

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Teh (*Camellia sinensis*) merupakan salah satu jenis tanaman yang populer sebagai minuman. Secara umum berdasarkan cara/proses pengolahannya, teh dapat diklasifikasikan menjadi tiga jenis, yaitu teh hijau, teh oolong, dan teh hitam. Sebagian masyarakat yang selalu mengikuti perkembangan zaman dan teknologi lebih memilih sesuatu yang mudah dan praktis, begitu pula dengan pola konsumsi teh. Sekarang ini banyak sekali kita jumpai industri pengolahan teh dengan menghasilkan berbagai macam produk akhir seperti halnya teh kering (seduh), teh hitam celup, teh dalam kemasan botol, dan bahkan minuman olahan teh yang mana kesemuanya dapat memberikan kemudahan bagi kita untuk mengkonsumsi teh secara praktis (Rohdiana, 2015).

Salah satu teh yang digemari masyarakat, yaitu minuman *Thai Tea*. *Thai tea* jenis minuman teh olahan yang berbahan dasar seduhan teh hitam, susu kental manis, gula pasir, susu segar dan es batu yang kini banyak digemari masyarakat. Kegemaran dalam mengkonsumsi minuman bercitarasa teh dan manis ini semakin meningkat setiap harinya, membuat pertumbuhan pedagang kecil yang menjual minuman *Thai tea* dengan harga berkali-kali lipat lebih murah semakin banyak. Menurut data tahun 2018 menunjukkan bahwa pembelian *Thai Tea* di Indonesia meningkat sekitar 10% (69.591 cup) (Rusydiyah, 2019). Minuman berwarna *orange* ini juga menambah daya tarik pembeli.

Berdasarkan laporan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2017, kejadian luar biasa (KLB) kasus keracunan pangan sebanyak 53 kasus. Ditinjau dari jenis pangan, KLB keracunan pangan disebabkan oleh mikrobiologi 31 kejadian (58,49%), sebanyak 7 kejadian (13,21%) akibat kimia dan sebanyak 15 kejadian (28,30%) tidak diketahui penyebabnya. Agen mikrobiologi yang terkonfirmasi menjadi penyebab KLB keracunan Pangan adalah *Staphylococcus aureus* (6 kejadian) (BPOM, 2017).

Faktor-faktor yang menyebabkan pencemaran pada pangan, yaitu penanganan makanan dan minuman tidak dilakukan sesuai dengan syarat-syarat kebersihan, mulai dari bahan, peralatan, proses pengolahan, penyajian serta proses penyimpanan. Hal ini ditunjukkan oleh laporan tahunan BPOM tahun 2019 yang menyatakan hygiene dan sanitasi masih menjadi masalah dalam produk pangan. Dibuktikan dengan temuan kandungan mikroba dalam sampel pangan, yaitu sebanyak 334 sampel mengandung kapang khamir, 334 sampel mengandung Enterobacteriaceae, 25 sampel mengandung *Staphylococcus aureus*. Rendahnya cakupan hygiene dan sanitasi menjadi resiko terjadinya KLB diare. KLB diare sering terjadi dengan jumlah penderita dan kematian yang banyak yaitu 646 kasus (BPOM, 2019).

Berbagai jenis minuman *Thai Tea* ini sedang menjamur di daerah Jagakarsa. Daerah ini dipilih karena minat pembeli yang banyak dan juga harga yang ditawarkan sangat beragam. Berdasarkan Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 tentang Kriteria Mikrobiologi Dalam Pangan Olahan disebutkan bahwa olahan produk *Thai Tea* belum terdapat batasan cemaran mikroba. Oleh karena itu, batasan cemaran dilihat dari bahan dasar pembuatan *Thai Tea*. Bahan dasar yang pertama adalah teh hitam dengan batasan cemaran adalah tidak lebih dari  $10^3$  koloni/ml untuk batasan pada kapang dan khamir, terdapat juga cemaran Angka Lempeng Total (ALT) dengan cemaran tidak lebih dari  $10^4$  koloni/g. Bahan dasar berikutnya, yaitu susu kental memiliki angka cemaran pada bakteri *Staphylococcus aureus* dengan batas maksimal sebesar  $10^3$  koloni/ml dan terdapat juga angka cemaran pada kapang dan khamir dengan batasan tidak lebih dari  $10^2$  koloni/ml. Dan yang terakhir, yaitu susu yang memiliki batas angka cemaran pada ALT maksimal  $10^5$  koloni/ml, angka cemaran mikroba pada Enterobacteriaceae dengan batasan maksimal 5 MPN/ml, dan cemaran mikroba pada *Salmonella* sp. dengan batasan negatif/25 ml (RI, 2019).

Penelitian terdahulu dilakukan oleh Mawarni et al., (2019) tentang Hubungan Higiene Sanitasi Dengan Kualitas Mikrobiologis Pada Minuman Es *Thai Tea* Di Kecamatan Tembalang menyatakan bahwa sebanyak 31 sampel Thai Tea yang diuji,

sampel mengandung banyak bakteri *Coliform* (83,9 %), bakteri *Eschericia coli* (67,7 %) dan jamur (16,1%). Berdasarkan uraian di atas, maka dilakukan penelitian tentang “Uji Cemarkan Mikroba Pada Minuman *Thai Tea* di daerah Jagakarsa Jakarta Selatan” untuk mengetahui ada tidaknya cemarkan mikroba pada produk *Thai Tea* dengan batasan cemarkan sesuai dengan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor 13 Tahun 2019.

### **1.2 Rumusan Masalah**

1. Apakah produk *Thai Tea* yang beredar di wilayah Jagakarsa mengandung cemarkan mikroba?
2. Apakah produk *Thai Tea* yang mengandung cemarkan bakteri Enterobacteriaceae, bakteri *Salmonella* sp. dan bakteri *Staphylococcus aureus* sesuai dengan persyaratan BPOM Nomor 13 Tahun 2019?
3. Apakah pada uji cemarkan mikroba dan kapang khamir memenuhi persyaratan BPOM Nomor 13 Tahun 2019 dan pada sampel yang keberapa angka cemarkan yang paling tinggi dalam produk *Thai Tea* di wilayah Jagakarsa?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui produk *Thai Tea* yang beredar di wilayah Jagakarsa mengandung cemarkan mikroba atau tidak.
2. Untuk mengetahui produk *Thai Tea* yang mengandung cemarkan bakteri Enterobacteriaceae, bakteri *Salmonella* sp. dan bakteri *Staphylococcus aureus* sesuai atau tidak dengan persyaratan BPOM Nomor 13 Tahun 2019.
3. Untuk mengetahui produk *Thai Tea* memenuhi persyaratan BPOM Nomor 13 Tahun 2019 dan mengetahui sampel yang tertinggi pada jumlah cemarkan mikroba dan kapang khamir.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Penulisan ini bermanfaat untuk mengetahui kandungan cemaran mikroba pada Thai Tea yang terdapat di daerah Jagakarsa dan dapat meningkatkan kewaspadaan masyarakat terhadap produk minuman tersebut.