

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Biskuit coklat merupakan produk makanan kering yang terbuat dari campuran tepung terigu dan penambahan bubuk kakao serta bahan-bahan lainnya dengan cara dipanggang hingga mencapai tingkat kekerasan dan warna biskuit yang sesuai. Biskuit coklat memiliki tekstur renyah dan bentuk seperti kepingan kecil dengan struktur tipis dan rasa yang manis. Tingginya minat konsumsi biskuit coklat di berbagai kalangan mulai dari balita hingga orang dewasa menjadi dasar atas munculnya berbagai produk pengembangan dari biskuit coklat. Hal ini bertujuan untuk memperoleh cakupan pasar yang lebih luas seiring banyaknya produk biskuit yang diminati oleh para konsumen. Perkembangan ini juga disebabkan oleh ketertarikan masyarakat untuk menikmati berbagai varian dan rasa-rasa yang berbeda yang ditawarkan oleh produsen biskuit dengan penampilan yang menarik dan harga yang juga terjangkau.

Salah satu contoh bentuk pengembangan dari produk biskuit coklat adalah biskuit *chocomalt* yang merupakan produk biskuit dengan penambahan krim malt coklat. Kedua biskuit coklat ini tergolong kedalam jenis makanan ringan. Menurut Herawati (2012) menyatakan bahwa makanan ringan yang ditemui banyak mengandung berbagai bahan seperti zat pengawet makanan, zat pewarna makanan dan zat perasa makanan, bahkan beberapa mikroba dalam bahan makanan yang dapat bersifat membahayakan sehingga menimbulkan kerugian bagi kesehatan tubuh bagi yang mengkonsumsinya. Pemilihan bahan baku pada proses pembuatan biskuit coklat dan biskuit *chocomalt* ini menjadi penentu kelayakan atas kualitas produk akhir biskuit. Perbedaan pada penambahan bahan baku akan mempengaruhi hasil akhir biskuit yang dapat dianalisis berdasarkan beberapa aspek seperti kualitas fisiko kimia dan kualitas mikrobiologisnya.

Aspek mikrobiologis adalah hal yang mutlak untuk di perhatikan dalam proses produksi biskuit coklat, dimana setiap tahapan proses mulai dari pemilihan bahan hingga proses pengemasan harus dilakukan secara aseptis untuk

meminimalisir adanya kerusakan yang diakibatkan oleh mikroorganisme. Semakin minim kerusakan yang ada pada produk biskuit maka semakin baik produk tersebut untuk diedarkan dan diterima konsumen.

Pertimbangan izin edar sebuah produk biskuit tidak semata dilakukan secara sembarangan, Biskuit yang dipasarkan harus memenuhi standar dan regulasi keamanan pangan sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang telah ditetapkan oleh pemerintah dalam negeri atau luar negeri. Meningkatnya pasar ekspor dan minat konsumen dalam mengkonsumsi biskuit menjadi tolok ukur sebuah perusahaan dalam bersaing ditengah eksistensi produk-produk baru didalam maupun diluar negeri. Menurut data (BPS, 2020) tingkat konsumsi biskuit nasional mencapai 2,28 kg/kapita/tahun. Angka tersebut menunjukkan tren pertumbuhan positif sebesar 17 persen dibandingkan tahun 2016 yang hanya mencapai 1,94 kg/kapita/tahun. Maka dari itu, setiap pelaku usaha mikro maupun industri besar harus selalu melakukan monitoring terhadap produk biskuit yang dibuat, salah satunya dengan cara melakukan analisa mikrobiologi untuk memastikan tingkat keamanan biskuit terhadap adanya cemaran bakteri *pathogen* dan *non-pathogen*.

Salah satu jenis bakteri pathogen yang memungkinkan untuk mencemari produk biskuit coklat adalah *Escherichia coli*. Bakteri *Escherichia coli* merupakan bakteri yang dapat menghasilkan toksin atau racun yang mampu merusak sel-sel mukosa usus halus. Gejala klinis yang disebabkan oleh infeksi ini ialah diare berair, kram perut, demam ringan, mual, dan rasa tidak enak badan (Tuntun, 2016). Berdasarkan SNI 2973:2011, batas maksimum cemaran mikroba pada produk biskuit adalah 1×10^4 koloni/g. sedangkan batas maksimum cemaran *Escherichia coli* pada biskuit adalah < 3 MPN/g. Kontaminasi mikroorganisme pada produk pangan diluar ambang batasan yang ditentukan berpotensi memunculkan penyakit yang beresiko apabila dikonsumsi manusia ataupun kerap diucap sebagai *foodborne disease*.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dilakukan penelitian mengenai “Analisis Total Cemaran Bakteri Dan *Escherichia coli* Pada Biskuit Cokelat Dan Biskuit *Chocomalt*” yang bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan komposisi bahan terhadap total cemaran bakteri dan *Escherichia coli* dan

sebagai upaya untuk mengetahui tingkat kualitas keamanan biskuit cokelat dan biskuit *chocomalt* yang diproduksi di Perusahaan X.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah:

1. Bagaimana pengaruh perbedaan komposisi bahan terhadap total cemaran bakteri dan *Escherichia coli* pada biskuit cokelat dan biskuit *chocomalt*?
2. Bagaimana tingkat kualitas keamanan biskuit cokelat dan biskuit *chocomalt* di perusahaan X?

1.3 Tujuan Penelitian

Dari rumusan masalah yang telah teridentifikasi, maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui pengaruh perbedaan komposisi bahan terhadap total cemaran bakteri dan *Escherichia coli* pada biskuit cokelat dan biskuit *chocomalt*.
2. Untuk mengetahui tingkat kualitas keamanan biskuit cokelat dan biskuit *chocomalt* di Perusahaan X.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Memberikan informasi tentang pengaruh perbedaan komposisi bahan terhadap total cemaran bakteri dan *Escherichia coli* pada biskuit cokelat dan biskuit *chocomalt*.
2. Memberikan informasi tentang tingkat kualitas keamanan biskuit cokelat dan biskuit *chocomalt* di perusahaan X.