

BABI

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati meliputi produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan dan air, adapun yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan dan minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lainnya yang digunakan untuk proses penyiapan, pengolahan atau pembuatan makanan atau minuman (UU Nomor 18, 2012).

Keamanan pangan merupakan kondisi dimana upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari berbagai pencemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia dan tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat sehingga aman dikonsumsi (UU Nomor 18, 2012).

Keamanan pangan serta ketahanan pangan yang tersebar di wilayah Jawa Timur tercatat sebanyak 55.473 TPM, dari jumlah tersebut TPM yang memenuhi syarat hygiene sanitasi sebanyak 33.699 TPM (60,7%), sedangkan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 21.774 TPM (39,3%). (Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur., 2020)

Dapat dilihat data yang diperoleh dari Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur bahwa terdapat 21.774 TPM yang tersebar di wilayah Jawa Timur masih belum memenuhi syarat, dimana hal tersebut memungkinkan adanya kejadian penyakit yang bersumber dari tempat pengolahan makanan yang belum memenuhi syarat. Salah satunya yaitu penyakit diare dimana penyakit diare merupakan penyakit endemis potensial Kejadian Luar Biasa (KLB) yang sering disertai dengan kematian. Pada tahun 2019 cakupan pelayanan penderita diare pada semua umur sebesar 61,7% dan pada balita sebesar 40% dari sasaran yang ditetapkan. Disparitas antar provinsi antara 12,7% (Nusa Tenggara Timur) dan Nusa Tenggara Barat (68,6%) (Indonesia, 2019).

Sekitar 70 % kasus keracunan makanan di dunia disebabkan oleh makanan siap santap yaitu makanan yang sudah diolah, terutama oleh usaha katering, rumah makan, kantin, restoran maupun makanan jajanan. (Syuziatman, 2018)

Berdasarkan hasil observasi lapangan yang dilakukan oleh penulis mengenai kondisi sanitasi lingkungan dan jenis makanan jajanan yang diujikan di Pasar Baru Magetan yaitu : kurangnya fasilitas sanitasi seperti tempat cuci tangan di setiap pedagang, kurangnya penyediaan air untuk 3 mencuci peralatan dan kurangnya perilaku personal hygiene pada pedagang, terlihat pada saat melayani pembeli tidak menggunakan masker dan sarung tangan, penjamah masih menggunakan kain lap yang nampak kotor. Untuk jenis makanan jajanan yang dijual diantaranya: nasi kare, soto ayam lamongan, soto sayur, nasi lalapan, nasi campur, mie ayam, bakso, nasi pecel, pecel lele, tepo tahu, gado-gado, nasi rawon

Selanjutnya dilakukan penyebaran angket pada tanggal 11 Januari 2022. Penyebaran angket ini digunakan untuk mengetahui minat pembeli terhadap makanan jajanan yang paling diminati.

Hasil angket berdasarkan survet dari minat pembeli terhadap makanan jajanan adalah sebagai berikut:

Tabel I.1 Rekapitulasi Hasil Angket
Minat Responden Terhadap Makanan Jajanan di Pasar Baru Magetan

No.	Jenis Makanan	Jumlah Peminat
1.	Mie ayam	25
2.	Bakso	20
3.	Soto ayam lamongan	15
4.	Nasi lalapan	5
5.	Nasi campur	3
6.	Nasi kare	4
7.	Soto sayur	2
8.	Nasi pecel	6
9.	Pecel lele	2
10.	Tepo tahu	6
11.	Gado-gado	5
12.	Nasi rawon	7
	Jumlah	100

Berdasarkan pengisian angket serta mengingat akan pentingnya penyehatan dan pengawasan pada makanan jajanan di Pasar Baru Magetan maka dalam penelitian ini makanan jajanan yang dipilih sebagai sampel adalah mie ayam, bakso dan soto ayam lamongan :

1. Ketiga jenis makanan jajanan itu paling banyak diminati pengunjung pasar
2. Secara organoleptik kurang memenuhi syarat diantaranya makanan jajanan yang lain.
3. Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang peneliti periksa dengan jenis sampel makanan mie ayam di Laboratorium Mikrobiologi Program Studi Sanitasi Program Diploma III Kampus Magetan diperoleh hasil sebagai berikut:
 - a. Pada mie ayam hasil pemeriksaan di laboratorium memperoleh hasil 20.300 koloni/gram, dari hasil pemeriksaan angka kuman pada mie ayam dapat ditarik kesimpulan bahwa mie ayam melebihi baku mutu parameter mikrobiologi.
 - b. Pada bakso hasil pemeriksaan di laboratorium memperoleh hasil 2.570 koloni/gram, dari hasil pemeriksaan angka kuman pada bakso dapat ditarik kesimpulan bahwa bakso memenuhi baku mutu parameter mikrobiologi.
 - c. Pada soto ayam lamongan hasil pemeriksaan di laboratorium memperoleh 76.000 koloni/gram, dari hasil pemeriksaan angka kuman pada bakso dapat ditarik kesimpulan bahwa soto ayam lamongan melebihi baku mutu parameter mikrobiologi.

Dari asumsi diatas diduga akan menimbulkan resiko terhadap kesehatan karena penanganannya yang kurang higienis yang memungkinkan makanan jajanan tersebut terkontaminasi oleh mikroba beracun sehingga tidak memenuhi syarat keamanan pangan dan berdampak akan membahayakan ribuan pengunjung pasar sebagai konsumen.

Berdasarkan permasalahan diatas maka penulis mengambil tema penelitian ini dengan judul **“ANALISIS KUALITAS MAKANAN JAJANAN YANG DIJUAL PEDAGANG KAKI LIMA DI PASAR BARU KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2022”**

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian-uraian di atas maka terdapat beberapa pokok permasalahan yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah:

1. Tempat penjualan dekat dengan jalan dan halaman tempat penjual dipakai untuk parkir kendaraan roda dua yang memungkinkan debu serta asap kendaraan bisa mencemari makanan jajanan
2. Pedagang tidak menggunakan tutup makanan untuk menghindari makanan kontak dengan lalat, dan dengan tidak menggunakan penutup makanan dapat tercemar oleh bakteri atau mikroba
3. Faktor tingginya angka kuman pada makanan jajanan dapat diakibatkan dari lokasi penjualan dan penutup makanan.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti membatasi batasan masalah yang akan dibahas makanan jajanan di pasar yang dimaksud dalam penelitian ini adalah mie ayam, bakso, dan soto lamongan yang di ambil pada siang hari. Pada aspek fisik yang diamati atau diobservasi dengan metode organoleptic meliputi : aroma, warna, tekstur dan rasa. Pada aspek kimia yang akan diteliti yaitu formalin. Pada aspek mikrobiologi yang akan diteliti yaitu angka kuman.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut “Bagaimana kajian aspek fisik, kimia, dan mikrobiologi makanan jajanan pasar yang dijual pedagang kaki lima di Pasar Baru Kabupaten Magetan”

E. Tujuan penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mendapatkan gambaran umum tentang Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan yang Dijual di Pasar Baru Kabupaten Magetan

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai sanitasi peralatan makanan
- b. Menilai tempat pengolahan makanan
- c. Menilai hygiene pedagang penjamah makanan

- d. Menilai proses pengolahan makanan
- e. Menilai kualitas fisik makanan
- f. Menilai kualitas kimia makanan
- g. Menilai kualitas mikrobiologi makanan
- h. Menganalisis hygiene sanitasi makanan jajanan yang dijual di Pasar Baru Kabupaten Magetan

F. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Dapat meningkatkan kemampuan peneliti dalam menerapkan ilmu Kesehatan Lingkungan di bidang penyehatan makanan minuman, serta dapat melakukan pemeriksaan uji fisik, kimia, dan mikrobiologi

2. Pedagang atau Penjual

Hasil penelitian ini dapat memberi informasi dan himbauan kepada para pedagang/penjual makanan jajanan pedagang kaki lima agar lebih memperhatikan hal-hal yang berhubungan dengan keamanannya khususnya hygiene sanitasi supaya menghindari cemaran mikroorganisme pada makanan yang diproduksi/dijual, sehingga makanan yang dijual tersebut aman bagi Kesehatan para konsumennya

3. Masyarakat

Sebagai masukan agar berhati-hati dalam memilih makanan dan minuman khususnya jajanan pedagang kaki lima

4. Bagi instansi terkait

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 pembanding dalam melakukan penelitian lanjutan.