

## **I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Yogyakarta dikenal sebagai kota pelajar atau kota pendidikan karena dinilai memiliki kualitas pendidikan yang memadai disertai dengan penyediaan fasilitas yang berkualitas. Pada jenjang perguruan tinggi, Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) memiliki 11 perguruan tinggi negeri (PTN) dan 105 perguruan tinggi swasta (PTS). Salah satu lokasi dengan jumlah perguruan tinggi terbanyak ada di Kecamatan Depok, terdapat tiga puluh enam perguruan tinggi. Menurut Informasi Kependudukan Daerah Istimewa Yogyakarta semester I Tahun 2018, jumlah pelajar atau mahasiswa tertinggi di Kecamatan Depok terdapat di Kelurahan Caturtunggal dengan angka 5.832 jiwa (Anonim, 2018).

Keberadaan pelajar atau mahasiswa yang cukup tinggi di Kelurahan Caturtunggal memberikan banyak peluang usaha yang dapat dilakukan oleh masyarakat sekitar. Salah satu bidang usaha yang bermunculan adalah bidang kuliner yang banyak mendapat perhatian dan disukai oleh masyarakat, salah satunya adalah mi ayam.

Saat ini konsumsi mi ayam di kalangan mahasiswa dinilai cukup tinggi. Penambahan saus pada mi ayam menjadi pelengkap yang dianggap meningkatkan penampilan, rasa dan selera. Kebanyakan pedagang mi ayam menggunakan saus cabai produksi rumah tangga dengan berbagai merek yang beredar di pasaran yang kebanyakan pada bagian label kemasannya tidak mencantumkan kadar bahan pengawet (natrium benzoat) yang ditambahkan. Menurut Peraturan kepala BPOM

Nomor 36 Tahun 2013 tentang batas penggunaan natrium benzoat dalam produk saus adalah 1000 mg/kg bahan (Anonim, 2013).

Sella (2013) melakukan penelitian tentang pengawet natrium benzoat pada saus tomat yang terdapat di salah satu pasar tradisional di Kota Blitar. Berdasarkan hasil penelitiannya, saus tomat tersebut memiliki kadar natrium benzoat di atas ambang batas yang telah ditentukan yaitu sebesar 2,44 g/kg bahan. Penggunaan natrium benzoat pada makanan tidak selalu aman terutama jika digunakan dalam jumlah yang berlebihan. Pengawet benzoat bersifat akumulatif yang dapat menimbulkan penyakit kanker.

Dalam keadaan tertutup rapat, saus cabai dapat terlindungi dari segala pengaruh yang berasal dari luar seperti mikrobia penyebab kebusukan. Tetapi apabila dibiarkan terbuka, maka akan meningkatkan resiko kontaminasi oleh mikroba, seperti bakteri. Saus akan menjadi media yang sangat disukai oleh bakteri untuk tumbuh dan berkembangbiak (Nafidah dkk, 2013). Kondisi serta lingkungan penyimpanan saus cabai yang tidak sesuai akan memungkinkan terjadinya kontaminasi mikroba patogen. Kontaminasi oleh bakteri dapat menyebabkan penurunan mutu saus cabai yang dapat mengakibatkan saus cabai menjadi tidak layak dikonsumsi karena cemaran mikroba yang melebihi ambang batas.

Mengingat tingginya minat dikalangan mahasiswa dalam mengonsumsi saus cabai bersama dengan mi ayam, maka perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui kadar natrium benzoat, sanitasi dan kontaminasi mikroba pada saus cabai, yang digunakan pedagang mi ayam di Kelurahan Caturtunggal, Sleman, Yogyakarta.

## **B. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah :

### 1. Tujuan umum

Mengetahui penggunaan pengawet natrium benzoat dan kontaminasi mikroba pada saus dari pedagang mi ayam di Kelurahan Caturtunggal, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, Yogyakarta.

### 2. Tujuan khusus

- a. Menentukan kadar natrium benzoat dan kontaminasi mikroba pada saus yang digunakan pedagang mi ayam.
- b. Mengevaluasi saus yang digunakan oleh pedagang mi ayam dan faktor-faktor yang memengaruhi.
- c. Mengetahui penerapan sanitasi terhadap saus yang digunakan oleh pedagang mi ayam.