

**KUALITAS MIKROBIOLOGIS DAN GIZI
BAKSO DAGING DI KECAMATAN PAUH KOTA PADANG
DITINJAU DARI KEAMANAN PANGAN**

SKRIPSI

Oleh :

Yullya Suwardi
05163008



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2010**

**KUALITAS MIKROBIOLOGIS DAN GIZI BAKSO DAGING DI
KECAMATAN PAUH KOTA PADANG DITINJAU DARI KEAMANAN
PANGAN**

Yullya Suwardi, di bawah bimbingan
Prof. Drh. Hj. Endang PRN., MS., Ph.D dan Deni Novia, STP., MP
Program Studi Teknologi Hasil Ternak
Jurusan Produksi Ternak
Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang 2010

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui kualitas mikrobiologis dan gizi bakso daging di Kecamatan Pauh Kota Padang. Materi penelitian ini dengan menggunakan bakso yang diambil dari masing-masing pondok bakso dan pedagang bakso keliling yang terdapat di Kecamatan Pauh Kota Padang sebanyak 8 000 gr. Metode yang digunakan adalah metode survey dengan pengambilan sampel secara acak (*purposive sampling*) dengan analisa laboratorium. Pengolahan data dilakukan secara deskriptif dengan menggunakan uji T (t-test). Peubah yang diukur adalah jumlah bakteri *Escherichia coli*, total koloni bakteri, uji bakteri *Salmonella*, kadar protein dan kadar lemak bakso. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bakso yang terdapat di Kecamatan Pauh Kota Padang layak untuk dikonsumsi, karena nilai mikrobiologisnya tidak melampaui batas yang ditentukan oleh SNI dan nilai gizinya tidak kurang dari standar SNI. Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang nyata ($P>0.05$) antara jumlah bakteri *Escherichia coli*, total koloni bakteri, uji bakteri *Salmonella*, kadar protein dan kadar lemak bakso antara pondok bakso dengan pedagang bakso keliling di Kecamatan Pauh Kota Padang.

Kata kunci : bakso, pondok bakso, pedagang bakso keliling, *Escherichia coli*, *Salmonella*, total koloni bakteri, kadar protein dan kadar lemak.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan menurut Undang-undang Republik Indonesia (UU RI) nomor 7 tahun 1996 pasal 1 adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumen manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan atau pembuatan makanan atau minuman. Pangan sebagai kebutuhan dasar manusia yang pemenuhannya harus senantiasa tersedia cukup setiap waktu, juga harus aman, bermutu dan bergizi. Pangan tersebut dapat dihasilkan dari beberapa produk hasil pertanian dan peternakan.

Daging merupakan salah satu produk pangan dari hasil peternakan. Sebagai sumber makanan yang baik untuk mensuplai kebutuhan gizi manusia. Protein daging mengandung seluruh asam amino esensial yang mampu mencakup kebutuhan tubuh. Disamping banyak zat besi yang mudah diserap, daging juga mengandung bahan stimulan tertentu yang dapat membantu saluran pencernaan untuk menyerap zat besi dari bahan makanan lain yang biasanya sulit untuk diserap.

Bakso merupakan makanan yang sangat populer di kalangan masyarakat kita. Hampir di setiap tempat dapat kita jumpai produk ini. Di pasar-pasar, di pinggir jalan, di pondokan, pedagang keliling sampai di pasar swalayan. Selain mudah didapat, bakso juga sangat mudah untuk dibuat.

Bakso adalah produk pangan yang terbuat dari bahan utama daging yang dilumatkan. Jenis daging yang bisa digunakan adalah daging sapi, daging kelinci,

daging ayam, atau daging ternak lain. Daging lumat dicampur dengan bumbu-bumbu tertentu untuk mendapatkan rasa yang lezat, kemudian ditambahkan tepung tapioka hingga didapatkan adonan yang homogen, lalu dibentuk bulatan-bulatan atau bentuk lain yang menarik, dan selanjutnya direbus dan dapat langsung dikonsumsi.

Selain sudah dikenal masyarakat, bakso mempunyai harga yang relatif murah, sehingga terjangkau oleh daya beli masyarakat. Dengan kebiasaan mengkonsumsi bakso diharapkan kebutuhan protein masyarakat dapat terpenuhi sehingga dapat meningkatkan nilai gizi masyarakat pada umumnya. Di Kecamatan Pauh Kota Padang bakso sangat digemari, terlihat dengan banyaknya berdiri Pondok bakso yang ada di sekitar Pasar Baru Kecamatan Pauh Kota Padang dan adanya penjual bakso keliling yang berjualan di sekitar rumah penduduk dan di depan sekolah-sekolah. Di Pasar Baru sendiri banyak sekali berdiri pondok bakso, dimana lokasinya tidak berjauhan hanya berjarak lebih kurang lebih 100 meter.

Kebersihan dari proses pembuatan bakso dan penyajian bakso kepada konsumen sangat mempengaruhi jumlah bakteri yang dapat merusak kesehatan. Dengan masih rendahnya pemahaman masyarakat terhadap kebersihan lingkungan pengolahan dapat menyebabkan terjadinya penyakit asal makanan. Dimana saat ini terdapat banyak kasus keracunan makanan. Oleh karena itu perlu adanya pengetahuan tentang keamanan pangan untuk mencegah terjadinya penyakit asal makanan.

Oleh sebab itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai kualitas mikrobiologis dan nilai gizi bakso guna menjaga keamanan pangan dan

pemenuhan gizi bagi konsumen. Adapun judul penelitian penulis adalah "Kualitas Mikrobiologis dan Gizi Bakso daging di Kecamatan Pauh Kota Padang Ditinjau dari Keamanan Pangan".

B. Perumusan Masalah

Bagaimana jumlah bakteri *Escherichia coli*, total koloni bakteri, uji bakteri *Salmonella*, kadar protein dan kadar lemak bakso yang terdapat di Kecamatan Pauh Kota Padang?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan jumlah mikroorganisme dan nilai gizi yang terdapat pada bakso yang dijual di Kecamatan Pauh Kota Padang. Hal ini dapat dilihat dari jumlah bakteri *Escherichia coli*, total koloni bakteri, uji bakteri *Salmonella*, kadar protein dan kadar lemak bakso. Kegunaan penelitian ini agar peneliti dan masyarakat dapat mengetahui kualitas mikrobiologis dan nilai gizi bakso yang terdapat di Kecamatan Pauh Kota Padang yang aman untuk dikonsumsi.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa bakso yang terdapat di Kecamatan Pauh Kota Padang aman untuk dikonsumsi, karena nilai mikrobiologisnya tidak melampaui batas SNI dan nilai gizinya memenuhi standar SNI walaupun kadar lemaknya lebih tinggi dari kriteria yang ditetapkan oleh SNI.

B. Saran

Kepada pedagang bakso agar lebih memperhatikan kebersihan lingkungan demi terjaganya kesehatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, S. A. 1997. Tinjauan Umum tentang Daging dan Masalahnya. Lembaga Penelitian dan Pengembangan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Anymous¹, 2008. Bakso Daging. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. www.pdf.com Diakses Desember 2009.
- Anymous², 2009. Kecamatan Pauh. www.pauh-nagariCyber.com Diakses Februari 2009.
- Apriyantono, A. 2002. Pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi dan keamanan pangan. Seminar Online Kharisma ke-2.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Cara Uji Cemaran Mikroba. BPS. Jakarta.
- _____. 1995. Daftar SNI Bahan Makanan dan Obat-obatan. Balai Pengawasan Obat dan Makanan, BSN. Jakarta.
- Bahar, B. 2003. Panduan Praktis Memilih Produk Daging Sapi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Bell, D. D, and W. D. Weaver. 2002. Commercial Chicken Meat and Egg Production, Fifth Edition. Kluwer Academic Publisher, Massachusetts.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G.H. Fleet dan M. Wotton. 1985. Ilmu pangan. Terjemahan H. Purnomo, Dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Deutsche W. 2002. Khasiat bumbu dapur dalam membunuh bakteri. <http://www.dwelle.de>. Diakses Desember 2008.
- Doyle, M. 1989. Foodborne Bacterial Pathogens. Marcel Dekker Inc, New York and Bassel University, Pusat Author Pangan dan Gizi.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- _____. 1997. Strategi riset bidang mikrobiologi untuk meningkatkan keamanan pangan di Indonesia. Hati-hati Mikroba dalam Makanan. www.ebookpangan.com Diakses Desember 2008.
- Girindra, A. 1993. Biokimia, I. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Gunardi, E. 1986. Dasar-dasar Ilmu dan Teknologi Daging. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.