

ANALISIS CEMARAN BAKTERI DAN KAPANG PADA MI BASAH YANG DIJUAL DI AREA CENTER POINT BONE BOLANGO

Lisna Ahmad¹, Arif Murtaqi Akhmad Mutsyahidan^{1*}, Marleni Limonu¹,
Suryani Une¹, Siti Aisa Liputo¹, Widya Rahmawaty Saman¹

¹ Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo

*email korespondensi : arifakhmad@ung.ac.id

ABSTRAK

Mi merupakan jenis makanan olahan dari tepung terigu yang cukup banyak digemari oleh masyarakat Indonesia karena penyajiannya yang praktis dan cepat, baik sebagai bahan makanan tambahan maupun sebagai makanan pengganti makanan pokok. Di Gorontalo, mi basah diproduksi dalam skala rumah tangga atau industri kecil, dan kemudian diedarkan di pasar-pasar tradisional, tetapi masih ada juga para produsen yang mengolah mi mereka secara kurang bersih, baik lingkungan maupun para pekerja yang terlibat dalam pembuatan mi ini. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui total cemaran bakteri pada mi basah yang di jual oleh pedagang kaki lima. Rancangan yang digunakan adalah metode deskriptif untuk memeriksa cemaran mikroba pada jajanan kaki lima. Adapun parameter uji yang dilakukan diantaranya, uji bakteri, uji kapang dan kadar air. Berdasarkan hasil yang didapatkan cemaran bakteri pada mi basah yaitu $2,0 \times 10^4 - 7,8 \times 10^4$ cfu/gram, kadar air 45,21 – 50,89% dan total kapang dari $9,5 \times 10^3 - 1,4 \times 10^5$ cfu/gram.

Kata Kunci: mi basah, pedagang kaki lima, cemaran

PENDAHULUAN

Mi merupakan salah satu produk olahan tepung terigu yang cukup populer di kalangan masyarakat. Makanan yang sangat digemari dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat khususnya pelajar dan mahasiswa adalah mi, baik itu mi basah maupun mi kering atau juga mi dengan campuran bakso, karena makanan ini relatif simpel, praktis, dan murah. Mi basah adalah makanan yang terbuat dari olahan tepung terigu dengan campuran bumbu, berbentuk seperti tali.

Pertumbuhan bakteri pada pangan dapat menimbulkan berbagai perubahan, baik yang merugikan maupun yang menguntungkan. Bakteri yang merugikan misalnya yang

menyebabkan kerusakan atau pembusukan pangan, dan sering menimbulkan penyakit dan keracunan. Di Gorontalo mi basah diproduksi dalam skala rumah tangga atau industri-industri kecil, dan kemudian diedarkan di pasar-pasar tradisional, tetapi masih ada juga para produsen mi ini yang mengolah mi mereka secara kurang bersih, baik lingkungan maupun para pekerja yang terlibat dalam pembuatan mi ini (Suryadi, 2014). Penelitian ini menguji cemaran bakteri, kapang serta kadar air yang terdapat dalam mi basah yang dijual di area center point Bone Bolango serta mengidentifikasi penyebab dari cemaran tersebut.

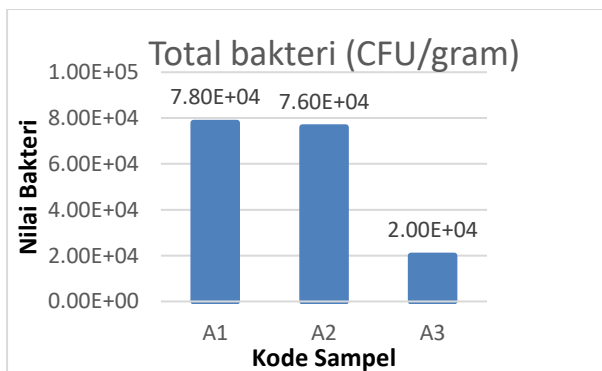
METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif untuk memeriksa cemaran mikroba pada jajanan di Gorontalo tepatnya di kawasan Center Point Bone Bolango dengan masing-masing lokasi mengambil 3 sampel menggunakan metode teknik sampling acak sederhana. Jenis sampel yang diambil yaitu mi basah. Penelitian ini dilakukan pada bulan April - Mei 2023.

HASIL PEMBAHASAN

Analisis Cemaran Bakteri (TPC)

Parameter *Total Plate Count* (TPC) pada produk pangan sangat penting diperhatikan karena parameter ini erat hubungannya dengan keamanan produk pangan tersebut untuk dikonsumsi dan tingkat kerusakan produk pangan (Fauziah, 2014). Analisis TPC pada produk mi basah ini dilakukan untuk mengetahui seberapa banyak koloni bakteri yang terdapat dalam mi basah yang dijual di area center point Bone Bolango (Gambar 1).



Gambar 1. Hasil Uji TPC

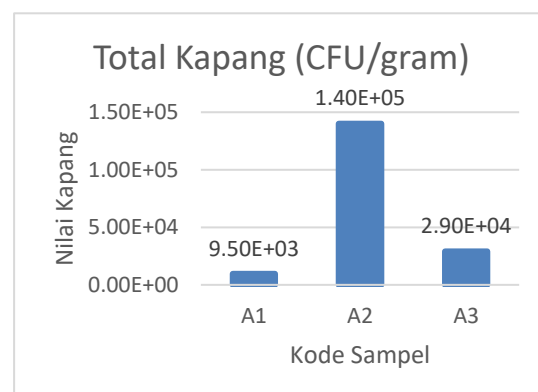
Hasil uji TPC menunjukkan bahwa koloni bakteri yang terdapat pada sampel mi basah dengan kode sampel A1 menjadi sampel dengan total pertumbuhan koloni bakteri terbanyak

yaitu $7,8 \times 10^4$ CFU/gram. Sampel A3 memiliki nilai paling rendah jika dibandingkan dengan dua sampel sebelumnya yakni $2,0 \times 10^4$ CFU/gram. Hasil dari ketiga pedagang masih memenuhi kriteria dari SNI 2987-2015 yang membatasi maksimal 10^6 CFU/gram.

Jumlah koloni yang terdapat pada setiap sampel berbeda-beda, adanya perbedaan total koloni bakteri ini diduga disebabkan oleh sanitasi dari setiap pedagang yang berbeda-beda. Cemaran bakteri dapat terjadi melalui nafas, tangan, rambut, dan keringat dari si penjual (Fadhila *et al.*, 2017). Berdasarkan pengamatan yang dilakukan, pedagang dengan kode A1 dan A2 pada saat pengambilan mi basah menggunakan tangan sehingga risiko cemaran bakteri makin besar sedangkan pedagang dengan kode A3 menggunakan capitan sehingga menjadi lebih higienis.

Analisis Kapang

Analisis kapang dilakukan untuk mengetahui apakah ada cemaran kapang yang terdapat pada sampel mi basah di area *center point* Bone Bolango (Gambar 2).



Gambar 2. Hasil Total Kapang

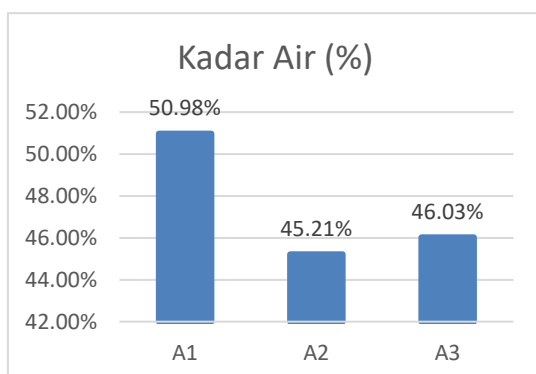
Hasil pada Gambar 2 menunjukkan bahwa cemaran kapang terendah terdapat pada

sampel mi basah dengan kode A1 sebanyak $9,5 \times 10^3$ CFU/gram. Pada sampel A2 cemaran kapang terlihat jauh lebih banyak dibandingkan dengan sampel lainnya yaitu sebanyak $1,4 \times 10^5$ CFU/gram. Hasil dari ketiga pedagang, hanya sampel A1 yang masih memenuhi kriteria dari SNI 2987-2015 yang membatasi maksimal 10^4 CFU/gram.

Banyaknya pertumbuhan kapang pada sampel A2 diduga disebabkan oleh kontaminasi silang dari sayur-sayuran yang terdapat di sekitar penyimpanan mi basah karena sesuai dengan pengamatan yang dilakukan bahwa penjual A2 tidak hanya menjual bakso tapi juga menjual menu lain seperti gado-gado dan ketoprak. Cemaran kapang yang terdapat pada sampel dapat mempengaruhi kualitas dan mutu produk (Dion & Purwantisari, 2020).

Kadar Air

Pengujian kadar air merupakan karakteristik yang sangat penting pada bahan pangan karena kadar air dapat mempengaruhi penampakan, tekstur, dan cita rasa pada makanan (Gambar 3).



Gambar 3. Hasil Uji Kadar Air

Hasil analisis kadar air mi basah diperoleh nilai rata-rata kadar air berkisar antara 45,21% –

50,98%. Sampel A1 memiliki nilai kadar air tertinggi yaitu 50,98% dan A2 memiliki nilai kadar air yang rendah yaitu 42,21%. Perbedaan kandungan air mi basah pada masing-masing penjual diduga disebabkan mi basah mengalami perebusan yang berbeda antara pedagang satu dan lainnya. Hasil dari ketiga pedagang belum memenuhi kriteria dari SNI 2987-2015 yang membatasi kadar air maksimal 35%.

KESIMPULAN

Mi basah merupakan makanan yang rentan akan kontaminasi baik mikroba ataupun kapang. Penanganan yang tidak tepat dan tidak sesuai dengan standar dapat menurunkan kualitas dari mi basah, adanya cemaran dapat terjadi dikarenakan beberapa faktor diantaranya sanitasi yang buruk, kontaminasi dari penjual itu sendiri seperti nafas, keringat, tangan dan rambut.

Penurunan kualitas mi basah salah satunya disebabkan oleh cemaran, baik itu cemaran bakteri maupun kapang. Selain berbahaya bagi tubuh konsumen, hal tersebut juga dapat mempengaruhi omset dari pedagang itu sendiri karena mi basah yang tidak melalui penanganan yang tepat akan mudah rusak oleh mikroba. Oleh karenanya, pengolahan yang higienis sangat perlu diterapkan untuk menjaga kualitas.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 2987-2015 : Mie Basah. Jakarta
- Dion, R., & Purwantisari, S. (2020). Analisis Cemaran Kapang dan Khamir pada Jamu Serbuk Instan Jahe Merah dan Temulawak.

Berkala Bioteknologi, 3(2).

- Fadhila, M. F., Wahyuningsih, N. E., & Darundiati, Y. H. (2017). Hubungan higiene sanitasi dengan kualitas bakteriologis pada alat makan pedagang di wilayah sekitar kampus Undip Tembalang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3(3), 769-776.
- Fauziah, R. R. (2014). Kajian keamanan pangan bakso dan cilok yang beredar di lingkungan universitas jember ditinjau dari kandungan boraks, formalin dan TPC. *Jurnal Agroteknologi*, 8(01), 67-73.
- Suryadi, A. M. A. (2014). Analisis cemaran bakteri pada mie basah yang beredar di Pasar Sentral Kota Gorontalo.[Skripsi, Universitas Negeri Gorontalo]. *Repository Universitas Negeri Gorontalo*.