

B A B I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Tujuan pembangunan kesehatan menuju Indonesia sehat 2010 adalah meningkatkan kesadaran, kemauan dan kemampuan hidup sehat bagi setiap orang agar terwujud derajat kesehatan masyarakat yang optimal yang ditandai oleh penduduknya yang hidup oleh perilaku dan dalam lingkungan sehat, memiliki kemampuan untuk menjangkau pelayanan kesehatan yang bermutu secara adil dan merata serta memiliki derajat kesehatan yang optimal di seluruh wilayah Indonesia (Depkes RI, 1999). Dalam rangka peningkatan derajat kesehatan masyarakat pemerintah telah mengusahakan berbagai cara dan upaya sebagaimana dalam Pasal 11 UU. No. 23 tahun 1992, yaitu menyelenggarakan upaya kesehatan sebagaimana dimaksud dalam pasal 10 yang dilaksanakan melalui beberapa kegiatan, salah satu dari kegiatan itu adalah pengamanan makanan dan minuman (Depkes RI, 1992).

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang diperlukan untuk memulihkan dan memperbaiki jaringan tubuh yang rusak, mengatur proses dalam tubuh, perkembangbiakan dan menghasilkan energi untuk berbagai kepentingan dalam kehidupannya. Dalam menjalankan fungsinya makanan mengandung senyawa-senyawa zat gizi yang berguna bagi tubuh, seperti karbohidrat, protein, vitamin, mineral dan sebagainya yang juga dibutuhkan oleh mikroorganisme (Depkes RI, 2000).

Populasi mikroorganisme dalam setiap makanan dipengaruhi oleh berbagai faktor, seperti tersedianya nutrient/gizi (Supardi *et al*, 1999). Oleh karena itu, agar

makanan tidak rusak dan tidak mengandung kuman penyakit maka pertumbuhan mikroorganisme harus dicegah atau dihambat. Menurut Pumawijayanti (2001), mikroorganisme adalah pencemar yang harus diwaspadai karena keberadaannya dalam makanan sering tidak disadari sampai menimbulkan akibat-akibat yang tidak diinginkan misalnya keracunan makanan atau kerusakan makanan. Jenis mikroorganisme yang sering menjadi pencemar bagi makanan adalah bakteri, fungi, virus dan protozoa.

Pencemaran mikroorganisme pada bahan pangan merupakan hasil kontaminasi langsung atau tidak langsung dengan sumber-sumber pencemar mikroorganisme, seperti tanah, udara, air, debu, saluran pencernaan, pernapasan manusia atau hewan (Nurwantoro dan Siregar,1994). Kerusakan berbagai macam bahan, termasuk makanan telah lama diketahui yaitu sejak manusia mengenal makanan. Namun penyebab kerusakan makanan tersebut tidak menarik perhatian dan belum banyak diketahui sampai diketahui bahwa kerusakan makanan disebabkan oleh karena adanya bahan tidak tampak yang kemudian dikenal dengan mikroba (Makfoeld, 1993).

Setiap makanan berpotensi menjadi media untuk perkembangbiakan mikroba. Salah satunya adalah tomat yang diolah dalam bentuk saus. Saus tomat merupakan cairan kental yang terbuat dari bubur buah tomat yang mempunyai rasa merangsang. Dalam pengolahannya dari buah tomat sampai menjadi saus tomat dilakukan beberapa proses, mulai dari perebusan sampai dengan pengemasan. Dalam proses ini kemungkinan tercemar mikroorganisme sangat besar (Hasbullah, 2002).

