

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Indonesia memiliki potensi produksi tanaman cabai cukup besar. Data dari Badan Pusat Statistik (BPS) menunjukkan jumlah produksi tanaman cabai pada tahun 2021-2023 terus mengalami peningkatan. Pada tahun 2021 produksi cabai besar di Indonesia mencapai 1.360.571 ton, sedangkan produksi cabai rawit mencapai 1.386.447 ton, pada tahun 2022 produksi cabai besar mencapai 1.475.821 ton, sedangkan cabai rawit mencapai 1.544.44, dan pada tahun 2023 produksi cabai besar mencapai 1.554.498 sedangkan cabai rawit mencapai 1.506.762 (BPS, 2023). Besarnya hasil produksi cabai tersebut dapat dikembangkan menjadi produk-produk olahan seperti saus cabai atau sambal.

Saus merupakan salah satu kondimen yang memiliki bentuk seperti pasta. Produk saus terdiri dari berbagai macam, salah satunya adalah saus cabai. Saus cabai pada umumnya terbuat dari bahan cabai (*Capsium* sp.) yang diolah dengan bahan pelengkap lainnya untuk menambahkan aroma, serta menambahkan cita rasa (Aminah *et al.*, 2021). Bahan-bahan pelengkap yang digunakan sangat beragam, namun yang biasa digunakan dalam pembuatan saus cabai adalah bawang putih, gula, garam serta campuran bahan pengental seperti maizena. Kualitas saus yang baik perlu dibuat menggunakan bahan-bahan tambahan yang sesuai dengan SNI 2976:2006 (Nurdianty, 2019).

Kehadiran cabai dalam setiap hidangan merupakan suatu keharusan bagi pecinta makanan pedas. Membawa cabai utuh dalam setiap kesempatan tidaklah praktis. Oleh karena itu, perkembangan teknologi pengolahan makanan memungkinkan cabai diolah menjadi

produk yang lebih efisien dan praktis, seperti saus cabai. Saus cabai menjadi pilihan favorit karena dapat digunakan sebagai bumbu tambahan untuk meningkatkan rasa dan selera makanan, serta sebagai pelengkap suatu hidangan (Jannah *et al.*, 2023).

Saus cabai telah menjadi komponen penting dalam kuliner masyarakat saat ini, baik di perkotaan maupun pedesaan. Produk olahan cabai ini telah mengalami peningkatan popularitas dalam beberapa tahun terakhir seiring dengan berkembangnya industri makanan siap saji. Masyarakat kontemporer memiliki preferensi yang kuat untuk menambahkan saus cabai sebagai penyedap rasa pada berbagai jenis makanan, seperti bakso, mie ayam, ayam goreng, dan lain-lain. Hal ini menunjukkan bahwa saus cabai telah menjadi bagian integral dari kebiasaan makan masyarakat saat ini (Nurdianty, 2019).

Konsumsi saus cabai yang terkontaminasi dapat menyebabkan penyakit *foodborne*. *Foodborne* merupakan penyakit bawaan makanan yang disebabkan karena kurangnya perhatian terhadap keamanan pangan sehingga makanan tersebut terkontaminasi oleh bakteri patogen (Muna & Khariri, 2020). Mikroorganisme patogen dapat menyebar melalui makanan sehingga dapat menginvasi tubuh. Adanya bakteri patogen pada makanan dapat menyebabkan keracunan, keracunan makanan dapat ditandai dengan terjadinya diare, diare dapat menyebabkan kematian jika terjadi berlangsung lama (Putri & Kurnia, 2018).

Berdasarkan peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 kualitas saus cabai harus memenuhi persyaratan dengan jumlah cemaran bakteri menunjukkan nol (negatif) yang artinya makanan tersebut tidak boleh adanya koloni walau hanya satu koloni. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa saus cabai yang dijual di pasar tradisional dan warung makanan mempunyai risiko

kontaminasi bakteri yang tinggi. Hal tersebut dapat diakibatkan oleh beberapa faktor, seperti penanganan makanan yang tidak tepat, tidak memperhatikan kebersihan, dan penggunaan bahan baku yang tidak memenuhi standar keamanan pangan (Juliana *et al.*, 2024). Penelitian yang dilakukan oleh Pambudi (2020), mengenai cemaran bakteri pada saus cabai jajanan pedagang kaki lima (PKL) di Surakarta menunjukkan bahwa saus cabai tersebut tidak memenuhi syarat yang ditentukan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) karena memiliki nilai APM *coliform* yang melebihi 1.100 APM/g dan ALT lebih dari  $2 \times 10$  koloni/g, sehingga tidak memenuhi standar yang ditetapkan oleh BPOM.

Kantin *Convention Hall* kampus 2 UIN Sultan Maulana Hasanuddin Banten merupakan salah satu fasilitas yang menyediakan beragam makanan dan minuman untuk mahasiswa, dosen dan staf kampus. Dengan mempertimbangkan fungsinya sebagai penyedia kebutuhan pangan sehari-hari, keamanan pangan di kantin ini menjadi prioritas utama. Hal ini krusial karena makanan yang disajikan tidak boleh terkontaminasi oleh mikroorganisme. Berdasarkan hasil survey dan wawancara yang dilakukan, terdapat 6 penjual di kantin memakai saus cabai dengan merek dan penyajian yang bervariasi. Hasil wawancara tersebut terdapat di lampiran 1.

Pengujian bakteri pada saus cabai untuk memastikan keamanan pangan dan mencegah terjadinya gangguan pada kesehatan perlu dilakukan (Peraturan menteri Kesehatan RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011). Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk memastikan bahwa saus cabai yang beredar di kantin (*Convention Hall*) kampus 2 UIN Sultan Maulana Hasanuddin Banten terbebas dari cemaran mikroorganisme seperti bakteri. Pengujian ini juga dapat

membantu mahasiswa dalam memilih makanan yang lebih sehat dan aman untuk dikonsumsi.

## **B. Batasan Masalah**

Batasan masalah pada penelitian ini dikhususkan pada 6 sampel saus cabai dengan merek dan penyajian yang berbeda-beda oleh tiap pedagang di kantin (*Convention Hall*) kampus 2 UIN Sultan Maulana Hasanuddin Banten dengan parameter cemaran mikroorganisme menggunakan metode: Angka Lempeng Total (ALT), dan Angka Paling Mungkin (APM) *coliform*.

## **C. Rumusan Masalah.**

Perumusan masalah yang diangkat meliputi:

1. Berapa jumlah total mikroorganisme pada sampel saus cabai?
2. Berapa jumlah total *coliform* pada sampel saus cabai?
3. Apakah jumlah total mikroorganisme dan *coliform* memenuhi SNI 7388:2009 tentang batas cemaran maksimum mikroorganisme dalam pangan?

## **D. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini meliputi:

1. Untuk menentukan jumlah total mikroorganisme pada sampel saus cabai.
2. Untuk menentukan jumlah total *coliform* pada sampel saus cabai.
3. Untuk menganalisis jumlah total mikroorganisme dan *coliform* memenuhi SNI 7388:2009 tentang batas cemaran maksimum mikroorganisme dalam pangan.

## **E. Manfaat Penelitian**

### **1. Manfaat Teoretis**

Menambah literatur tentang mikrobiologi pangan, khususnya mengenai tingkat kontaminasi mikroorganisme dan *coliform* pada saus cabai di lingkungan kampus.

### **2. Manfaat Praktis**

Memberikan informasi kepada konsumen mengenai potensi risiko kesehatan yang terkait dengan konsumsi saus cabai yang terkontaminasi serta mendorong para pedagang untuk menerapkan standar higiene dan sanitasi dalam proses penyimpanan dan penyajian saus cabai.