

# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

Minuman es cokelat adalah salah satu minuman yang digemari banyak kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Harga yang tergolong murah, cita rasa yang khas, memiliki rasa manis, cara pembuatan praktis tidak membutuhkan waktu lama, merupakan hal yang membuat es cokelat digemari oleh semua lapisan masyarakat. Es cokelat dibuat dengan bahan utama bubuk cokelat, susu, gula, dan dapat dikombinasikan dengan *topping* sesuai selera. Dengan tingginya minat masyarakat akan es cokelat, sehingga banyak pedagang es cokelat yang berjualan di berbagai tempat.

Pada Kota Bandar Lampung terdapat 41 pedagang minuman es cokelat yang tersebar di seluruh kecamatan yang berjualan pada area tempat umum, area sekolah, dan area kampus di Kota Bandar Lampung. Cokelat yang digunakan oleh para pedagang merupakan cokelat bubuk kemasan bermerek yang telah dikenal dengan baik oleh masyarakat. Komposisi yang terdapat pada cokelat bubuk tersebut berupa gula, krimer, padatan susu, kakao bubuk, pemanis buatan, perisa sintetis dan perisa alami.

Proses pembuatan es cokelat diawali dengan persiapan alat dan bahan yang akan digunakan yaitu cup gelas, *blender*, bubuk cokelat kemasan, air, es batu, gula, dan *topping* sesuai selera. Langkah pertama yang dilakukan adalah menghancurkan es batu agar memudahkan saat di *blender*, lalu dimasukkan bubuk cokelat, gula dan air secukupnya ke dalam *blender* beserta es batu yang telah dihancurkan kemudian hidupkan alat hingga es batu halus dan tercampur rata, jika sudah halus tuang es cokelat ke dalam cup gelas hingga penuh dan tambahkan *topping*. *Topping* yang biasanya disediakan para penjual adalah meses, *jelly*, boba, cincau, dan remahan *cookies* yang kemudian akan disajikan tergantung pilihan dan selera pembeli.

Hasil survei yang telah dilakukan kepada 5 pedagang yang berada di pinggir jalan yang menjual minuman es cokelat di Kota Bandar Lampung didapatkan hasil rata-rata air yang digunakan para pedagang untuk membuat es cokelat

adalah air minum isi ulang, cara penyajian para pedagang saat membuat es cokelat adalah tidak memakai sarung tangan dan tidak mencuci tangan sebelum membuat minuman, sasaran para pedagang yang berjualan pada area tempat umum adalah masyarakat yang berkunjung ke area tempat umum tersebut, sedangkan sasaran para pedagang yang berjualan pada area sekolah dan area kampus adalah anak-anak sekolah mulai dari sekolah dasar, sekolah menengah pertama, sekolah menengah atas, dan para mahasiswa. Minuman es cokelat biasanya habis terjual di waktu sore hari sampai malam hari, pedagang berjualan secara menetap di pinggir jalan. Total es cokelat yang terjual rata-rata 20-60 gelas, dengan harga jual 5.000 rupiah.

Penelitian sebelumnya yang telah dilakukan oleh Ariani dan Apriawan 2018 menyatakan hasil bahwa dari 13 sampel minuman es cokelat yang diperiksa 100% tidak memenuhi persyaratan Permenkes RI No. 492 Tahun 2010.

Hasil penelitian sejenis oleh Rahayuningsih dkk 2017 diperoleh hasil dari 38 sampel minuman es cokelat yang diperiksa 92,1% tidak memenuhi syarat dan 7,9% memenuhi syarat Permenkes RI No. 492 Tahun 2010.

Berdasarkan Peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemar Mikroba Dalam Pangan Olahan pada minuman cokelat paduan batas minimum *Coliform* fekal adalah 1.8 APM/100 ml.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka akan dilakukan penelitian tentang “Gambaran Kualitas Bakteriologis pada Minuman Es Cokelat yang dijual Pinggir Jalan dengan Metode MPN (*Most Probable Number*) di Kota Bandar Lampung”.

## B. Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran kualitas bakteriologis pada minuman es cokelat yang dijual area pinggir jalan dengan metode MPN (*Most Probable Number*) menurut standar Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 MPN *Coliform* fekal minimum 1.8/100 ml?

## C. Tujuan Penelitian

### 1. Tujuan Umum Penelitian

Mengetahui gambaran kualitas bakteriologis pada minuman es cokelat yang dijual area pinggir jalan dengan metode MPN (*Most Probable Number*) di kota Bandar Lampung.

### 2. Tujuan Khusus Penelitian

- a. Mengetahui jumlah bakteri *Coliform* fekal pada minuman es cokelat di Kota Bandar Lampung.
- b. Mengetahui jumlah sampel yang memenuhi syarat dan tidak memenuhi syarat Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 tentang batas maksimal cemaran mikroba dalam pangan olahan minimum 1.8/100 ml sampel yang dijual di Kota Bandar Lampung.

## D. Manfaat Penelitian

### 1. Teoritis

Hasil penelitian dapat digunakan sebagai acuan ilmiah pada bidang Bakteriologi di Jurusan Teknologi Laboratorium Medis Politeknik Kesehatan Tanjungkarang.

### 2. Aplikatif

#### a. Bagi Peneliti

Sebagai sarana pembelajaran untuk mengaplikasikan pengetahuan dan informasi yang diperoleh mengenai gambaran kualitas bakteriologis pada minuman es cokelat yang dijual pinggir jalan di Kota Bandar Lampung.

b. Bagi Ilmu Pengetahuan dan Teknologi

Hasil penelitian ini dapat memberikan kontribusi yang berharga bagi perkembangan ilmu pengetahuan, terutama penerapan pada bidang bakteriologi mengenai pemeriksaan MPN (*Most Probable Number*).

**E. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah bidang Bakteriologi. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif. Variabel dalam penelitian ini adalah es cokelat yang dijual pinggir jalan pada Kota Bandar Lampung. Populasi yang diambil adalah 41 es cokelat dari pedagang pinggir jalan di Kota Bandar Lampung. Sampel dalam penelitian ini berjumlah 41 sampel es cokelat yang diperiksa di Laboratorium Bakteriologi Jurusan Teknologi Laboratorium Medis Politeknik Kesehatan Tanjungkarang. Pengambilan sampel dilakukan di Kota Bandar Lampung. Pemeriksaan sampel dilakukan pada bulan Mei-Juni 2024. Analisis data yang dilakukan menggunakan analisis distribusi frekuensi dan persentase.