

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia dan memiliki peran penting dalam kesehatan masyarakat. Makanan dapat menyebabkan seseorang sakit, namun makanan juga dapat meningkatkan daya tahan tubuh seseorang. Makanan yang sehat dan aman merupakan salah satu faktor yang penting untuk meningkatkan kesehatan masyarakat. Oleh karena itu, makanan yang baik secara biologis, kimiawi maupun fisik harus selalu dijaga (Marpaung dkk., 2012).

Kasus penyakit yang timbul akibat makanan (*food borne disease*) dapat dipengaruhi oleh berbagai macam faktor seperti kualitas bahan baku, kebersihan tangan konsumen, kebersihan peralatan masak, serta penyimpanan dan penyajian yang tidak sesuai. Oleh karena itu, pengelola makanan harus mengetahui prinsip sanitasi yang benar dalam menyelenggarakan makanan. Kualitas bahan baku yang dimaksud salah satunya adalah jumlah bakteri pada bahan baku produk pangan. Jumlah bakteri yang perlu diperhatikan terutama pada buah-buahan yang dimakan beserta kulitnya (Tumelap, 2011).

Food borne disease tidak hanya timbul akibat kualitas bahan baku suatu produk pangan saja, kebersihan tangan konsumen juga dapat menyebabkan *food borne disease*. Guna menjaga kesehatan tubuh kita, memelihara kebersihan tangan merupakan hal yang sangat penting. Saat melakukan aktivitas kita sehari-hari

tangan seringkali terkontaminasi dengan mikrobial, sehingga tangan dapat menjadi perantara masuknya mikrobial ke dalam tubuh kita. Salah satu cara yang paling sederhana untuk menjaga kebersihan tangan dan paling umum dilakukan adalah dengan mencuci tangan (Radji dkk., 2007).

Salah satu cara untuk hidup sehat adalah dengan meningkatkan pola konsumsi makanan sehat terutama buah-buahan segar seperti apel manalagi (*Malus sylvestris* Mill.). Kulit apel telah diteliti mengandung quersetin yang fungsinya mencegah serangan radikal bebas. Oleh karena itu, masyarakat kini cenderung memakan apel beserta dengan kulitnya (Khomsan, 2006).

Guna menjaga kebersihan tangan, maka setiap orang harus mencuci tangan sebelum menyentuh produk pangan. Jumlah bakteri pada buah, terutama buah yang langsung dimakan berserta kulitnya, juga dapat dikurangi dengan melakukan pencucian buah sebelum dikonsumsi. Cairan sanitasi adalah salah satu bahan yang dapat membunuh bakteri pada tangan dan permukaan kulit buah. Salah satu bahan alami yang dapat digunakan sebagai cairan sanitasi alami adalah daun kersen.

Tumbuhan kersen (*Muntingia calabura* L.) merupakan tumbuhan yang mudah ditemui di Indonesia, tanaman ini dapat dengan mudah tumbuh pada tanah pekarangan, pinggir jalan, kebun dan berbagai tempat di sekitar kita. Secara tradisional, tumbuhan kersen digunakan untuk penyembuhan asam urat, antiseptik, antiinflamasi, dan antitumor. Daun kersen dipercaya memiliki efek antipiretik dan antiinflamasi, sedangkan ekstrak air daun kersen terbukti memiliki aktivitas analgesik, antiinflamasi, antimikrobia dan antipiretik yang diduga kuat berasal dari

efek sinergis antara flavonoid, saponin, tanin dan steroid yang berada di dalamnya (Kasogi dkk., 2014).

Ekstraksi menggunakan metode dekok merupakan metode ekstraksi dengan pelarut air yang mudah dilakukan tanpa harus menggunakan peralatan laboratorium maupun industri. Metode ini lebih aplikatif untuk diterapkan langsung ke masyarakat terutama penjamah makanan dan konsumen buah segar. Berdasarkan uraian di atas, perlu diadakan penelitian tentang pengaruh dekok daun kersen terhadap jumlah total mikrobial dan keberadaan bakteri *Staphylococcus aureus* yang ada pada tangan dan kulit buah apel manalagi.

B. Keaslian Penelitian

Menurut Prawira dkk. (2013), dalam penelitiannya menyatakan bahwa dekok daun kersen dengan konsentrasi 10 %, 20 %, 30 %, 40 % dan 50 % memiliki daya hambat terhadap bakteri *Staphylococcus aureus*. Daya hambat yang tampak akibat dekok daun kersen tidak menunjukkan beda nyata terhadap daya hambat larutan iodops pada taraf signifikansi 0,05. Larutan iodops digunakan sebagai pembanding zat antimikroba kimia.

Dalam penelitian yang dilakukan oleh Gunawan dkk. (2013), dekok daun kersen dapat digunakan untuk menghambat pertumbuhan bakteri *Escherichia coli* penyebab mastitis pada sapi perah. Hasil dari penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa dekok daun kersen dengan konsentrasi 10 %, 20 %, 30 %, 40 % dan 50 % tidak memberikan perbedaan nyata dengan iodops terhadap daya

hambat pertumbuhan *Escherichia coli* pada taraf signifikansi 0,05. Daun kersen dapat digunakan sebagai antiseptik pengganti yang mudah dijumpai di lingkungan.

Menurut Maghriby dkk. (2014), dekok daun kersen dengan konsentrasi 10 %, 20 %, 30 %, 40 %, dan 50 % mampu menghambat pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* dengan perbedaan yang sangat nyata antar konsentrasinya pada taraf signifikansi 0,01. Dekok daun kersen 50 % memiliki daya hambat yang hampir sama dengan cairan iodips sebagai antimikrobia kimia. Dekok daun kersen dapat digunakan untuk mencegah dan menghambat pertumbuhan bakteri penyebab penyakit mastitis pada sapi perah.

C. Masalah Penelitian

1. Apakah dekok daun kersen memiliki kemampuan antimikroorganisme pada tangan dan buah apel manalagi?
2. Berapakah konsentrasi optimal dekok daun kersen yang dapat digunakan sebagai cairan sanitasi alami?

D. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui kemampuan antimikroorganisme dekok daun kersen pada tangan dan buah apel manalagi.
2. Mengetahui konsentrasi optimal dekok daun kersen yang dapat digunakan sebagai cairan sanitasi alami.

E. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi alternatif cairan sanitasi alami bagi tangan masyarakat dan dalam pencucian buah-buahan. Adanya cairan sanitasi alami ini diharapkan dapat meningkatkan kualitas hidup masyarakat. Selain itu diharapkan dekok daun kersen dapat dengan mudah dibuat oleh rumah tangga maupun industri makanan skala kecil.