BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kota Batu terkenal dengan banyaknya objek wisata yang dapat dikunjungi, mulai dari wahana rekreasi hingga wisata alam yang menjadi trend saat ini. Tingginya pertumbuhan sektor pariwisata di Kota Batu, sejalan dengan tumbuhnya pelaku usaha mikro sebagai pendukung kegiatan pariwisata. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2016) terdapat 25.524 Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah yang tersebar di beberapa sektor, salah satunya UMKM keripik buah yang menjadi andalan Kota Batu (Vicki, 2024).

Pisang merupakan salah satu hasil pertanian yang biasa digunakan sebagai bahan baku industri pertanian. Pisang adalah sumber vitamin B6 yang sangat baik, serat larut, dan mengandung vitamin C dalam jumlah sedang, mangan, dan kalium (Awolu et al., 2018). Keripik pisang merupakan salah satu makanan jajanan yang sangat disukai oleh masyarakat. Menurut SNI 01-4315-1996, keripik pisang adalah produk makanan ringan dibuat dari irisan buah pisang dan digoreng, dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan (SNI 4315:1996).

Keamanan pangan merupakan salah satu parameter, selain mutu sensori yang masih terus menjadi perhatian. Pelaku usaha ataupun setiap orang yang menyelenggarakan suatu kegiatan proses produksi pangan wajib untuk menjamin keamanan pangan. Badan Pengawas Obat dan Makanan menerima 1110 kasus eracunan yang terjadi diakibatkan oleh Makanan dan Minuman pada tahun 2020-2023. Data BPOM juga menunjukkan bahwa agen penyebab wabah keracunan makanan ini

didominasi oleh zat mikrobiologis lalu diikuti oleh bahan kimia (BPOM, 2023).

Metode MPN sering digunakan untuk menganalisis makanan untuk mendeteksi dan mengukur tingkat kontaminasi bakteri patogen seperti Escherichia coli atau coliform, yang dapat menjadi indikasi pencemaran fecal dan potensi risiko kesehatan bagi konsumen. Sehingga deteksi bakteri E. coli pada makanan penting dilakukan untuk mencegah keracunan makanan dan mengindikasikan kondisi sanitasi yang buruk. Pada penelitian metode MPN dipilih karena menunjukkan relevansi tinggi sebagai indikator kebersihan dan keamanan pangan, .

Penelitian sebelumnya yang pernah dilakukan Isnaini, dkk (2021), yaitu nilai mutu keripik buah hasil penggorengan vakum. Penelitian dilakukan dengan menggunakan metode MPN dengan seri 3 tabung, hasil penelitan yang dilakukan didapatkan nilai cemaran *Escherichia coli* <2 APM/g.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini perlu dilakukan agar mengetahui apakah nilai cemaran *Escherichia coli* pada keripik buah pisang, sampel keripik buah pisang diambil dari toko-toko yang beredar di Desa Mojorejo. Pemilihan tempat di Desa Mojorejo karena banyak sekali tempat oleh-oleh dan lokasinya yang berada di perabatasan kota batu membuatnya sering dilewati oleh wisatawan yang ingin berlibur ke Kota Batu. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui apakah keripik buah pisang yang beredar di Desa Mojorejo sudah sesuai dengan acuan standar keripik buah di Indonesia yaitu SNI 8370:2018 tentang keripik buah.

1.2 Rumusan Masalah

Berapakah angka cemaran *Escherichia coli* pada keripik buah pisang yang beredar di Pasar Desa Mojorejo?

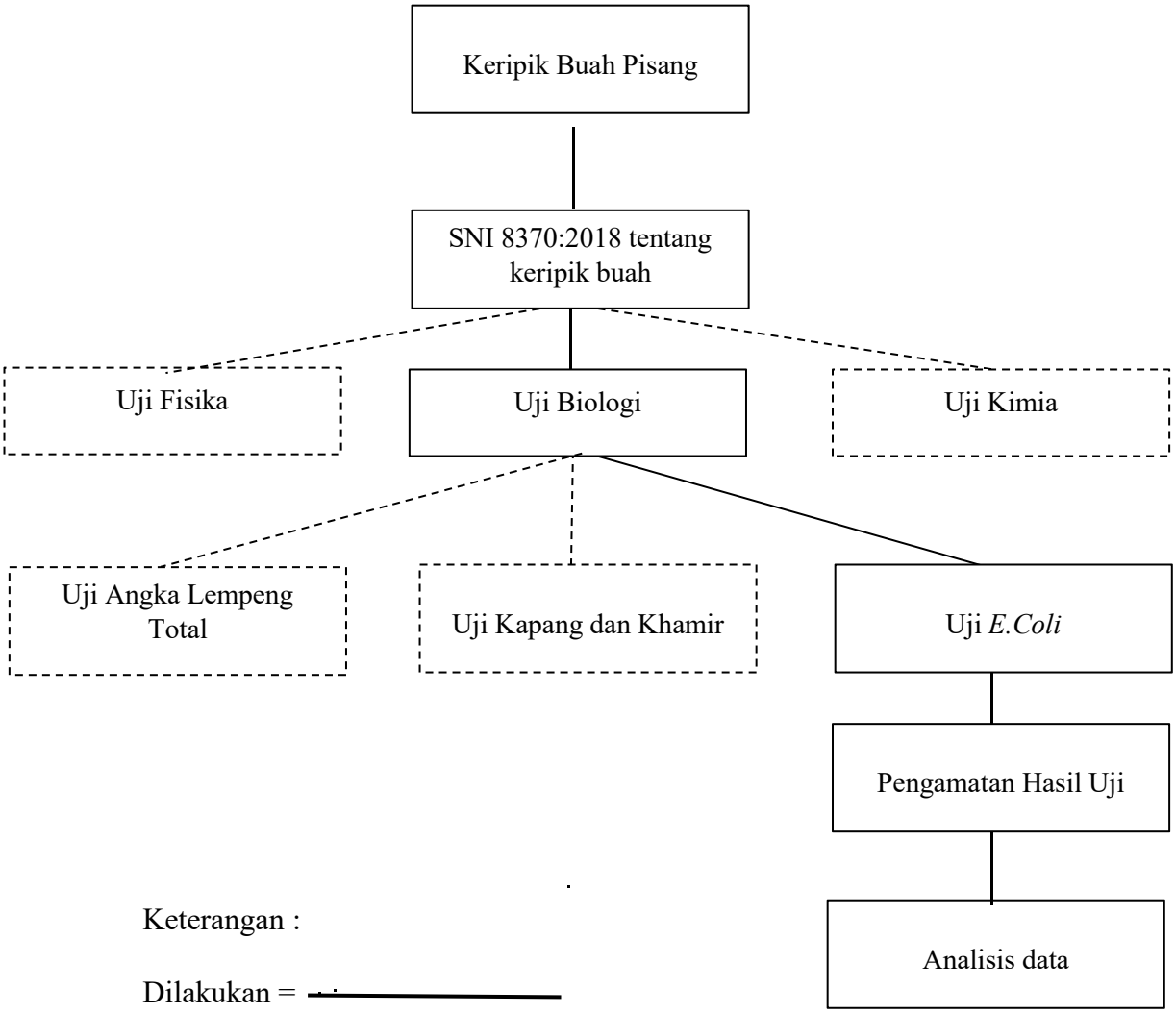
1.3 Tujuan

Menentukan nilai cemaran *Escherichia coli*, pada keripik buah pisang yang beredar di Pasar Desa Mojorejo.

1.4 Manfaat

Dapat membantu dalam menjaga kualitas produk dan memastikan bahwa produk keripik pisang yang beredar aman untuk dikonsumsi.

1.5 Peta Konsep



Keterangan :

Dilakukan = ———————

Tidak dilakukan = - - - - - - - - - - - - - - - - - -