

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan jajanan adalah Makanan yang banyak ditemukan di pinggir jalan yang diujakan dalam berbagai bentuk, warna, rasa, serta ukuran sehingga menarik minat dan perhatian orang yang membelinya (Indraswati, 2016).

Persyaratan keamanan makanan harus dipenuhi untuk mencegah makanan dari kemungkinan adanya bahaya, baik karena cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia (BPOM, 2009).

Bakteri pengkontaminan dalam makanan selain dapat menurunkan kualitas makanan, juga beresiko menimbulkan penyakit pada konsumen hal ini disebabkan kondisi sanitasi lingkungan, proses pengolahan dan peralatan yang digunakan tidak higienis (SNI, 2009).

Keamanan pangan merupakan aspek yang sangat penting dalam kehidupan sehari-hari. Kurangnya perhatian terhadap hal ini, telah sering mengakibatkan terjadinya dampak berupa penurunan kesehatan konsumennya, mulai dari keracunan makanan akibat tidak higienisnya proses penyimpanan dan penyajian sampai risiko munculnya penyakit kanker akibat penggunaan bahan tambahan *food additive* yang berbahaya (Irawan, 2016).

World Health Organization (WHO) South East Asia Regional Office (SEARO) mendefinisikan keracunan makanan sebagai terkontaminasinya makanan dan minuman oleh bakteri atau patogen sejenis yang dikonsumsi manusia. Akibat yang ditimbulkan keracunan makanan adalah penyakit (seperti diare, demam) dan bahkan kematian. Paling rentan dihindangi keracunan makanan ini adalah anak-anak, ibu hamil, dan para Lansia serta orang-orang yang memiliki sistem imun yang lemah (Selisnawati, 2017).

World Health Organization (WHO) menyatakan bahwa ada lebih dari 200 penyakit yang berpotensi dapat menular melalui makanan. Penyakit yang

ditularkan melalui makanan, atau WHO menyebutnya dengan penyakit bawaan pangan (Food Borne Diseases) merupakan penyakit yang menular atau keracunan yang disebabkan oleh mikroba atau agen yang masuk ke dalam badan melalui makanan yang dikonsumsi (Depkes, 2018).

WHO perkirakan 600 juta orang atau 1 dari 10 orang di dunia alami keracunan makanan setiap tahun. Sebanyak 420.000 orang meninggal, termasuk 125.000 anak usia dibawah 5 tahun. Afrika diperkirakan memiliki angka keracunan makanan yang paling tinggi di dunia dengan korban sebanyak 91 juta orang per tahun. Angka kematiannya mencapai 137.000 orang. Sementara itu, 150 juta kasus keracunan makanan terjadi di Asia Tenggara dengan angka kematian sebanyak 175.000 orang (detikfood, 2015).

Pada 2017, data dari Direktorat Kesehatan Lingkungan dan Public Health Emergency Operation Center (PHEOC) Kementerian Kesehatan (Kemenkes) RI mencatat Kejadian Luar Biasa keracunan pangan berjumlah 163 kejadian, 7.132 kasus dengan Case Fatality Rate (CFR) 0,1 persen. KLB keracunan pangan termasuk urutan ke-2 dari laporan KLB yang masuk ke PHEOC, nomor 2 setelah KLB difteri (Depkes, 2018).

Direktur Kesehatan Lingkungan Kemenkes RI, dr. Imran Agus Nurali Sp.Ko., Mengatakan KLB Keracunan pangan masih banyak terjadi di Pulau Jawa. Tercatat ada 5 provinsi dengan KLB keracunan pangan tertinggi pada tahun 2017. Jawa Barat sebanyak 25 kejadian keracunan pangan, Jawa Tengah 17 kejadian, Jawa Timur 14 kejadian, Bali 13 kejadian, dan NTB 12 kejadian keracunan pangan, ujar dokter Imran di Gedung Kemenkes RI, Jakarta, Rabu, 26 September 2018 (Depkes, 2018).

Laboratorium pengujian balai besar POM di surabaya melakukan pengujian terhadap mutu pangan dan bahan berbahaya meliputi uji kimia fisika dan mikrobiologi. Sampel yang diterima oleh laboratarium pengujian tahun anggaran 2018 sebanyak 2.881 sampel terdiri dari sampel pangan yang termasuk didalamnya sampel garam beryodium, pangan jajanan anak sekolah dan bahan berbahaya atau kemasan pangan, serta sampel laboratorium keliling, penelusuran kasus dan sampel pihak ketiga. Hasil uji sampel pangan rutin

sejumlah 1.347 sampel yang diuji dengan hasil uji 98 sampel tidak memenuhi syarat. Dari 1.347 pangan rutin diuji 150 sampel gram beryodium dengan hasil uji 13 sampel (8,67%) tidak memenuhi syarat kimia, serta pangan jajanan anak sekolah sejumlah 16 sampel hasil uji 5 sampel (31,25%) tidak memenuhi syarat. Laboratorium keliling sejumlah 1.385 sampel hasil uji 93 (6,71%) diantaranya tidak memenuhi syarat kimia. Diantaranya jenis bahan kimia boraks terdapat dalam sampel makanan jajanan bakso (BPOM, 2018).

Kasus keracunan makanan atau jajanan anak-anak di berbagai daerah, khususnya di sekolah, setiap tahun terjadi. Tak terkecuali di Kabupaten Malang dengan beberapa kali kasus keracunan di sekolah-sekolah dasar selama ini. Kasus di Tawangrejo yang membuat 23 pelajar kelas 2 hingga 4 SD di Tawangargo 2, Kecamatan Karangploso, Oktober 2019 lalu. Keracunan itu membuat para pelajar mual, muntah-muntah dan harus dirawat di puskesmas dikarenakan jajanan yang mereka beli. Kasus lainnya pun serupa terjadi diberbagai wilayah di Kabupaten Malang. Kondisi ini pun mendapat perhatian Pemkab Malang melalui Dinas Ketahanan Pangan. Berbagai kasus keracunan makanan pada para pelajar mulai dilakukan penelitian. Hasilnya hampir sekitar 85 persen jajanan anak-anak mengandung zat kimia berbahaya. Baik berupa borax, formalin, maupun rhodamin-b (Jatimtimes, 2020).

WHO menyebut anak-anak, wanita hamil, dan orang-orang dengan sistem imun rendah sebagai kelompok berisiko tinggi mengalami keracunan makanan. Jika pun anak-anak selamat, mereka mungkin mengalami gangguan fisik atau mental. Banyak pedagang keliling yang menjajakan pangan jajanan kebanyakan dari olehan daging dan tepung seperti cilok daging mayoritas konsumen adalah anak-anak dimana perlunya ada perhatian khusus terhadap pangan jajanan anak karena anak-anak sangat rentan mengalami keracunan makanan.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk meneliti masalah tersebut dalam tugas akhir yang berjudul **“UJI KUALITAS PANGAN JAJANAN CILOK DAGING YANG DIJUAL PEDAGANG**

KELILING DI LINGKUNGAN DUSUN JATISARI KECAMATAN NGAJUM KABUPATEN MALANG TAHUN 2020”.

B. Identifikasi dan Pembatasan Masalah

1. Identifikasi Masalah

- a. Kurangnya pengetahuan konsumen tentang makanan jajanan yang tidak layak konsumsi.
- b. Mutu makanan jajanan di Indonesia masih kurang maksimal karena kurangnya pengawasan serta terbatasnya dana dan tenaga.
- c. Pedagang berambisi memperoleh keuntungan lebih.
- d. Banyak ditemukan jumlah kasus keracunan makanan jajanan di seluruh wilayah Provinsi di Indonesia.

2. Batasan Masalah

Untuk menghindari permasalahan tidak terlalu luas maka penulis perlu membatasi permasalahan yang ada. Dalam penelitian ini batasan masalahnya ditinjau dari :

- a. Pemeriksaan parameter fisik : Warna, rasa , aroma, dan tekstur.
- b. Pemeriksaan parameter Kimia : Formalin, Boraks , dan Rhodamin-b.
- c. Pemeriksaan Parameter Mikrobiologi : Jumlah angka kuman.

C. Rumusan Masalah

Permasalahan yang dapat dirumuskan adalah sebagai berikut:

Bagaimanakah kualitas jajanan cilok daging yang dijual pedagang keliling di lingkungan Dusun Jatisari Kecamatan Ngajum Kabupaten Malang?

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui kualitas jajanan cilok daging yang dijual pedagang keliling di lingkungan Dusun Jatisari Kecamatan Ngajum Kabupaten Malang.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai kualitas hygiene sanitasi makanan jajanan cilok daging dari aspek sarana, alat, penjamah dan penyajian makanan.
- b. Mengamati kualitas jajanan cilok daging dari aspek fisik meliputi warna, rasa, tekstur dan aroma.
- c. Memeriksa kualitas jajanan cilok daging yang ditinjau dari aspek kimia meliputi boraks, formalin, dan rhodamin-b.
- d. Memeriksa kualitas jajanan cilok daging dari aspek mikrobiologi jumlah angka kuman.
- e. Menganalisis kualitas jajanan cilok daging dari aspek fisik, kimia, dan mikrobiologi.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Dapat meningkatkan kemampuan peneliti dalam menerapkan ilmu Kesehatan Lingkungan di bidang penyehatan makanan dan minuman, serta dapat meningkatkan keterampilan dalam melakukan pemeriksaan khususnya pada jajanan cilok daging dalam aspek organoleptik (bau, warna, tekstur, rasa), kimia (boraks, formalin) dan mikrobiologi (angka kuman).

2. Bagi Pedagang/Penjual

Sebagai dasar untuk koreksi dan saran agar lebih meningkatkan dan memperhatikan aspek keamanan makanan yang akan diperdagangkan.

3. Bagi Masyarakat

Sebagai masukan agar bisa mengetahui dan memilih makanan yang akan dikonsumsi yang aman bagi kesehatan.

4. Bagi Dinas/Instansi

Hasil penelitian ini diharapkan nantinya bisa dimanfaatkan oleh Dinas terkait sebagai masukan untuk melaksanakan kegiatan pemeriksaan, pemantauan guna pembinaan/penyuluhan.

5. Bagi Peneliti Lain

Sebagai bahan pertimbangan dan data pembandingan dalam melakukan penelitian lanjutan.