

**PENINGKATAN PENGETAHUAN IBU-IBU PEMBINAAN KESEJAHTERAAN
KELUARGA DASA WISMA KALONGAN KULON, TASIKMADU TENTANG CEMARAN
BAKTERI PADA SAUS SIOMAI**

***ENHANCEMENT KNOWLEDGE OF FAMILY WELFARE COACHING MOTHERS AT
KALONGAN TIMUR, TASIKMADU DASA WISMA CONTAMINATION BACTERIAL FROM
SAUCE OF SIOMAI***

Oleh :

Liss Dyah Dewi Arini

APIKES Citra Medika Surakarta

Jl. KH. Samanhudi No 93 Sondakan, Laweyan, Surakarta

email:leeansz_fortune@yahoo.com

ABSTRACT

Mother is a leader figure in a family who is in charge of managing family healthy food needs. The knowledge about hygienic food for the Family Welfare Coaching Mothers at Dasa Wisma Kalongan Kulon, Tasikmadu is still limited, because many of them come from poor families and have less educational background so that the basic knowledge of the family is not maximal (less attention). This community service activity aims to improve understanding of family welfare coaching mothers to know healthy and hygienic food, to improve understanding of family welfare coaching mothers about healthy and hygienic food characteristics and to improve awareness to society not to buy food at random. The method of counseling is done by lecturing method and explanation about healthy and hygienic food and contamination or contamination of bacteria in siomai sauce from peddlers with media poster and power point. The results of community service activities are family welfare coaching mothers understand about healthy and hygienic food and food contaminated or contaminated with bacteria, especially in siomai sauce. The conclusion of this community service activity is family welfare coaching mothers can know the benefits of healthy and hygienic food for body and family welfare coaching mothers are aware to be more careful in buying food outside so that family health, especially on school children is more secure and family welfare coaching mothers understood how to choose healthy and hygienic food for her family.

Keywords: *Family Welfare Coaching Mothers, health, hygienic, sauce of siomai*

PENDAHULUAN

Ibu merupakan sosok pemimpin dalam suatu keluarga yang bertugas antara lain mengatur kebutuhan makanan sehat keluarga. Oleh karena itu seorang ibu diwajibkan mengetahui jenis-jenis makanan sehat yang aman dikonsumsi oleh anggota keluarga.

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagaimana makanan atau minuman bagi konsumsi

manusia, termasuk bahan tambagan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan atau pembuatan makanan atau minuman (Cakrawati, 2014).

Saus merupakan salah satu produk olahan pangan yang sangat populer. Saus tidak saja hadir dalam sajian seperti mie bakso atau mie ayam, tetapi juga dijadikan bahan pelengkap nasi goreng, mie goreng dan aneka makanan *fast food* (Karliah, dkk, 2014).

Saus tomat juga sering disajikan sebagai pelengkap berbagai macam makanan lainnya, contohnya makanan siomai yang sering dikonsumsi oleh anak sekolah maupun orang dewasa. Namun perlu dipertanyakan kebersihan dari makanan siomai tersebut, mengingat cara pembuatan dan penjualan makanan ini rentan terhadap kontaminasi bakteri, yang dapat membahayakan kesehatan. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui total mikroba pada saus makanan siomai yang beredar di Surakarta.

Makanan juga dapat terkontaminasi oleh mikroba. Beberapa mikroba pembuat racun baik exotoxin maupun endotoxin, adalah yang tergolong *Salmonella*, *Staphylococcus*, *Clostridium*, *Bacillus cocovenans*, *Bacillus cereus* (Kusumaningsih, 2010).

Racun yang terkandung dalam bakteri tersebut dapat mengurangi kemampuan penyerapan makanan oleh usus yang bisa menyebabkan sekresi air dan elektrolit yang berpotensi menyebabkan dehidrasi. Untuk tingkat keracunannya sendiri sangat erat kaitannya dengan jumlah bakteri, jenis bakteri, banyaknya makanan yang mengandung bakteri yang dikonsumsi, dan tingkat kesehatan tiap-tiap orang (Pratiknjo, 2010).

Kandungan dan bakteri yang berbahaya mengakibatkan Berbagai penyakit menyerang dari keracunan makanan, diare hingga kanker usus yang berakibat kematian.

Pengetahuan mengenai makanan yang higienis pada Ibu-Ibu PKK Dasa Wisma Kalongan Kulon, Papahan, Tasikmadu,

Karanganyar masih terbatas, karena banyak di antara mereka yang berasal dari keluarga kurang mampu dan berlatar belakang pendidikan yang kurang sehingga pengetahuan dasar dari keluarga belum maksimal atau kurang diperhatikan. Dari latar belakang tersebut sangat memungkinkan untuk Ibu-Ibu PKK Dasa Wisma Kalongan Kulon, Papahan, Tasikmadu, Karanganyar tersebut terkena penyakit diare dikarenakan kekurangtahuan mereka akan makanan yang higienis.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini mempunyai tujuan meningkatkan pemahaman kepada ibu-ibu PKK untuk mengetahui makanan sehat dan higienis, meningkatkan pengetahuan ibu-ibu PKK tentang ciri-ciri makanan sehat dan higienis serta meningkatkan kesadaran kepada masyarakat agar tidak membeli makanan sembarangan.

Adapun profil ibu-ibu PKK Dasa Wisma Kalongan Kulon, Papahan, Tasikmadu, Karanganyar adalah ibu-ibu rumah tangga dengan mayoritas pendidikannya masih kurang sehingga pengetahuan akan makanan sehat dan higienis masih dirasa kurang. Adanya hal tersebut maka perlu adanya pemberian pemahaman mengenai cemaran atau kontaminasi bakteri pada saus siomai dari pedagang keliling.

Pada kesempatan ini Pelaksana Pengabdian Pada Masyarakat APIKES Citra Medika Surakarta telah melaksanakan kegiatan P2M kepada Ibu-Ibu PKK Dasa Wisma Kalongan Kulon, Papahan, Tasikmadu, Karanganyar dengan judul "Peningkatan Pengetahuan Ibu-Ibu

PKK Dasa Wisma Kalongan Kulon, Papahan, Tasikmadu, Karanganyar Tentang Cemar Bakteri pada Saus Siomai dari Pedagang Keliling”.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan selama satu minggu, yaitu tanggal 01-07 November 2017. Kegiatan ini bertempat di Balai Desa Kalongan Kulon, Papahan, Tasikmadu, Karanganyar.

Alat dan bahan yang digunakan antara lain adalah sebagai berikut :

Alat yang digunakan terdiri dari LCD proyektor, laptop, poster, bolpoint, kertas, meja, kursi, spidol, penghapus, papan tulis. Bahan yang digunakan adalah materi pengabdian masyarakat, materi diskusi tentang makanan sehat dan higienis yang digunakan untuk dipresentasikan oleh para peserta secara berkelompok, hidangan makanan empat sehat lima sempurna yang digunakan untuk lomba kelompok, makanan, minuman, kenangan-kenangan.

Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat adalah sebagai berikut :

Metode pengembangan yang akan dilaksanakan merupakan sebuah rangkaian tahapan yang disusun secara sistematis, diantaranya :

1. Persiapan

- a. Membentuk kerja sama dengan ketua PKK Kalongan Kulon, Papahan, Tasikmadu, Karanganyar.

- b. Menentukan peserta : Ibu-Ibu PKK Dasa Wisma Kalongan Kulon, Papahan, Tasikmadu, Karanganyar.
- c. Menyiapkan materi tentang makanan sehat dan higienis dan hasil penelitian tentang cemaran atau kontaminasi bakteri pada saus siomai dari pedagang keliling.
- d. Merancang metode penyuluhan dilakukan dengan metode ceramah serta penjelasan mengenai makana sehat dan higienis dan cemaran atau kontaminasi bakteri pada saus siomai dari pedagang keliling dengan media poster dan power point yang ditampilkan menggunakan LCD proyektor.

Pengabdian masyarakat dilakukan dengan metode ceramah, yang kemudian dilanjutkan dengan penjelasan. Adapun bentuk kegiatannya adalah sebagai berikut :

1. Tanggal 01 November 2017

- a. Membentuk kerja sama dengan ketua PKK Kalongan Kulon, Papahan, Tasikmadu, Karanganyar dengan membawa surat tugas dari kampus Apikes Citra Medika Surakarta.
- b. Menentukan peserta yaitu Ibu-Ibu PKK Dasa Wisma Kalongan Kulon, Papahan, Tasikmadu, Karanganyar.

2. Tanggal 02 November 2017

- a. Menyiapkan materi tentang makanan sehat dan higienis dan hasil penelitian tentang cemaran atau kontaminasi bakteri pada saus siomai dari pedagang keliling.

- b. Merancang metode penyuluhan dilakukan dengan metode ceramah serta penjelasan mengenai makana sehat dan higienis dan cemaran atau kontaminasi bakteri pada saus siomai dari pedagang keliling dengan media poster maupun power point.
 - c. Pembukaan oleh Ketua PKK Dasa Wisma Kalongan Kulon, Papahan, Tasikmadu, Karanganyar
 - d. Pembukaan oleh ketua pengabdian masyarakat dan sekaligus perkenalan.
3. Tanggal 03 November 2017
 - a. Pre Test kepada peserta dan selanjutnya dilakukan koreksi untuk mengetahui tingkata pengetahuan masyarakat tentang makanan sehat dan higienis.
 - b. Penyampaian materi :
 - 1) Sosialisasi kepada Ibu-Ibu PKK Dasa Wisma Kalongan Kulon, Papahan, Tasikmadu, Karanganyar tentang makanan sehat dan higienis dan makanan yang terkontaminasi bakteri (saus siomai).
 - 2) Memberikan pemahaman kepada Ibu-Ibu PKK Dasa Wisma Kalongan Kulon, Papahan, Tasikmadu, Karanganyar untuk mengetahui makanan sehat dan higienis dan makanan yang terkontaminasi bakteri (saus siomai yang terkontaminasi bakteri).
 - 3) Sosialisasi mengenai pentingnya ibu-ibu PKK selalu memperhatikan kehygienisan atau kebersihan).
 4. Tanggal 04 November 2017
 - a. Post test kepada peserta tentang materi yang telah disampaikan di hari sebelumnya dan selanjutnya dilakukan koreksi untuk mengetahui tingkat pemahaman masyarakat tentang materi yang sudah disampaikan.
 - b. Ibu-Ibu PKK memberikan feedback, pertanyaan atau komentar dari materi sosialisasi yang telah diberikan.
 5. Tanggal 05 November 2017
 - a. Ibu-Ibu PKK diberi materi tentang makanan higienis dan selanjutnya diminta untuk mempresentasikannya bersama dengan kelompoknya masing-masing.
 - b. Ibu-Ibu PKK memberikan feedback, pertanyaan atau komentar dari materi yang dipresentasikan oleh setiap kelompok.
 6. Tanggal 10 November 2017
 - a. Lomba berkelompok membuat makanan sehat dan higienis dengan menu empat sehat lima sempurna.
 - b. Penentuan juara 1, 2 dan 3 untuk lomba membuat makanan sehat dan higienis yang dilakukan oleh dua juri yaitu ketua pelaksana kegiatan pengabdian masyarakat dan mahasiswa dan selanjutnya dilakukan pemberian kenang-kenangan.
 7. Tanggal 07 November 2017
 - a. Penutupan oleh Ketua PKK Dasa Wisma Kalongan Kulon, Papahan, Tasikmadu, Karanganyar.

- b. Penutupan oleh ketua pengabdian masyarakat.
- c. Pemberian kenang-kenangan untuk PKK Dasa Wisma Kalongan Kulon Papahan, Tasikmadu, Karanganyar
- d. Foto bersama antara pelaksana pengabdian masyarakat baik ketua maupun anggota dan juga para peserta.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Melalui adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan memberikan Sosialisasi melalui cemaran bakteri pada saus siomai dari pedagang keliling di depan sekolah di kota Surakarta pada ibu-ibu PKK Dasa Wisma Kalongan Kulon, Papahan, Tasikmadu, Karanganyar, maka luaran hasil kegiatan adalah sebagai berikut:

- a. Ibu-ibu PKK paham tentang makanan sehat dan higienis serta makanan yang terkontaminasi atau tercemar bakteri khususnya pada saus siomai.
- b. Ibu-ibu PKK dapat mengetahui manfaat makanan sehat dan higienis untuk tubuh.
- c. Ibu-ibu PKK sadar untuk lebih berhati-hati dalam membeli makanan di luar supaya kesehatan keluarga terutama pada anak-anak sekolah lebih terjamin.
- d. Ibu-ibu PKK paham bagaimana cara memilih makanan yang sehat dan higienis untuk keluarganya.

Melalui adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan memberikan Sosialisasi cemaran bakteri pada saus siomai

dari pedagang keliling di depan sekolah di kota Surakarta pada ibu-ibu PKK Dasa Wisma Kalongan Kulon, Papahan, Tasikmadu, Karanganyar ini diharapkan dapat mengatasi masalah ibu-ibu siswa lebih peduli terhadap pola hidup sehat keluarga khususnya pada anak-anak sekolah demi mengoptimalkan pertumbuhan otak untuk berfikir, dan agar dapat mengurangi berbagai penyakit yang mungkin saja dapat ditimbulkan akibat pola hidup dan pola makan yang tidak sehat dan higienis, khususnya mengenai masalah pola makan dengan makanan yang kurang sehat dan higienis karena sering jajan sembarangan atau sering makan di luar rumah sehingga dengan lebih berhati-hati dalam memilih makanan yang dikonsumsi menjadikan pola hidup lebih sehat bagi keluarga dan anak-anak sekolah. Selain itu diharapkan dengan adanya hal tersebut dapat dijadikan suatu hal sebagai suatu pembelajaran untuk pola hidup sehat di usia dini.

Siomai adalah makanan yang terdiri dari daging untuk isi, mulai dari siomai ikan tenggiri, ayam, udang, kepiting, atau campuran daging ayam dan udang. Bahan untuk isi dicampur dengan sagu atau tapioka. Siomai juga tidak lagi dibungkus dengan kulit dari tepung terigu namun disajikan dalam bentuk yang lebih sederhana. Telur ayam dan sayuran seperti kentang, pare, dan kubis dengan isi atau tanpa isi juga dihidangkan di dalam satu piring bersama-sama siomai. Tahu bakso atau tahu isi juga termasuk ke dalam jenis siomai. Siomai dihidangkan setelah disiram saus kacang yang dibuat dari kacang tanah yang dihaluskan dan

diencerkan dengan air. Bumbu untuk saus kacang antara lain cabai, gula pasir, bawang merah, bawang putih, dan garam dapur. Sewaktu disajikan, siomai bisa diberi tambahan kecap manis, sambal botol, atau saus tomat.

Pada saus makanan siomai yang dijual di tepi jalan oleh para pedagang keliling sering kali kebersihan dari siomai maupun saus siomainya terabaikan, di antaranya karena wadah tempat meletakkan makana tersebut terbuka sehingga mengalami kontak langsung dengan udara bebas sehingga dapat memungkinkan mikroba masuk ke dalam makanan maupun saus tersebut, belum lagi dari aspek kebersihan tangan pedagangnya, air yang digunakan untuk mencuci wadah atau peralatan yang digunakan untuk menyajikan maupun makanan dan saus tersebut dihindangi lalat.

Materi pengabdian masyarakat ini adalah merupakan hasil penelitian penulis yaitu mengenai cemaran saus siomai pada pedagang siomai keliling. Pada penelitian ini menggunakan sampel sepuluh saus siomai dan saus siomai diuji dengan metode angka lempeng total dan selanjutnya bakteri yang tumbuh dianalisis dengan menggunakan standar dari Departemen Kesehatan, Badan Pengawas Obat dan Makanan serta SNI untuk saus tomat.

Uji Angka Lempeng Total (ALT) merupakan metode kuantitatif yang digunakan untuk mengetahui jumlah mikroba pada suatu sampel. Uji ALT menggunakan media padat untuk memudahkan perhitungan koloni yang dapat diamati secara visual dan dihitung.

Intepretasi hasil berupa angka dalam koloni per ml atau koloni per gram.

Plate Count Agar (PCA) adalah media yang umumnya digunakan sebagai tempat menumbuhkan mikroba di permukaan sehingga membentuk koloni yang dapat dilihat, dihitung dan diisolasi. Masa inkubasi dilakukan selama 1 x 48 jam dengan membalik cawan petri yang berisi biakan. Hal ini dimaksudkan untuk menghindari jatuhnya butir air hasil pengembunan disebabkan suhu inkubaor. Apabi;a sampai terdapat air yang jatuh maka akan merusak pembacaan angka lempeng total dari sampel yang diuji.

Sebagai kontrol negatif disertakan blanko, yaitu cawan petri yang mengandung media dan larutan pengencer yang tidak mengandung sampel yang kemudian diinkubasi bersama-sama pada suhu 37⁰C selama 24 jam.

Untuk perhitungan koloni, berdasarkan data perhitungan koloni dari sampel 1 sampai sampel 10 dari masing-masing sampel hanya dihitung pengenceran dengan jumlah koloni antara 30-300. Karena dilakukan tiga kali (triplo) maka hasil harus diambil rata-ratanya terlebih dahulu dan kemudian dimasukkan dalam rumus.

Pengujian Total Mikroba pada sampel saus siomai yang di jual di area Surakarta dengan menggunakan metode *Total Plate Count* (TPC) bertujuan untuk menghitung jumlah mikroorganisme yang ada di dalam saus siomai Berdasarkan hasil penelitian yang didapat terkait dengan pengujian total mikroba, ternyata didapati bahwa masih ada saus siomai yang tidak aman untuk dikonsumsi. Aman atau

tidaknya makanan jajanan tersebut dikarenakan jumlah total bakteri yang dianalisa pada sampel tersebut telah melebihi batas maksimum yang ditentukan berdasarkan standar SNI No. 7388-2009 tentang Batas Maksimum Cemar Mikroba Dalam Bahan Pangan (Siahaya, 2016).

Berdasarkan hasil identifikasi bakteri didapatkan dua jenis saus siomai berdasarkan kandungan mikrobiologisnya yaitu saus siomai yang tidak terdapat bakteri dan saus siomai yang terdapat bakteri *Coliform*. Untuk saus siomai yang tidak terdapat bakteri, kemungkinan karena bakteri yang ada mati pada saat proses pemanasan atau pembuatan saus siomai dan penggunaan air bersih (tidak tercemar bakteri) dengan sanitasi yang baik dari para penjual. Seperti diketahui bahwa bakteri *Coliform* seperti *Escherichia coli* dapat tahan berbulan-bulan pada tanah dan di dalam air, tetapi dapat mati dengan pemanasan pada suhu 60⁰C atau lebih selama 15 menit. Selain itu penggunaan wadah atau tempat yang telah dibersihkan terlebih dahulu dan saus siomai dimasak dahulu dalam keadaan panas juga dapat menghindari terjadinya kontaminasi bakteri *Coliform*. Hasil ini serupa dengan penelitian Falamy dkk, (2012) pada yang menggunakan sampel cincau di mana pada penelitian ini cincau terdapat bakteri *coliform* atau sering disebut bakteri golongan *Enterobacteriaceae* antara lain terdiri dari bakteri *Klebsiella sp.*, *Salmonella sp.*, *Citrobacter sp.*, dan *Escherichia coli*.

Tingginya jumlah cemaran *Coliform* pada saus siomai diduga disebabkan oleh karena selama prosesing, seperti bahan telah

terkontaminasi oleh air dan peralatan yang digunakan sewaktu prosesing (Zuanita dkk, 2014). Di samping itu pendapat Setiowati dan Mardiasuti (2009) menyatakan bahwa kemungkinan saus siomai terpapar mikroba penyebab infeksi atau intoksikasi dapat terjadi, baik selama proses pengolahan, pengemasan, transportasi, penyiapan penyimpanan dan penyajian. Pemakaian air dari sanitasi yang kurang baik dalam proses pemotongan, pengolahan, dan penyimpanan dapat meningkatkan jumlah cemaran mikroba di dalam daging ayam. Menurut Rahardjo dan Santosa (2005), mikroorganisme yang mengkontaminasi bahan pangan dapat menyebabkan kerusakan bahan pangan tersebut.

Jumlah koloni tersebut dapat dipengaruhi oleh banyak hal seperti :

- a. Cara pengolahan : siomai cara pengolahannya dengan dipanaskan sehingga memungkinkan bakteri akan mati.
- b. Asal bahan
- c. Kondisi steril / higienis

Ada beberapa kelemahan dan kelebihan dari teknik kultur. Kelebihan dari teknik kultur yaitu mudah dilakukan dan penyebaran bakteri dapat merata dengan baik sehingga mudah untuk perhitungan koloni tersebut. Kelemahan dari teknik kultur ini adalah sulit dalam digunakan untuk mengetahui kontaminasi dan perlu perlakuan kontrol.

Foodborn disease (FD) merupakan penyakit pada manusia yang diinfeksi dari makanan. Faktor-faktor yang dapat mempengaruhi terjadinya foodborn disease adalah :

1. Penanganan produk pangan yang tidak higienis.
2. Human behaviour
3. Kemajuan bidang industri / teknologi.
4. Perubahan pola perjalanan dan perdagangan global.
5. Adaptasi mikroba terhadap lingkungannya.

Pada penelitian Djaja (2003) disebutkan bahwa kontaminasi *Escherichia coli* pada pedagang kaki lima disebabkan karena kontaminasi bahan makanan (51,8%), kontaminasi pewadahan (18,8%), kontaminasi air (18,8%), kontaminasi makanan disajikan (18,8%), kontaminasi tangan (12,9%) dan kontaminasi makanan matang (10,6%). Dalam hal ini, terjadinya kontaminasi *Escherichia coli* pada pasar tradisional dan swalayan dapat disebabkan oleh hal di atas.

Sanitasi yang kurang baik dari penjamah makanan atau penjual dapat menjadi sumber penyakit bagi konsumen dan dapat menyebar kepada masyarakat. Peranannya dalam suatu penyebaran penyakit dengan cara kontak antara penjamah makanan yang menderita penyakit menular dengan konsumen yang sehat (Kim dan Kim, 2012). Kontaminasi terhadap makanan oleh penjamah makanan yang sakit, misalnya batuk atau luka ditangan, dan pengolahan makanan dengan air tercemar *Escherichia coli* atau penanganan makanan oleh penjamah makanan yang sakit atau pembawa kuman (Zaenab, 2008).

Beberapa penyakit yang sering timbul akibat bakteri *Escherichia coli* adalah penyakit diare, bakteri *Escherichia coli* yang

menyebabkan diare sangat sering ditemukan diseluruh dunia. Bakteri ini diklasifikasikan oleh ciri khas sifat-sifat virulensinya dan setiap grup menimbulkan penyakit melalui mekanisme yang berbeda seperti yang sudah diutarakan. Gejalanya yaitu diare yang merupakan buang air besar yang encer dengan frekuensi 4x atau lebih dalam sehari, kadang disertai muntah, badan lesu atau lemah, panas, tidak nafsu makan, bahkan darah dan lendir dalam kotoran. Diare bisa menyebabkan kehilangan cairan dan elektrolit sehingga bayi menjadi rewel atau terjadi gangguan irama jantung maupun perdarahan otak (Falamy dkk, 2012).

Infeksi saluran kemih, penyebab yang paling sering dari infeksi saluran kemih dan merupakan penyebab infeksi saluran kemih pertama pada kira-kira 90% wanita muda. Gejalanya yaitu sering kencing, disuria, hematuria, dan piuria. Kebanyakan infeksi ini disebabkan oleh *Escherichia coli* dengan sejumlah tipe antigen O. Sepsis, bila pertahanan tubuh ibu tidak kebal, *Escherichia coli* dapat memasuki aliran darah dan menyebabkan sepsis. Meningitis, *Escherichia coli* merupakan salah satu penyebab utama meningitis pada bayi. Bakteri *Escherichia coli* dari kasus meningitis ini mempunyai antigen KI. Mekanisme virulensi yang berhubungan dengan antigen KI tidak diketahui (Tambunan, 2010).

Dengan adanya fenomena-fenomena seperti ini di masyarakat menunjukkan bahwa Pemerintah dan Pemerintah Daerah bersama dengan instansi yang terkait masih perlu melakukan pengawasan makanan terhadap saus

tomat yang banyak dikonsumsi masyarakat sesuai dengan pasal 68 UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Pengawasan makanan, seperti pada saus tomat bertujuan untuk melindungi masyarakat konsumen terhadap kemungkinan peredaran makanan yang tidak memenuhi standar dan persyaratan kesehatan yang dapat merugikan atau membahayakan kesehatan. Hal ini serupa juga dengan hasil penelitian Nadifah dkk (2014) meskipun sampel diambil dari satu pasar tradisional di Sleman, namun merek saus tomat yang diperiksa adalah saus tomat yang beredar di Yogyakarta. Hasil penelitian ini dapat memberikan gambaran tentang kontaminasi bakteri pada saus tomat.

PENUTUP

Keimpulan

- a. Ibu-ibu PKK paham tentang makanan sehat dan higienis serta makanan yang terkontaminasi atau tercemar bakteri khususnya pada saus siomai.
- b. Ibu-ibu PKK dapat mengetahui manfaat makanan sehat dan higienis untuk tubuh.
- c. Ibu-ibu PKK sadar untuk lebih berhati-hati dalam membeli makanan di luar supaya kesehatan keluarga terutama pada anaka-anak sekolah lebih terjamin.
- d. Ibu-ibu PKK paham bagaimana cara memilih makanan yang sehat dan higienis untuk keluarganya.

DAFTAR PUSTAKA

Cakrawati, Dewi dan NH, Mustika. 2014. *Bahan Pangan, Gizi dan Kesehatan*. Bandung : Alfabeta.

Djaja. I.M. 2003. "Kontaminasi *E. coli* pada makanan dari tiga jenis tempat pengelolaan makanan (TPM) di jakarta selatan". *Jurnal Makara Kesehatan* Vol. 12. Hal. 36-41.

Falamy, Ryan; Warganegara, Efrida dan Apriliana, Ety, 2012. "Deteksi Bakteri *Coliform* pada Jajanan Pasar Cincau Hitam di Pasar Tradisional dan Swalayan Kota Bandar Lampung". *Majority (Medical Journal Of Lampung University)*. ISSN 2337-3776.

Falamy, Ryan; Warganegara, Efrida dan Apriliana, Ety, 2012. "Deteksi Bakteri *Coliform* pada Jajanan Pasar Cincau Hitam di Pasar Tradisional dan Swalayan Kota Bandar Lampung". *Majority (Medical Journal Of Lampung University)*. ISSN 2337-3776.

Karlah, L. R. Mansauda; Fatimawali dan Novel, Kojong. 2014. "Analisis Cemar Bakteri *Coliform* Pada Saus Tomat Jajanan Bakso Tusuk Yang Beredar Di Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi*". UNSRAT. Volume 3 no (2) hal 37-44.

Kim, Myunghee and Kim, Yo Sep. 2012. "Detection of Foodborne Pathogens and Analysis of Aflatoxin Levels in Home-made *Doenjang* Samples". *Prev Nutr Food Sci* . Vol 17, p 172-176 .

Kusumaningsih, Anni. 2010. "Beberapa Bakteri Patogenik Penyebab *Foodborne Disease* Pada Bahan Pangan Asal Ternak". *Makalah Balai Besar Penelitian Veteriner Bogor* hal 103-111 (diakses tanggal 21 April 2016).

Nadifah, Fitri; Bhoga, Maria Yashita dan Presetyaningsih, Yuliana. 2014. "Kontaminasi Bakteri Pada Saus Tomat Mie Ayam di Pasar Condong Catur Sleman Yogyakarta". *Biogenesis*. Vol 2, No. 1, Juni 2014, hal 30-33. ISSN 2302-1616.

Pratiknjo, Laksomono. 2010. “*Keracunan Makanan Merupakan Salah Satu Indikator Lemahnya Kontrol Pemerintah Dan Masyarakat Terhadap Produk Makanan Yang Beredar*”. Universitas Wijaya Kusuma Surabaya : Fakultas Kedokteran. (diakses tanggal 22 April 2016).

Setiowati, W.E. dan Mardiasuty, E.S. 2009. “Tinjauan Bahan Pangan Asal Hewan yang Asuh Berdasarkan Aspek Mikrobiologi di DKI Jakarta”. *Artikel Majalah*. <http://www.bsn.go.id>. Diakses 05 September 2017.

Siahaya, Griennasty Clawdya. 2016. “Total Mikroba Dan *Escherichia coli* Pada Pangan Jajanan”. *2-TRIK: Tunas-Tunas Riset Kesehatan*. Volume VI Nomor 4, November 2016 ISSN: 2089-4686.

Tambunan, Samuel. 2010. “Hygiene Sanitasi dan Pemeriksaan Kandungan Bakteri. *Escherichia coli* pada Es Kolak Durian yang Dijajakan Di Jalan Dr. Mansyur Kelurahan Padang Bulan Kota Medan Tahun 2010”. *Skripsi FKM*. USU Medan.

Zaenab. 2008. “Kasus Keracunan Makanan. Kesehatan Lingkungan Makassar”. <http://keslingmks.wordpress.com/2008/12/26/makalah-tentang-kasuskeracunan-makanan/>. (Dikutip pada tanggal 26 Agustus 2017).

Zuanita, Dwi Astalia; Suarjana, I Gusti Gusti dan Rudyanto, Mas Djoko. 2014. “Cemaran *Coliform* pada Daging Ayam Pedaging yang Dijual di Swalayan di Denpasar”. *Indonesia Medicus Veterinus*. 3(1) : 26-31 ISSN : 2301-7848.

Rahardjo, Agustinus Hantoro Djoko dan Santosa, Bambang Sedar. 2005. “Kajian terhadap Kualitas Karkas Broiler yang Disimpan pada Suhu Kamar Setelah Perlakuan Pengukusan”. *Animal Production*. Vol 7 No 1.