

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berdasarkan Direktorat Gizi Depkes (1992) menyebutkan bahwa di dalam seratus gram udang rebon segar mengandung protein sebesar 16,2 gram dan mengandung 757 mg kalsium. Akan tetapi udang rebon ini sangat mudah rusak karena ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak (*perishable food*). Oleh karena itu rebon harus diolah terlebih dahulu agar tidak kehilangan nilai gizinya, salah satu dengan cara fermentasi, contoh produk fermentasi ikan atau udang yaitu terasi.

Terasi atau belacan adalah bumbu masak yang terbuat dari ikan atau udang kecil yang difermentasi. Bentuknya seperti pasta berwarna hitam-coklat, terkadang ditambah dengan bahan pewarna sehingga menjadi kemerahan. Terasi memiliki aroma yang tajam dan biasanya digunakan untuk membuat sambal terasi, tetapi ditemukan juga di dalam berbagai resep makanan tradisional Indonesia. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Kabupaten Bangkalan (2010) terdapat beberapa industri terasi di Kabupaten Bangkalan sebagai berikut:

Tabel 1.1 Unit Usaha Industri Pengolahan Pangan Bangkalan 2008-2010

Kecamatan/ <i>Subdistrict</i>	Desa/ <i>Village</i>	Komoditi/ <i>Comodity</i>
Blega Bangkalan	Blega Ujung Piring Mlajah	Pengolahan Ikan Keripik Singkong Kecap Manis Asin Terasi
Arosbaya Klampis Socah	Tengket Klampis Timur Jaddih	Terasi Terasi Kerupuk Tepung

Sunber: BPS (2010)

Aspek penting dalam kehidupan salah satunya adalah keamanan pangan. Sekarang ini masih banyak produsen makanan yang menggunakan bahan tambahan berbahaya bagi kesehatan bahkan beracun, padahal sebenarnya yang demikian itu tidak boleh digunakan dalam makanan. Sekarang ini banyak terdapat terasi yang berwarna merah-coklat yang beredar di pasar. Terasi yang berwarna merah terlihat lebih menarik dan banyak disukai konsumen. Banyak produsen menggunakan pewarna buatan dalam proses pembuatan terasi

untuk menarik minat konsumen. Berdasarkan hasil survey langsung ke pasar-pasar yang ada di Kabupaten Bangkalan banyak ditemukan terasi yang berwarna merah. Terasi tersebut diduga mengandung bahan pewarna buatan. Pewarna buatan yang terkadang digunakan adalah Rhodamin B.

Rhodamin B merupakan pewarna untuk kertas dan tekstil sehingga pewarna ini berbahaya bagi kesehatan. Penggunaan Rhodamin B pada makanan dalam waktu yang lama akan mengakibatkan gangguan fungsi hati dan kanker. Tetapi, bila terdapat Rhodamin B dalam jumlah besar maka dalam waktu singkat akan terjadi gejala akut keracunan Rhodamin B. Di samping adanya Rhodamin B pada terasi masih terdapat juga bakteri yang dapat mengganggu kesehatan manusia, salah satunya bakteri *E.coli* apabila dikonsumsi langsung dapat menyebabkan diare. Jumlah bakteri yang terlalu banyak dapat mengganggu kesehatan. Bakteri bisa tumbuh dengan cepat pada bahan pangan apabila penyimpanannya tidak benar. Terasi yang dijual di pasar-pasar di Kabupaten Bangkalan dibiarkan terbuka tanpa pembungkus sehingga dapat memicu pertumbuhan mikroba. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui kandungan zat warna berbahaya, total bakteri dan bakteri *E.coli* pada terasi yang beredar di Kabupaten Bangkalan.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah terasi yang beredar di Kabupaten Bangkalan mengandung zat warna berbahaya?
2. Berapa banyak kandungan Total Mikroba pada terasi yang beredar di Kabupaten Bangkalan?
3. Apakah terdapat bakteri *coliform* pada terasi yang beredar di Kabupaten Bangkalan?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui apakah terasi yang beredar di Kabupaten Bangkalan mengandung zat warna berbahaya?
2. Mengetahui kandungan Total Mikroba pada terasi yang beredar di Kabupaten Bangkalan?

3. Mengetahui ada tidaknya kandungan bakteri *coliform* pada terasi yang beredar di Kabupaten Bangkalan?

1.4 Batasan Penelitian

Untuk memperjelas ruang lingkup permasalahan yang akan dibahas, maka dalam penelitian ini perlu adanya batasan-batasan masalah yang akan diuraikan, antara lain:

1. Sampel terasi yang digunakan dalam penelitian ini mengambil dari beberapa pasar penjualan terasi yang ada di Kabupaten Bangkalan yaitu pasar Kamal, pasar Bangkalan, Pasar Tanah Merah, dan pasar Blega.
2. Pengujian sampel untuk mengidentifikasi zat warna, bakteri Total Mikroba dan *coliform* pada terasi.

1.5 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang zat warna yang ada pada terasi.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang mikroba yang terdapat pada terasi.
3. Memberikan informasi tentang keamanan terasi pada masyarakat khususnya di daerah Bangkalan.
4. Memberikan pengetahuan kepada industri agar berhati-hati memilih pewarna tambahan.