

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pangan adalah suatu kebutuhan dan hak dasar bagi manusia. Penyediaan pangan tidak hanya dilihat dari jumlahnya saja tetapi bisa dilihat juga dari segi keamanan pangan. Selain itu, pangan merupakan kebutuhan esensial bagi seluruh manusia untuk pertumbuhan dan kelangsungan hidup mereka (Bagus et al., 2020).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 tahun 2011 tentang hygiene sanitasi jasa boga makanan yang dikonsumsi oleh manusia harus higienis, sehat dan aman yang bebas dari kontaminasi fisik, kimia dan mikrobiologi.

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia. Makanan yang dikonsumsi harus memiliki nilai gizi seperti vitamin, mineral, lemak, protein dan lainnya. Makanan yang kita konsumsi memiliki berbagai jenis dan cara pengolahannya. Makanan bisa menyebabkan terjadinya gangguan dalam tubuh manusia sehingga manusia bisa menjadi sakit. Salah satu cara untuk memelihara kesehatan yaitu dengan mengkonsumsi makanan yang aman dan sehat agar terhindar dari penyakit. Banyak sekali hal yang dapat menyebabkan suatu makanan menjadi tidak aman untuk dikonsumsi, salah satunya bisa disebabkan oleh kontaminasi (Satyaningsih et al., 2017).

Makanan jajanan merupakan hal yang tidak bisa dipisahkan bagi kehidupan masyarakat, karena harganya yang relatif murah, memiliki cita rasa yang enak dan mudah untuk didapatkan. Meskipun makanan jajanan memiliki keunggulan, akan tetapi bisa berdampak negatif bagi kesehatan apabila makanan jajanan terkontaminasi oleh mikroba akibat penanganan yang tidak higienis dan penggunaan Bahan Tambahan Makanan (BTM) yang tidak diizinkan (Devitria & Sepryani, 2016).

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh penjual makanan di tempat berjualan atau disajikan sebagai makanan siap

saji untuk dijual selain disajikan oleh jasa boga, rumah makan atau restoran dan hotel (Barat et al., 2017).

Jajanan pasar makanan yang biasa dibeli dari pasar tradisional. Jenisnya pun beragam, mulai dari rasanya manis, pedas hingga gurih. Jajanan pasar kini masih banyak dicari oleh masyarakat, untuk camilan di rumah dan bisa juga untuk suguhan tamu pada hari-hari besar. Semakin bertambahnya zaman banyak beredar makanan instan dan modern bahkan yang di import dari luar negeri, tetapi jajanan pasar masih tetap digemari. Beberapa kota atau kabupaten di Indonesia, masih ada yang menyelenggarakan festival jajanan pasar untuk memperkenalkan ciri khas daerah berupa makanan tradisional. Di Indonesia saat ini banyak terjadi permasalahan pada bidang pangan, yang paling membahayakan kesehatan masyarakat yaitu adanya kasus-kasus penyalahgunaan bahan berbahaya pada produk pangan (Nuraini, 2019).

Keracunan di Indonesia pada tahun 2019 terjadi di 21 provinsi, laporan dengan kasus tertinggi berada di Sumatera Barat yaitu sebanyak 14 kejadian (18,2%). Berdasarkan laporan Balai Besar/Balai/Loka POM tahun 2019 melalui aplikasi SPIMKER, terdapat 77 Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan, dengan jumlah orang yang terpapar sebanyak 7244 orang dan 3281 orang di antaranya mengalami gejala sakit (attack rate sebesar 45,29%). Sedangkan korban meninggal, yaitu sebanyak 5 orang (case fatality rate sebesar 0,07%). Daerah yang terdapat kasus keracunan pangan yaitu Sumatra Barat, Sulawesi Selatan, Jawa Timur, Aceh, Kalimantan Utara, Jawa Tengah, Jawa Barat, Kalimantan Barat, Sulawesi Tengah, Banten, Yogyakarta, Jambi, Nusa Tenggara Timur, Kalimantan Selatan, Papua, Sumatera Utara, Gorontalo, Kalimantan Tengah, Bali, Sulawesi Tenggara, dan Sulawesi Barat (BPOM, 2019).

Kasus Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan di Jawa Timur hampir semua kabupaten atau kota melaporkan adanya kasus keracunan pangan. Jumlah penderita kasus keracunan makanan di Jawa Timur terdapat 1.812 korban dan 66 orang diantaranya meninggal dunia (Timur, 2019).

Kejadian Luar Biasa Kasus Keracunan Makanan di Kabupaten Madiun selama 3 tahun terakhir mengalami peningkatan dengan jumlah kasus sebanyak 238 penderita dengan persentase kasus pada tahun 2018 sebanyak 3,4%, tahun 2019 sebanyak 55% dan untuk data terakhir yang telah diambil pada bulan November tahun 2020 penderita keracunan makanan sebanyak 41%.

Hasil study pendahuluan yang dilakukan penulis pedagang beroperasi setiap hari, pedagang mulai membuka kios pukul 06:00 WIB dan berakhir pada pukul 12.00 WIB siang atau biasanya mereka sebelum jam 12:00 WIB siang sudah selesai berjualan dikarenakan pasar yang sudah sepi pembeli atau dagangan mereka yang sudah habis. Yang dijual di pasar Sukolilo Madiun beragam jenisnya seperti (Jajanan tradisional, daging, ayam, buah-buahan, pakaian, perabotan rumah tangga, sembako dan lain-lain). Dengan banyaknya aktivitas jual beli dipasar mengakibatkan masyarakat banyak yang membuang sampah sembarangan dan sampah menjadi berserakan di tanah atau sekitar kios.

Kondisi bangunan yang sudah cukup tua, terdapat beberapa tembok yang sudah retak, cat yang sudah pudar, dan banyaknya debu dari aktivitas jual beli.

Banyaknya pengunjung atau pembeli yang datang untuk membeli dagangan yang telah di jajakan, dengan begitu banyak pula udara yang terbawa oleh pengunjung yang melintasi pedagang jajanan tradisional yang tidak ditutup dengan penutup makanan yang bisa mengakibatkan jajanan terkontaminasi dengan mikroba.

Makanan jajanan tradisional yang dijual di Pasar Sukolilo Kabupaten Madiun terdapat beberapa jenis jajanan yaitu kue klepon, kue tok, kue lumpur, kue mutiara atau centik manis, kue putu ayu, kue utri, kue lapis, kue perut ayam, nagasari, pastel, donat, gethuk, dadar gulung, cucur, risoles, lumpia, cenil, serabi, kue rainbow dan arem arem.

Hasil awal pemeriksaan angka kuman pada jajanan tradisional di pasar Sukolilo Kabupaten Madiun sebagai berikut :

1. Kue tok : 11.200 kol/gram
2. Kue lumpur : 20.800 kol/gram
3. Dadar gulung: 13.400 kol/gram

Berdasarkan hasil pemeriksaan diatas diketahui bahwa jajanan tradisional kue tok, kue lumpur, dan dadar gulung yang dijual di Pasar Sukolilo Kab.Madiun tidak memenuhi syarat. Menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Maksimum Cemar Mikroba dan Kimia Dalam Makanan, ditentukan bahwa batas syarat 10.000 kol/gram.

Dari latar belakang diatas diduga akan menimbulkan resiko terhadap kesehatan, karena makanan jajanan tradisional tersebut bisa terkontaminasi oleh mikroba beracun sehingga tidak memenuhi syarat keamanan pangan yang akan membahayakan konsumen.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis tertarik meneliti dan mengkaji lebih jauh masalah tersebut dengan judul **“UJI KUALITAS MAKANAN JAJANAN TRADISONAL DI PASAR SUKOLILO KABUPATEN MADIUN TAHUN 2021 ”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian-uraian latar belakang diatas maka terdapat beberapa permasalahan :

1. Faktor resiko tercemarnya makanan jajanan tradisional bisa disebabkan karena lokasi pasar yang dekat dengan jalan raya besar atau jalan raya utama, debu serta asap kendaraan dapat mencemari makanan jajanan tradisional.
2. Setiap pedagang yang ada di Pasar Sukolilo Kabupaten Madiun memiliki kios / tempat berjualan sendiri-sendiri, semakin banyaknya pedagang

yang berjualan maka semakin banyak sampah yang dihasilkan dan sampah yang dihasilkan diletakkan / dibuang di sembarang tempat.

3. Kondisi bangunan yang sudah tua dan kotor.
4. Hampir semua pedagang disana tidak menggunakan tutup makanan yang menyebabkan banyak lalat hinggap dimakanan atau jajanan yang dijual, dengan tidak menggunakan penutup makanan dapat tercemar oleh bakteri atau mikroba yang terbawa oleh pembeli yang terlintas.

C. Batasan Masalah

1. Jenis jajanan tradisional yang akan diteliti adalah kue tok, kue lumpur, dan dadar gulung karena jajanan jenis ini mudah tercemar dan cepat membusuk.
2. Pemeriksaan aspek fisik dengan metode organoleptik yang meliputi warna, bau, tekstur, dan rasa.
3. Pemeriksaan aspek kimia meliputi *Rhodamin-B*.
4. Pemeriksaan aspek mikrobiologi meliputi angka kuman.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka perumusan masalahnya sebagai berikut “Bagaimana kualitas makanan jajanan tradisional yang dijual di Pasar Sukolilo Kabupaten Madiun Tahun 2021 ?”.

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui kualitas fisik, kimia dan mikrobiologi makanan jajanan tradisional yang dijual di Pasar Sukolilo Kabupaten Madiun.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengobservasi kualitas jajanan tradisional ditinjau dari aspek fisik (organoleptik) yaitu warna, bau, tekstur dan rasa.
- b. Memeriksa kualitas jajanan tradisional ditinjau dari aspek kimia yaitu *Rhodamin-B*.

- c. Memeriksa kualitas jajanan tradisional ditinjau dari aspek mikrobiologi yaitu angka kuman.
- d. Menilai hygiene penjamah pada makanan jajanan tradisional.
- e. Menganalisis dan mendeskripsikan kualitas jajanan tradisional ditinjau dari aspek fisik, kimia dan mikrobiologi.

F. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti

Dapat meningkatkan kemampuan peneliti dalam bidang penyehatan makanan dan minuman khususnya pemeriksaan pada jajanan tradisional yang ditinjau dari aspek fisik (organoleptik), kimia (*Rhodamin-B*) dan mikrobiologi (angka kuman).

2. Bagi peneliti lain

Sebagai bahan masukan untuk peneliti lainnya tentang makanan jajanan tradisional dengan jenis dan tempat yang berbeda.

3. Bagi masyarakat / konsumen

Dapat memperoleh informasi mengenai makanan tradisional seperti apa yang bisa dikonsumsi dan lebih berhati-hati dalam memilih makanan jajanan tradisional.

4. Bagi pedagang

Sebagai informasi apakah makanan jajanan tradisional yang mereka jajakan layak dikonsumsi oleh masyarakat atau tidak.

5. Bagi produsen (pembuat jajanan tradisional)

Dapat memberikan informasi kepada masyarakat terkait kualitas jajanan tradisional yang mereka buat , sehingga dapat menambah wawasan dan pengetahuan bagi masyarakat agar bisa memperhatikan higiene dan sanitasi jajanan pada saat melakukan pengolahan jajanan tradisional.