

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang diperlukan untuk kelangsungan hidupnya. Zat makanan di dalam tubuh manusia mempunyai fungsi sebagai sumber energi, zat pembangun, dan zat pengatur jaringan tubuh. Oleh sebab itu makanan sangat diperlukan agar tubuh mempunyai tenaga yang cukup untuk mempertahankan kehidupan. Agar tubuh dapat tumbuh dengan baik, maka di dalam makanan harus mengandung zat gizi yang cukup seperti protein, karbohidrat, lemak, vitamin, dan mineral serta bebas dari bahan-bahan berbahaya. (Kusnoputranto,1986).

Adanya kandungan zat gizi/nutrisi dalam makanan, menyebabkan makanan menjadi medium pertumbuhan yang baik bagi berbagai macam mikroorganisme atau mikroba. Pertumbuhan mikroba dalam makanan dipengaruhi oleh berbagai faktor, termasuk adanya kandungan zat gizi/nutrisi dalam makanan. Sebagian besar zat gizi yang diperlukan oleh manusia juga diperlukan oleh mikroba guna perkembangannya (Pelczar dan Chan, 1988; Fardiaz,1992; Nurwantoro dan Siregar, 1994).

Kecap merupakan salah satu makanan hasil fermentasi dari sari kacang kedelai. Di Indonesia dan di banyak negara lain, kecap sangat disukai sehingga kebutuhannya meningkat dari tahun ke tahun. Kecap dapat memberikan rasa, aroma yang khas pada makanan dan masakan. Tingginya kebutuhan masyarakat terhadap kecap menyebabkan semakin banyaknya industri yang memproduksi

kecap baik dalam skala industri rumah tangga maupun industri besar (Astawan, 2004).

Kacang kedelai merupakan bahan baku utama dalam pembuatan kecap. Kacang ini mengandung nutrisi yang tinggi seperti protein, karbohidrat, dan mineral yang sangat berguna bagi tubuh manusia. Namun di sisi lain kadar nutrisi yang tinggi pada kecap memungkinkan kecap sebagai media yang baik bagi pertumbuhan mikroba (Situmorang, 1982; Santoso, 1994).

Mikroba merupakan jasad renik yang umumnya berbahaya bagi kesehatan, dan merupakan salah satu penyebab utama kemerosotan mutu pangan, misalnya kerusakan pangan. Namun demikian tidak semua mikroba bersifat merugikan. Beberapa jenis mikroba berperan penting dalam pembusukan dan pelapukan bahan organik kompleks, sumber pembuatan antibiotik, dan dipergunakan untuk berbagai tahapan proses pembuatan makanan tertentu seperti dalam proses fermentasi (Gaman dan Sherrington, 1992).

Kapang yang dipergunakan dalam proses fermentasi kecap selain berperan penting dalam menjaga kualitas kecap, ternyata juga dapat menimbulkan dampak buruk bagi kesehatan yakni mengakibatkan keracunan oleh karena adanya mikotoksin yang dihasilkan oleh mikroba tersebut (Makfoeld, 1993). Berdasarkan pemeriksaan yang dilakukan oleh Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) di beberapa daerah di pulau Jawa banyak kecap yang telah terkontaminasi mikotoksin. Hal ini sangat merugikan bagi kesehatan manusia (Suara Pembaharuan, 2001).

Faktor lingkungan juga mempengaruhi adanya pertumbuhan mikroba dalam kecap antara lain: keadaan sanitasi pada saat pengolahan kecap, keadaan sanitasi lingkungan industri, dan higiene perorangan pengolah kecap. Menurut