

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tanaman cincau hijau (*Cyclea barbata*, Miers) merupakan salah satu jenis tanaman penghasil komponen hidrokoloid yang dapat digunakan untuk membuat gel. Tanaman ini sudah cukup dikenal di Indonesia dan dimanfaatkan sebagai bahan penyegar minuman.

Proses pembuatan gel cincau digunakan bahan dasar daun cincau dan air sebagai bahan pengekstrak. Umumnya ekstraksi dilakukan dengan cara meremas-remas daun cincau yang ditambah dengan air, hasil ekstrak disimpan selama beberapa jam pada suhu kamar sehingga didapatkan produk cincau yang mempunyai kekakuan tertentu.

Sebagian besar cincau diproduksi oleh industri rumah tangga atau pedagang cincau sendiri. Industri rumah tangga atau para pedagang cincau sendiri kebanyakan tidak memiliki surat izin sehingga kontrol dari badan pengawas yang berwenang sangat minim. Hal ini memungkinkan dalam pembuatan cincau kurang memperhatikan aspek higienitasnya sehingga dapat menyebabkan produk tercemar mikroorganisme terutama bakteri *coliform*. Pencemaran dapat terjadi dari air yang digunakan dan pedagangnya. Pencemaran dari air terjadi karena produk cincau dibuat dari air sebagai bahan pengekstraknya sehingga jika air yang digunakan tidak dimasak atau air mentah maka produk bisa tercemar. Pencemaran dari pedagang terjadi karena dalam mengekstrak daun cincau untuk dijadikan gel

cincau hijau langsung menggunakan tangan sehingga jika kondisi pedagang kurang bersih maka produk bisa tercemar.

Produk cincau yang dibuat banyak di jual di pasar tradisional kota Yogyakarta. Hal ini disebabkan karena pasar tradisional masih dianggap tempat bertemunya banyak konsumen atau pembeli yang melakukan transaksi jual beli dan menyukai produk cincau hijau. Selain itu pasar tradisional masih dianggap sebagai tempat untuk berbelanja yang lebih murah dibandingkan dengan tempat perbelanjaan yang lebih modern. Kota Yogyakarta umumnya bercuaca panas dengan keadaan penduduk yang padat sehingga membuat produk cincau hijau disukai oleh penduduk di kota Yogyakarta.

Di Jakarta Maret 2005 sebanyak 28 siswa SD dan seorang guru keracunan setelah meminum air mineral kemasan. Di Yogyakarta Juni 2008 sebanyak 13 siswa SD keracunan makanan dan minuman yang dijual oleh pedagang keliling. Solo Agustus 2006 sebanyak 30 siswa SD keracunan setelah meminum minuman Frutillo Magic.

Keberadaan bakteri *coliform* dalam bahan pangan merupakan indikator keberadaan bakteri patogenik lainnya seperti *Escherichia coli*, *Salmonella*, *Shigella*, *Staphylococcus aureus*). Bakteri-bakteri ini menunjukkan adanya pencemaran oleh tinja manusia atau hewan berdarah panas. Dengan demikian bila bakteri indikator tersebut ditemukan dalam sampel, berarti sampel tersebut mengandung bakteri patogen (Alert dkk, 1984).

Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan pengamatan atau evaluasi adanya cemaran bakteri *coliform* pada cincau hijau yang dijual di pasar tradisional

kota Yogyakarta dengan menggunakan metode MPN (*Most Probable Number*). Metode MPN merupakan salah satu metode evaluasi cemaran mikrobiologis pada produk pangan (Kanoni dkk, 1992).

B. Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Mengetahui nilai MPN cincau hijau yang diperdagangkan di pasar tradisional kota Yogyakarta.
2. Mengetahui penggunaan jenis air yang digunakan oleh para pedagang dalam membuat cincau hijau.