

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Sosis merupakan produk makanan olahan daging yang dikemas dalam wadah yang tertutup rapat. Sosis terbuat dari campuran daging halus (mengandung daging lebih dari 75%) dan tepung, dengan atau tanpa penambahan bumbu serta bahan tambahan makanan lain yang diizinkan (Badan Standardisasi Nasional, 1995).

Penyimpanan produk olahan daging akan mempengaruhi kualitas mutu produk yang akan dikonsumsi oleh manusia. Sosis yang dimasak hanya dapat bertahan 1 sampai 2 hari pada suhu ruang 27°C-30°C. Kualitas Sosis dapat dipertahankan dengan penyimpanan suhu rendah, penyimpanan pada suhu dingin (0-5°C) dengan keamanan vakum dapat bertahan selama 2 minggu sedangkan kemasan yang tidak divakum tidak bertahan selama 1 minggu. (Busboom *et.al.*, 2003).

Suhu penyimpanan sosis sekitar -18°C, tetapi para pedagang di pasar Flamboyan Pontianak menyimpan sosis pada suhu ruang tanpa menggunakan fasilitas pendingin dapat mengakibatkan kerusakan sosis, untuk menangani hal tersebut maka perlu di simpan pada suhu dingin, Penggunaan suhu rendah dalam pengawetan makanan tidak dapat mematikan bakteri, sehingga pada saat sosis dikeluarkan dari pendingin dan dibiarkan berada pada suhu ruang maka pertumbuhan dan perkembangbiakan bakteri dapat berlangsung dengan cepat (Asmoel, 2009).

Sosis sebagai produk makanan beku, seharusnya disimpan dalam pendingin freezer suhu -20°C. Menurut Pelczar (1986), penyimpanan makanan pada suhu beku sebenarnya hanya menghambat proses pertumbuhan bakteri. Sel-sel bakteri tersebut dapat tumbuh kembali seperti sel-sel normal apabila berada pada kondisi lingkungan yang sesuai untuk pertumbuhannya. Hal ini terjadi pada sampel sosis ayam disimpan pada suhu ruang (27°C- 30 °C). Akan terjadinya perubahan warna, tekstur dan aroma pada sampel dapat disebabkan karena adanya peningkatan jumlah bakteri.

Makanan yang kurang terjamin kebersihannya akan sangat mudah terkontaminasi. Terkontaminasi juga dapat terjadi berkembang biak pada suhu

penyimpanan 7°C - 607°C (Nurjanah, 2006). Jika penyimpanan makanan terlalu lama akan menyebabkan tumbuhnya bakteri patogen seperti *coliform*. Bakteri *coliform* merupakan mikroorganisme yang sering digunakan sebagai indikator untuk menentukan suatu sumber air terkontaminasi patogen atau tidak. Bakteri *coliform* dapat tumbuh, dan uji kontaminasi mikroba patogen merupakan indikator penting untuk mengetahui kualitas daging olahan yang layak dikonsumsi. Keberadaan mikroba patogen pada daging sangat mungkin terjadi sebab kandungan gizi yang tinggi pada daging merupakan media yang baik bagi pertumbuhan dan perkembangbiakan mikroorganisme patogen (Yulistiani, 2010)

Pemasaran untuk sosis dipasar tradisional tidak kalah besarnya dengan pemasaran disupermarket. Pemasaran spermarket Menurut Haryanti (2003), sosis yang disimpan di suhu teremos es (10°C-15 °C) bertahan sampai 7 hari. Dalam pasar tradisional produk sosis dipasarkan secara ekstrim semua produk sosis hanya diletakan saja dimeja atau lapaknya tanpa pendingin atau tambahan es pada ruangan terbuka dengan suhu antara (25 °C -30 °C) hanya bertahan 2- 3 hari.

Menurut Jay (1978) dan Suradi (2012), semakin lama penyimpanan produk rantai dingin pada suhu ruang akan semakin banyak basa yang akan dihasilkan dan semakin meningkatnya mikroorganisme yang pada akhirnya mengakibatkan terjadinya pembusukan. Proses pembusukan akan diikuti dengan peningkatan pH dan keadaan ini akan diikuti pula dengan peningkatan bakteri.

## **1.2 Permasalahan**

Rumusan masalah yaitu penyimpanan menggunakan pendingin namun tidak menjamin bahwa sosis tersebut bebas dari mikroba.

## **1.3. Tujuan**

Tujuan dari Kaya Tulis Ilmiah ini adalah untuk mengetahui cemaran mikroba pada sosis ayam yang berasal dari Swalayan Wates Yogyakarta.

#### **1.4. Manfaat**

Manfaat dari Karya Tulis Ilmiah (KTI), ini adalah memberikan informasi dan wawasan mengenai pengujian cemaran mikroba pada sosis ayam dengan menggunakan metode TPC.