

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Penelitian**

Pangan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah dengan berbagai macam proses yang menghasilkan makanan atau minuman untuk dikonsumsi manusia. (BPOM, 2019).

Pengertian makanan menurut WHO (World Health Organization) yaitu semua substansi yang diperlukan tubuh, kecuali air dan obat-obatan dan substansi-substansi yang dipergunakan untuk pengobatan. Makanan bermutu atau berkualitas yakni makanan yang sudah diolah, disajikan dan dikirim dengan menjaga kualitas dan keamanan pangannya sehingga beresiko kecil terjadinya paparan kontaminan yang mengandung bakteri patogen. PP Nomor 28 Tahun 2004 tentang keamanan, mutu dan gizi pangan menyatakan bahwa, mutu pangan adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan pangan, kandungan gizi dan standar perdagangan terhadap bahan makanan maupun minuman. Kelayakan pangan adalah kondisi pangan yang tidak mengalami kerusakan, kebusukan, menjijikan, kotor, tercemar atau terurai. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang kemungkinan dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia (Sugiyono, 2016).

Sering terjadinya KLB (Kejadian Luar Biasa) akibat keracunan pangan masih bersumber dari pangan instan. Menurut jenis pangan, yang sering terjadinya keracunan pangan berasal dari masakan rumah tangga (40,3%). Berdasarkan sebarannya, KLB keracunan pangan Tahun 2019 terjadi di 21 Provinsi, dengan laporan terbanyak berasal dari Provinsi Sumatera Barat sebanyak 14 kejadian (18,2%) dan Provinsi dari Jawa Timur sebanyak 8 kejadian (10,4%) dan 5 provinsi dengan KLB keracunan pangan tertinggi

pada Tahun 2019 adalah Sumatera Barat sebanyak 14 kejadian, Sulawesi Selatan 8 kejadian, Jawa Timur 8 kejadian, Aceh 6 kejadian, dan Kalimantan Timur 6 kejadian keracunan pangan (BPOM, 2019).

Pada Tahun 2019, terdapat peneliti lain yang melakukan penelitian dengan judul uji kualitas makanan jajanan yang dijual pedagang asongan di Terminal Purboyo Madiun ditinjau dari aspek fisik, kimia dan mikrobiologi. Peneliti tersebut mengambil sampel dan diketahui jumlah hasil angka kuman sebagai berikut:

1. Tahu Sumedang (7.600 kol/gram)
2. Kue Karamel (5.800 kol/gram)
3. Heci (172 kol/gram)
4. Lumpia (127.000 kol/gram)
5. Risoles (440.000 kol/gram)

Dari hasil pemeriksaan di atas diketahui makanan jajanan lumpia dan risoles yang dijajakan pedagang asongan di Terminal Purboyo Madiun tidak memenuhi syarat. Menurut Peraturan Kepala Badan POM RI Nomor 16 tahun 2016 tentang Kriteria Mikroba dalam Pangan Olahan ditentukan bahwa batas syarat 10.000 kol/gram (Astika, 2019).

Makanan tradisional adalah makanan yang pada saat proses pengolahan terdapat khas tersendiri dari kelompok masyarakat setempat yang dipersiapkan dan untuk dijual di pasaran maupun di tempat-tempat keramaian.

Berdasarkan laporan data kasus keracunan pangan Dinas Kesehatan Kota Madiun Tahun 2019 terdapat 9 kejadian KLB salah satunya adalah kasus kejadian keracunan pangan yang bersumber dari pangan siap saji dan tersebar di 4 puskesmas. Pada tanggal 30 Juli 2019 terdapat satu kecamatan yang mengakibatkan 38 orang mengalami keracunan pangan, rata-rata mereka yang keracunan pangan berusia 15-19 tahun dan mengakibatkan jumlah penduduk terancam sebanyak 400 orang (Kesehatan et al., 2019).

Praktik personal hygiene sederhana sangat penting diterapkan mulai dari mencuci tangan sehabis memegang benda ataupun keluar dari toilet untuk mencegah adanya bakteri saat menjamah makanan yang masuk ke tubuh.

Sanitasi tempat-tempat umum merupakan kegiatan untuk mencegah, mengawasi terjadinya dampak rugi yang bersumber dari tempat-tempat umum yang memiliki potensi terjadinya penularan, pencemaran lingkungan, ataupun gangguan kesehatan lainnya. Sarana layanan umum wajib mengadakan sanitasi lingkungan yakni tempat umum yang dikelola secara komersial, dapat memfasilitasi terjadinya penularan penyakit atau tempat umum yang intensitas jumlah dan waktu kunjungannya tinggi dalam melayani diantaranya adalah terminal, hotel, angkutan umum, pasar tradisional atau swalayan/pertokoan, dll.

#### **B. Hasil observasi di Pasar Besar Kota Madiun**

Alasan peneliti melakukan observasi penelitian di lokasi Pasar Besar Kota Madiun, karena cukup banyaknya penjual yang rata-rata menjual makanan jajanan tradisional di tempat seadanya, serta di Pasar Besar Kota Madiun dapat dikatakan ramai karena tempat yang sangat strategis dekat dengan Jalan Raya & Pusat Kota.

Para pedagang mulai berjualan pukul 02.00 WIB sampai pukul 12.00 WIB atau biasanya mereka sebelum jam 14.00 WIB sudah selesai berjualan, dikarenakan pasar yang sudah sepi pengunjung atau dagangan mereka sudah habis. Para pedagang khususnya yang menjual makanan jajanan tradisional belum mendapatkan 4 penyuluhan atau pelatihan (mencuci tangan dengan benar, menjaga kebersihan pakaian, memperhatikan saat mencucui alat dan syarat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi) hygiene sanitasi makanan bagi penjamah makanan berdasarkan Kepmenkes Nomor 715/Menkes/SK/V/ 2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi jasaboga.

Berdasarkan pengisian angket, makanan jajanan tradisional yang paling diminati oleh konsumen adalah kue moho, kue lemper isi ayam, kue cucur dan kue bikang. Dilihat secara fisik (organoleptik) yang meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa, keadaan jajanan tradisional tersebut khususnya kue moho, kue lemper isi ayam, kue cucur, dan kue bikang masih ada yang tidak memenuhi syarat secara fisik (organoleptik).

Dari hasil observasi di lapangan diperoleh hasil antara lain warna pada kue moho yaitu putih pucat dan merah muda mencolok, aromanya tepung, teksturnya keras, rasanya manis dan agak pahit. Untuk kue lemper isi ayam warnanya putih beras, aromanya ketan, tekstur empuk dan lengket, rasanya gurih dan agak manis. Untuk kue cucur warnanya merah muda pucat, aromanya tepung dan ada aroma minyak, teksturnya kenyal agak keras, dan berminyak, dan untuk rasanya manis. Untuk kue bikang warnanya hijau pandan, aromanya tepung, teksturnya kenyal dan agak bantat, dan untuk rasanya sedikit manis.

Hasil awal pemeriksaan angka kuman pada makanan jajanan tradisional di Pasar Besar Kota Madiun Tahun 2020 sebagai berikut:

1. Kue moho 17.700 kol/gram
2. Kue lemper isi ayam 16.900 kol/gram
3. Kue cucur 12.800 kol/gram
4. Kue bikang 12.700 kol/gram

Menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomer 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 (BPOM, 2009). Sehingga dapat ditarik suatu kesimpulan bahwa hasil pemeriksaan angka kuman tersebut melebihi batas syarat (tidak memenuhi syarat).

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti terdorong untuk melakukan penelitian lebih dalam masalah tersebut dalam satu tugas akhir yang berjudul **“UJI KUALITAS MAKANAN JAJANAN TRADISIONAL DI PASAR BESAR KOTA MADIUN DITINJAU DARI ASPEK FISIK, KIMIA DAN MIKROBIOLOGI TAHUN 2020”**.

### **C. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan penjelasan di atas, beberapa pokok permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah:

1. Faktor resiko tercemarnya makanan jajanan tradisional dapat disebabkan karena lokasi berjualan berada di tempat terbuka yang kemungkinan

adanya debu atau vektor yang dapat mencemari makanan jajanan tradisional.

2. Di Pasar Besar Kota Madiun beberapa pedagang makanan jajanan tradisional berjualan pada tempat seadanya karena tidak memiliki kios.
3. Beberapa pedagang di Pasar Besar Kota Madiun tidak menggunakan pelindung makanan untuk menghindari kontak dengan vektor atau debu.
4. Masih rendahnya pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah makanan dalam menjaga kualitas pangan yang diperdagangkan baik dalam aspek fisik, kimia & mikrobiologi.
5. Faktor tingginya angka kuman pada makanan jajanan tradisional dapat disebabkan karena lokasi penjual dan pelindung makanan.

#### **D. Batasan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti membatasi batasan masalah yang akan dibahas yaitu penelitian yang dilaksanakan dengan dibatasi pada kualitas makanan jajanan tradisional yang ditinjau dari 3 aspek antara lain pemeriksaan organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa), pemeriksaan kimia (borax dan formalin), dan pemeriksaan mikrobiologi (angka kuman) pada makanan jajanan tradisional di Pasar Besar Kota Madiun Tahun 2020.

#### **E. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka perumusan masalahnya sebagai berikut: “Bagaimana Kualitas Makanan Jajanan Tradisional di Pasar Besar Kota Madiun Ditinjau Dari Aspek Fisik, Kimia dan Mikrobiologi Tahun 2020?”

#### **F. Tujuan Penelitian**

##### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui kualitas makanan jajanan tradisional dari aspek fisik, kimia, dan mikrobiologi di Pasar Besar Kota Madiun.

##### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengamati makanan jajanan tradisional ditinjau dari aspek fisik (organoleptik) yang terdiri dari warna, aroma, tekstur dan rasa.

- b. Mengukur kualitas makanan jajanan tradisional ditinjau dari aspek kimia yakni borax dan formalin.
- c. Mengukur kualitas makanan jajanan tradisional ditinjau dari aspek mikrobiologi yakni angka kuman.
- d. Menganalisis hasil pemeriksaan kualitas makanan jajanan tradisional dari aspek fisik, kimia dan mikrobiologi.

## **G. Manfaat Penelitian**

### **1. Bagi Penelitian**

Dapat meningkatkan kemampuan peneliti dalam menerapkan ilmu Kesehatan Lingkungan di bidang penyehatan makanan dan minuman, serta dapat memberikan informasi khususnya pada makanan jajanan tradisional tentang uji kualitas dalam aspek organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa), kimia (borax dan formalin) dan mikrobiologi (angka kuman).

### **2. Pedagang / Penjual**

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

### **3. Masyarakat**

Dapat memperoleh informasi mengenai kualitas makanan jajanan tradisional yang layak dikonsumsi atau tidak bagi masyarakat.

### **4. Bagi produsen (pembuat makanan jajanan tradisional)**

Dapat memberikan informasi kepada masyarakat terkait kualitas makanan jajanan tradisional yang mereka buat, agar meningkatkan pandangan masyarakat tentang hygiene dan sanitasi pada saat melakukan pengolahan makanan jajanan tradisional.

### **5. Bagi Peneliti Lain**

Sebagai bahan pertimbangan untuk peneliti lainnya, dan peneliti lain dapat melakukan penelitian lebih lanjut tentang makanan jajanan tradisional dengan jenis dan tempat yang berbeda.