

**KAJIAN KUMAN GRAM POSITIF DAN GRAM NEGATIF
PADA MAKANAN JAJANAN TERBUKA DI TOKO-TOKO ROTI
DI KOTA SOLO**

SKRIPSI

Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Mencapai Derajat Sarjana S-1



Diajukan Oleh:

**YUNIA RISTA SITTATU FITRIA
J 500 050 034**

**FAKULTAS KEDOKTERAN
UNIVERSITAS MUHAMMADYAH SURAKARTA**

2009

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Bahan makanan merupakan medium pertumbuhan yang baik bagi berbagai macam mikroorganisme (Pelczar & Chan, 1988). Makanan dapat terkontaminasi oleh berbagai bahan yang bersifat toksik bagi tubuh yang dapat membuat makanan tersebut tidak layak lagi untuk dikonsumsi (Gedbinlink's, 2009). Bakteri yang bertanggung jawab terhadap terjadinya penyakit melalui penularan pada makanan terjadi tumbuh dengan subur dan baik dari makanan yang dimakan oleh manusia (Saksono, 1986).

Kontaminasi makanan asal bakteri dapat disebarkan dari satu orang ke orang lain melalui tangan (Jawetz et al, 2005). Meningkatnya taraf kehidupan dan kesibukan di kota besar menyebabkan masyarakat cenderung memilih hal-hal praktis untuk memenuhi kebutuhan makan selama bekerja, baik di kantor, pabrik, dan di pasar (Pracoyo et al, 1993). Apabila hygiene dan sanitasi rendah, maka yang terkena risiko adalah semua orang yang mengkonsumsi hasil olahan makanannya (Pracoyo et al, 1993).

Kontaminasi dapat terjadi akibat meningkatnya pencemaran lingkungan, cara pemilihan dan pengolahan makanan yang kurang sempurna serta cara penyajian yang kurang memenuhi syarat (Pracoyo et al, 1993). Sayangnya, makanan disiapkan dengan hati-hati selalu ada kemungkinan kontaminasi dengan salah satu organisme peracunan makanan (Volk & Wheeler, 1989).

Keadaan yang mempengaruhi terjadinya kontaminasi antara lain pH, temperatur dan komposisi makanan. Temperatur optimum untuk kuman ini berkisar antara 30°C sampai 40°C. Bila di dalam makanan terkandung 10^6 sampai 10^9 kuman ini per gram makanan yang termakan, maka akan terjadi keracunan makanan dengan gejala mual, muntah dan diare (Pracoyo et al, 1993).

Dari kenyataan tersebut di atas dampak penyediaan yang kurang higienis berdampak besar karena menyangkut masyarakat luas. Oleh sebab itu kami melakukan penelitian tentang identifikasi kuman gram positif dan negatif pada makanan jajanan terbuka di kios-kios makan. Alasan pemilihan kuman gram positif dan kuman gram negatif adalah masih banyak penyakit yang ditimbulkan oleh kuman-kuman itu, misalnya thypus abdominalis, disentri, kolera yang disebabkan oleh kuman gram negatif dan faringitis, abses abdomen, endokarditis yang disebabkan oleh kuman gram positif.

B. Rumusan Masalah

Apakah dapat ditemukan kuman gram positif dan kuman gram negatif pada makanan jajanan terbuka?

C. Tujuan Penelitian

Dapat menemukan kuman gram positif dan kuman gram negatif pada makanan jajanan terbuka.

D. Manfaat Penelitian

1. Umum

Sebagai sumber pengetahuan baru agar masyarakat lebih memperhatikan kesehatan dan kebersihan dalam penyajian makanan yang dikonsumsinya.

2. Khusus

Agar Departemen Kesehatan dapat melakukan pengawasan kebersihan sanitasi tempat pengolahan makanan.

Dan bagi mahasiswa dapat untuk menambah wawasan dan sumbangan pemikiran yang berguna untuk penelitian selanjutnya, dan dapat diterapkan pada diri sendiri ataupun keluarga bagaimana cara mengolah dan menjaga kebersihan terhadap makanan yang dikonsumsinya.