

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bubur instan merupakan bubur yang telah mengalami proses pengolahan lebih lanjut sehingga dalam penyajiannya tidak diperlukan proses pemasakan. Penyajian bubur instan dapat dilakukan hanya dengan menambahkan air panas ataupun susu sesuai dengan selera (Fellow dan Ellis, 1992). Penyajian yang hanya dengan menambahkan air panas tidak dapat membunuh seluruh bakteri yang ada di dalamnya, sehingga bubur bayi mudah terkontaminasi dan dapat menyebabkan penyakit pencernaan.

Salmonella Typhimurium dapat menyebabkan gastroenteritis pada manusia. Gastroenteritis atau flu perut adalah muntah dan diare akibat infeksi atau peradangan pada dinding saluran pencernaan, terutama lambung dan usus. Di masyarakat luas, gastroenteritis lebih dikenal dengan istilah muntaber. *Salmonellosis* adalah sebutan dari penyakit pada organ pencernaan yang disebabkan oleh *Salmonella* Typhimurium. Bayi yang banyak menyentuh benda rentan terinfeksi karena sering memasukkan tangannya ke mulut. Bukan hanya itu saja, infeksi dapat terjadi dari makanan yang dikonsumsi. Makanan yang dikonsumsi bayi dapat terkontaminasi mikroorganisme seperti bakteri patogen *Salmonella* Typhimurium, *E. coli*, *Shigella*, dan lain sebagainya.

Sistem imun yang sedang berkembang menuju sempurna maka bayi rentan dengan penyakit, maka perlu adanya solusi untuk mengatasi beberapa penyakit yang dapat menyerang tubuh bayi maupun sistem imunnya dengan cara salah satunya memberikan imunisasi, menjaga kebersihan makanan yang berikan kepada bayi, menambahkan asupan probiotik dan nutrisi dalam makanan anak, dan pola hidup sehat. Salah satu cara untuk mengatasi solusi bayi yang rentan akan sakit yaitu memberikan asupan probiotik dan penambahan antimikroba pada makanan bayi. Probiotik adalah istilah mikroorganisme yang baik untuk kesehatan, selain itu dapat mencegah penyakit dan menambah sistem imunitas. Selain itu Bakteri probiotik yang merupakan bakteri asam laktat juga dapat menghasilkan senyawa metabolit yang berfungsi sebagai antimikroba (Surono dan Ingrid, 2004).

Penambahan antimikroba lainnya yang digunakan dalam makanan biasanya menggunakan rempah-rempah, salah satunya adalah kunyit. Kunyit merupakan salah satu jenis tanaman obat yang banyak memiliki manfaat dan banyak ditemukan di wilayah Indonesia. Kunyit mempunyai khasiat sebagai jamu dan obat tradisional untuk berbagai jenis penyakit, senyawa yang terkandung dalam kunyit (kurkumin dan minyak atsiri) mempunyai peranan sebagai antioksidan, antitumor dan antikanker, antipikun, menurunkan kadar lemak dan kolesterol dalam darah dan hati, antimikroba, antiseptik dan antiinflamasi (Hartati dan Balitro, 2013). Menurut Yuliati (2016), minyak atsiri dapat digunakan sebagai antibakteri karena mengandung gugus fungsi hidroksil dan karbonil yang merupakan turunan fenol. Turunan fenol ini akan berinteraksi dengan dinding sel bakteri, selanjutnya terabsorpsi dan penetrasi ke dalam sel bakteri sehingga menyebabkan presipitasi dan denaturasi protein, akibatnya akan melisiskan membran sel bakteri. Aktivitas antibakteri curcumin dengan cara menghambat proliferasi sel bakteri.

Berdasarkan uraian latar belakang ini, maka penulis tertarik untuk meneliti atau mengidentifikasi pengaruh antimikroba yang berasal dari kandungan kunyit dan probiotik terhadap pertumbuhan bakteri patogen dan probiotik pada bubur bayi instan. Penulis menjadikan hal tersebut sebagai topik di dalam penulisan Laporan Akhir dengan judul **“Pengaruh Minyak Atsiri Kunyit Sebagai Antimikroba Terhadap Pertumbuhan *Salmonella Typhimurium* dan *Lactobacillus acidophilus* pada Bubur Bayi Instan”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian, permasalahan yang akan dibahas meliputi beberapa hal, yakni:

1. Bagaimana pengaruh penambahan minyak atsiri kunyit terhadap pertumbuhan *Salmonella Typhimurium* pada bubur bayi instan tanpa probiotik ?
2. Bagaimana pengaruh penambahan minyak atsiri kunyit terhadap pertumbuhan *Lactobacillus acidophilus* pada bubur bayi instan ?
3. Bagaimana pertumbuhan *Salmonella Typhimurium* pada bubur bayi instan berprobiotik dengan penambahan minyak atsiri kunyit ?

4. Bagaimana waktu pembelahan diri bakteri patogen *Salmonella* Typhimurium pada bubur bayi instan berprobiotik ?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh penambahan minyak atsiri kunyit terhadap pertumbuhan *Salmonella* Typhimurium pada bubur bayi instan tanpa probiotik.
2. Mengetahui pengaruh penambahan minyak atsiri kunyit terhadap pertumbuhan *Lactobacillus acidophilus* pada bubur bayi instan.
3. Mengetahui pertumbuhan *Salmonella* Typhimurium pada bubur bayi instan berprobiotik dengan penambahan minyak atsiri kunyit.
4. Mengetahui waktu pembelahan diri dari bakteri patogen *Salmonella* Typhimurium pada bubur bayi instan berprobiotik.

1.4 Manfaat

Manfaat yang didapat dan diharapkan dari penyusunan Laporan Akhir ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh penambahan minyak atsiri kunyit di dalam produk bubur bayi instan dan bakteri probiotik sebagai tambahan kualitas dari bubur tersebut sehingga meminimalisir kontaminan bakteri-bakteri patogen penyebab penyakit pada bayi.
2. Memberikan informasi pengaruh penambahan minyak atsiri kunyit sebagai antimikroba alami *Salmonella* Typhimurium pada bubur bayi instan dengan berprobiotik.

Untuk referensi penelitian selanjutnya.