sesudah Penjualan di Simpang Lima Semarang [Skripsi]*. 2005. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.

Prihatin, R.I. 2008. Analisa Kecukupan Panas Pada Proses Pasteurisasi. Santan.Naskah Skripsi-S1. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.<http://e-journal.uajy.ac.id/11865/1/JURNAL.pdf>

Ray, B and Bhunia A., 2008. *Fundamental of Food Microbiology*, 4th edition. CRC Press, Taylor & Francis group Boca Raton, London and New York <http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/biotek/article/download/1687/1637>