

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Minuman atau makanan yang diproses dengan cara atau metode tertentu dengan tanpa bahan tambahan disebut dengan pangan olahan. Minuman es kopi merupakan jenis pangan olahan (BPOM RI, 2019). Saat ini banyak sekali produksi minuman es kopi yang diolah dengan berbagai cara untuk menarik minat konsumen. Minuman es kopi menjadi salah satu minuman yang banyak digemari bagi semua kalangan, baik orang dewasa maupun remaja. Minuman es kopi terbuat dari olahan biji kopi yang telah disangrai dan digiling kemudian diseduh selanjutnya ditambahkan dengan es batu sebagai pelengkap sehingga menjadi minuman es kopi. Melalui cara penyajian minuman es kopi yang baik, rasa yang nikmat, dan tempat yang nyaman membuat semua kalangan menjadi suka dan tertarik. Selain itu, minuman es kopi ini banyak digemari karena dijual dengan harga yang masih terjangkau.

Berdasarkan hasil survei yang telah dilakukan di *Cafe* yang berada di Kecamatan Kedaton Kota Bandar Lampung rata-rata minuman es kopi yang terjual setiap hari sebanyak 50 cup dan untuk jam operasional yaitu di mulai pukul 08.00-22.00 WIB. Banyak kalangan remaja dan dewasa yang membeli minuman es kopi setelah beraktivitas, pulang sekolah, kuliah ataupun kerja. Hal ini menunjukkan bahwa minuman es kopi sangat digemari bagi semua kalangan. Es kopi merupakan minuman yang berasal dari kopi yang telah diseduh menggunakan air mendidih atau air panas, namun pada penelitian ini setelah kopi diseduh menggunakan air panas atau air mendidih, kemudian ditambahkan air, gula sebagai pemanis, dan es batu sebagai bahan pelengkap minuman es kopi. Apabila air yang digunakan dalam pembuatan es batu tidak dimasak terlebih dahulu atau mentah maka, dapat memungkinkan terjadinya kontaminasi oleh bakteri.

Pada tahun 2017, di gerai populer Inggris terdapat kasus es kopi yang mengandung bakteri *Coliform*. Terdapat tiga vendor yang menjual minuman kopi yang diketahui mengandung bakteri *Coliform faecal*. Es yang digunakan

sebagai bagian dari komposisi kopi yang disajikan oleh tiga toko kopi tersebut ditemukan bakteri. Penelitian yang dilakukan oleh *Quadram Institute Bioscience*, terdapat 7 dari 10 gelas sampel kopi yang disajikan oleh *Caffe Nero*, *Starbucks*, dan *Costa Coffe* positif mengandung bakteri tersebut (Tiara Sutari, 2017). Sejauh ini belum ditemukan kasus tentang keracunan minuman es kopi yang disebabkan oleh kontaminasi bakteri di Indonesia. Namun, penelitian ini perlu dilakukan untuk mengetahui kualitas minuman es kopi secara bakteriologis. Hal ini didukung dengan penelitian sejenis yang dilakukan oleh Ramadhani pada tahun 2023, analisis cemaran bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus sp* pada minuman kopi seduh dingin di Kecamatan Lowokwaru Kota Malang, dari 14 sampel yang diperiksa menunjukkan 8 sampel positif *E.coli* dengan nilai cemaran tertinggi >1100 APM/mL. Hal ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Alifia pada tahun 2021, analisis keberadaan *Coliform* dan *Escherichia coli* pada es batu dari jajanan minuman di pasar tengah Bandar Lampung, dari 8 sampel es batu yang diperiksa semua sampel tersebut positif mengandung bakteri *Coliform* dan *Escherichia coli*.

Pada penelitian ini, digunakan sampel minuman es kopi yang dijual di *Cafe* Kecamatan Kedaton Kota Bandar Lampung. Minuman es kopi ini merupakan minuman yang terdiri dari kopi yang telah diseduh menggunakan air panas kemudian ditambahkan dengan air dingin dan es batu, kemudian perbedaan yang dilakukan pada penelitian ini adalah terdapat penggunaan air panas pada sampel minuman es kopi. Berdasarkan uraian latar belakang diatas, penulis melakukan penelitian untuk mengetahui gambaran bakteri *Coliform Fecal* pada minuman es kopi metode MPN (*Most Probable Number*) yang dijual di *Cafe* Kecamatan Kedaton Kota Bandar Lampung pada tahun 2024.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran jumlah bakteri *Coliform Fecal* pada minuman es kopi metode MPN (*Most Probable Number*) yang dijual di *Cafe* Kecamatan Kedaton Kota Bandar Lampung tahun 2024?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran jumlah bakteri *Coliform Fecal* pada minuman es kopi metode MPN (*Most Probable Number*) yang dijual di *Cafe* Kecamatan Kedaton Kota Bandar Lampung.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran jumlah bakteri *Coliform Fecal* pada minuman es kopi metode MPN (*Most Probable Number*) yang dijual di *Cafe* Kecamatan Kedaton Kota Bandar Lampung.
- b. Mengetahui persentase minuman es kopi yang memenuhi syarat menurut Peraturan BPOM RI Nomor 13 Tahun 2019 yaitu, $\leq 1,8$ APM/100 ml sampel dan tidak memenuhi syarat yaitu, $> 1,8$ APM/100 ml sampel.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat mendukung informasi ilmiah dan menambah pengetahuan khususnya mengenai jumlah total bakteri *Coliform Fecal* yang ada dalam minuman es kopi yang dijual di *Cafe* Kecamatan Kedaton Kota Bandar Lampung.

2. Manfaat Aplikatif

Penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi tentang kualitas minuman es kopi di *Cafe* Kecamatan Kedaton Kota Bandar Lampung yaitu, persentase es kopi yang memenuhi syarat menurut Peraturan BPOM RI Nomor 13 Tahun 2019 yaitu, $\leq 1,8$ APM/100 ml sampel dan tidak memenuhi syarat yaitu, $> 1,8$ APM/100 ml sampel.

E. Ruang Lingkup

Ruang lingkup pada penelitian ini adalah bidang Bakteriologi. Penelitian ini bersifat deskriptif, variabel penelitian ini adalah minuman es kopi yang dijual di *Cafe* Kecamatan Kedaton Kota Bandar Lampung. Populasi pada penelitian ini adalah seluruh minuman es kopi yang dijual di *Cafe* Kecamatan Kedaton Kota Bandar Lampung. Sedangkan jumlah sampel yang digunakan dalam penelitian ini yaitu 22 sampel. Lokasi pengambilan sampel dilakukan di *Cafe* Kecamatan Kedaton Kota Bandar Lampung. Penelitian ini menggunakan

analisis univariat yaitu untuk menghitung persentase sampel yang memenuhi syarat dan tidak memenuhi syarat menurut Peraturan BPOM RI Nomor 13 Tahun 2019. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Bakteriologi Jurusan Analis Kesehatan Poltekkes Tanjungkarang pada bulan Mei-Juni 2024.