

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.

Paha kodok merupakan salah satu bahan makanan yang cukup banyak penggemarnya, terutama jenis masakan yang dikenal dengan Swike. Di Indonesia paha kodok dapat diperoleh baik dari perburuan di alam yakni di sungai-sungai atau di sawah-sawah, juga sebagian lagi dari budi daya yang biasanya untuk komoditi ekspor. Sedang untuk konsumsi lokal atau dalam negeri diperoleh dengan perburuan di alam

Sejak 1969 Indonesia sudah mengekspor paha kodok ke berbagai negara Eropa dan sebagai negara pengeksport terbesar ketiga setelah India dan Banglades. Dari data impor paha kodok negara MEE (Masyarakat Ekonomi Eropa) sebanyak 82,1 % dipasok dari ketiga negara tersebut. Walau demikian ada suatu hal yang perlu diperhatikan yakni adanya beberapa negara pengimpor yang tidak mau menerima ekspor paha kodok beku dari Indonesia, disebabkan karena sebagian paha kodok yang diekspor telah terkontaminasi bakteri berbahaya. Hal ini dapat terjadi akibat dari nafsu untuk mengejar target ekspor sehingga sampai melupakan sanitasi yang justru menjadi pusat perhatian dari negara-negara yang membutuhkan paha kodok ini (Susanto, 1988).

Dalam perdagangan internasional, setiap negara telah menetapkan persyaratan khusus bagi setiap komoditi

yang diimpor ke dalam wilayahnya. Khususnya untuk paha kodok beku, keberadaan bakteri Salmonella sp merupakan salah satu kriteria pengawasan utama ditiap pelabuhan impor dibanyak negara. Adanya kontaminasi jenis bakteri ini pada paha kodok, sudah cukup dijadikan alasan penahanan, penolakan, dan penuntutan atau klaim (Tambunan dan Ilyas,1982).

Adanya kontaminasi bakteri Salmonella sp pada paha kodok dimungkinkan akibat tempat-tempat darimana kodok diperoleh yakni di sawah atau di sungai telah tercemar bakteri Salmonella sp. Tempat-tempat tersebut mempunyai peluang yang besar sekali untuk tercemar oleh limbah rumah tangga dan kotoran hewan baik liar atau ternak. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kodok-kodok yang tertangkap di daerah-daerah tercemar limbah rumah tangga dan ternak pada umumnya telah terkontaminasi oleh bakteri pathogen seperti Salmonella sp. Kontaminasi dapat juga terjadi akibat pencucian dengan air yang tidak bersih.

Dengan adanya kasus diatas maka beberapa penelitian dilakukan dalam usaha membebaskan bakteri Salmonella sp dari paha kodok. Beberapa perlakuan berhasil mendekontaminasi bakteri Salmonella sp dari paha kodok diantaranya dengan perlakuan sinar gamma. Tetapi perlu diingat peralatan yang digunakan cukup sulit didapatkan dan biaya yang mahal serta perlakuan yang dikenakan sejak kodok masih hidup sampai saat akan masuk kemasan

untuk diekspor. Beberapa perlakuan dengan larutan klorin juga dapat diberikan dalam usaha mendekontaminasi bakteri Salmonella sp pada paha kodok. Perlakuan ini perlu dikembangkan lebih lanjut efisiensinya guna meningkatkan kualitas paha kodok yang siap dikonsumsi di dalam negeri (Heruwati dan Perangin-angin, 1976).

Berdasarkan kenyataan di atas maka penelitian ini dilakukan untuk mendapatkan metode perlakuan larutan klorin dengan kadar dan waktu perendaman yang paling efektif yang dapat mendekontaminasi bakteri Salmonella sp pada paha kodok.

B. Formulasi Permasalahan.

Dari uraian diatas maka permasalahannya adalah berapa besarnya kadar serta waktu perendaman dari larutan klorin yang digunakan sebagai bahan dekontaminasi bakteri Salmonella sp pada paha kodok yang siap dikonsumsi.

C. Tujuan Penelitian.

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui efektifitas klorinasi di dalam upaya mengurangi atau membebaskan bakteri Salmonella sp pada paha kodok yang diproduksi lokal dan siap dikonsumsi di Semarang.

2. Untuk mendapatkan waktu perendaman dan kadar klorin yang terbaik untuk merendam paha kodok yang siap dikonsumsi.

D. Manfaat Penelitian.

Dari penelitian ini diharapkan kaporit sebagai sumber larutan klorin dapat dimanfaatkan sebagai bahan untuk mendekontaminasi bakteri Salmonella sp pada paha kodok yang siap dikonsumsi di Semarang.