

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bahan makanan dapat bertindak sebagai sumber penularan atau pemindahan mikroba yang mencemarinya. Pencemaran bahan makanan ini dapat terjadi sejak proses produksi, pengolahan, transportasi, penyimpanan, distribusi dan sampai penyediaan hingga siap untuk dikonsumsi. Pencemaran bahan makanan oleh mikroba ini tidak selalu menyebabkan perubahan yang nyata terlihat, terasa oleh lidah konsumen atau tercium oleh hidung, sehingga sering berakibat fatal (Jekti, 1990). Makanan yang telah terkontaminasi oleh mikroba patogen seperti *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, dan *Candida albicans*, jika dikonsumsi dapat menimbulkan gangguan kesehatan seperti diare.

Penggunaan rempah pada makanan telah sejak lama diketahui orang karena rempah mengandung zat anti mikroba, sehingga dapat digunakan sebagai bahan pengawet, disamping itu rempah juga dapat meningkatkan cita rasa makanan. Rempah yang mengandung zat anti mikroba antara lain: jahe, cengkeh, kayu manis dan lain-lain (Sugiarto dkk., 1986).

Jahe merupakan salah satu jenis rempah yang sering digunakan oleh masyarakat untuk kebutuhan memasak sehari-hari maupun sebagai obat tradisional. Keberadaan zat anti mikroba pada rimpang jahe menjadikan jahe memiliki berbagai kegunaan dan khasiat baik sebagai penyedap makanan, bumbu dapur, makanan kecil atau dalam penyembuhan berbagai penyakit, seperti encok, batuk, eksim, dan sebagainya (Santoso, 1989). Zat anti mikroba pada jahe terdiri

dari minyak atsiri dan oleoresin. Minyak atsiri jahe mengandung senyawa terpen, monoterpen dan alkohol, sedangkan minyak oleoresinnya mengandung fenol, ketofenol, alkohol dan resin (Koswara, 1995).

1.2. Permasalahan

Pesatnya perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta berubahnya pola hidup masyarakat berdampak pada munculnya berbagai penyakit. Namun saat ini masyarakat mulai sadar dan mengubah pola hidupnya untuk kembali pada alam termasuk dalam hal memelihara dan menjaga kesehatan. Dewasa ini penggunaan obat-obatan herbal sebagai salah satu alternatif pengobatan sangat digemari oleh masyarakat, karena selain alami, obat herbal juga murah, mudah di dapat dan tanpa efek samping. Rempah-rempah merupakan salah satu obat herbal yang sering digunakan oleh masyarakat. Salah satu dari jenis rempah-rempah tersebut adalah jahe.

Besarnya pengaruh penambahan jus jahe dalam menghambat aktivitas pertumbuhan mikroba tergantung dari besarnya konsentrasi jus jahe yang ditambahkan dan lama masa kontak antara mikroba dengan jus jahe (media tumbuhnya), sehingga peneliti ingin lebih mengetahui mengenai konsentrasi ilmiah yang tepat dalam menghambat aktivitas bakteri *S. aureus*, *E. coli*, dan jamur *C. albicans* serta bagaimana pengaruh masa inkubasi terhadap daya hambat jus jahe dalam menghambat pertumbuhan mikroba tersebut.