

BAB I

PENDAHULUAN

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).

Jajanan pasar adalah makanan tradisional Indonesia yang diperjual belikan di pasar, khususnya di pasar-pasar tradisional. Atau definisi lain dari jajanan pasar adalah nama lain dari berbagai macam kue yang pada awalnya diperjualbelikan di pasar-pasar tradisional. Sampai saat ini jajanan pasar masih diminati oleh masyarakat meskipun telah banyak makanan luar negeri yang sudah masuk di pasaran, tapi jajanan pasar masih banyak diminati karena jajanan pasar bukan cuma harganya yang terjangkau saja tapi rasanya juga enak dan jenisnya yang beragam serta mudah sekali untuk didapatkan (Sora, 2015).

Makanan jajan tradisional yang biasanya terbuat dari bahan dasar terigu atau bahan lain selain terigu namun fungsinya pengganti terigu seperti dari beras, beras ketan, tepung ubi kayu atau ubi jalar dan garut. Dengan berbagai macam bahan dasar tersebut dapat dibuat berbagai jenis makanan jajan tradisional seperti kue tok, lemper, nagasari, apem, onde- onde, bikang, martabak, bikang, jenang, lapis dan lain-lain. Dalam mempelajari kebiasaan masyarakat mengkonsumsi variasi makanan jajan tradisional tentu tidak sekedar dilihat dari jenis produk, harga dan tempat penjualan namun juga selera. Selera inilah yang dapat menentukan konsumen dalam memilih variasi makanan jajan tradisional pada masa yang akan datang. Apalagi dengan adanya keanekaragaman jajanan yang bernuansa tidak tradisional lagi, tentu sangat mempengaruhi pilihan akan makanan jajan yang dijual diberbagai tempat baik di pasar tradisional maupun pasar non tradisional. Melihat keanekaragaman bahan maupun tampilan makanan jajan tradisional menunjukkan bahwa berbagai jenis (Yuliati, 2011).

Di bidang pangan, kita memerlukan sesuatu yang lebih baik untuk masa yang akan datang, yaitu pangan yang aman di konsumsi, lebih bermutu, bergizi dan lebih mampu bersaing dalam pasar global. Kebijakan keamanan pangan (*food safety*) dan pembangunan gizi nasional (*food nutrient*) merupakan bagian integral dari kebijakan pangan nasional, termasuk penggunaan bahan tambahan makanan (Cahyadi, 2008).

Menurut WHO dan FAO, sanitasi makanan dapat diartikan pula sebagai upaya penghilangan semua faktor luar makanan yang menyebabkan kontaminasi dari bahan makanan sampai dengan makanan siap saji. Tujuan dari sanitasi makanan itu sendiri adalah mencegah kontaminasi bahan makanan dan makanan siap saji sehingga aman.

Menurut Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur Tahun 2019 dalam rangka untuk mewujudkan keamanan makanan, dilakukan pengawasan terhadap semua tempat pengolahan makanan/minuman yang disingkat TPM. TPM yang dimaksud adalah produsen makanan/minuman siap saji, seperti : Jasaboga/catering, Rumah makan/restoran, makanan Jajanan, Kantin dan Depot Air. Minum (DAM). Untuk itu perlu dilakukan pembinaan terhadap semua sasaran TPM. Di Jawa Timur tercatat sebanyak 54.307 TPM, yang memenuhi syarat hygiene sanitasi sebanyak 33.270 TPM (61,26%), yang tidak memenuhi syarat 21.037 TPM (37,74%). Untuk kegiatan Uji Petik dibutuhkan dana yang cukup besar untuk parameter mikrobiologi dan Kimia sesuai Permenkes, sedangkan tidak semua Kabupaten/Kota mengalokasikan dana untuk uji petik. Untuk itu perlu digalakkan uji petik melalui pengawasan internal yang dibiayai oleh pemilik TPM, selain pengawasan eksternal oleh Pemerintah. Berdasarkan penyebab keracunan, dilaporkan lima kelompok penyebab keracunan terbanyak adalah binatang (47,34%), minuman (13,19%), obat (9,92%), makanan (7,63%), dan kimia (7,01%). Salah satu kelompok penyebab keracunan karena makanan, paling banyak terjadi karena pangan olahan rumah tangga (265 kasus), kemudian diikuti dengan Makanan Olahan Jasaboga sebanyak 97 kasus.

Menurut Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur Tahun 2018 kasus keracunan makanan di Jawa Timur naik turun. Pada Tahun 2016 terdapat 243 kasus KLB akibat keracunan. Pada Tahun 2017 terdapat 682 kasus keracunan dan pada tahun 2018 terdapat 45 kasus. Sesuai Surat Keputusan

Kepala Badan POM RI No HK.00.06.1.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia Dalam Pangan, khususnya batas baku mutu pencemaran dengan jumlah mikroorganisme pada jajanan tradisional di pasar sesuai dengan kategori jenis makanan.

Hasil dari fasilitas penelitian di atas bahwa makanan jajanan tradisional yang dijual pedagang di pasar Pagotan Kecamatan Geger Kabupaten Madiun menunjukkan belum memenuhi syarat karena adanya perilaku pedagang yang kurang menjaga kebersihan makanan, sarana dan tempat yang di gunakan untuk berjualan. Dengan adanya mikroorganisme yang berbahaya pada makanan sehingga tidak memenuhi kebutuhan penanganan makanan dan akan mempengaruhi kesejahteraan pembeli.

Hasil penelitian dengan wawancara dan observasi yang dilakukan oleh penulis pedagang beroperasi setiap hari, pedagang mulai berjualan pukul 05:00 WIB dan berakhir pada pukul 11.00 WIB siang atau biasanya mereka sebelum jam 11:00 WIB siang sudah selesai berjualan dikarenakan pasar yang sudah sepi pembeli atau dagangan mereka yang sudah habis. Makanan yang dijual di pasar Pagotan Kecamatan Geger Kabupaten Madiun beragam jenisnya seperti (jajanan tradisional, daging, ayam, sayur-sayuran, buah-buahan, dan lain-lain). Dengan banyaknya aktivitas jual beli dipasar mengakibatkan masyarakat banyak yang membuang sampah sembarangan dan sampah menjadi berserakan di tanah atau sekitar tempat berjualan.

Kondisi bangunan yang sudah cukup tua, terdapat beberapa tembok yang sudah retak, cat yang sudah pudar, dan banyaknya debu dari aktivitas jual beli dan kondisi tempat berjualan dekat dengan jalan raya.

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. Sehingga alasan peneliti melakukan penelitian di lokasi pasar Pagotan Kecamatan Geger Kabupaten Madiun karena cukup banyaknya pedagang makanan jajanan tradisional yang berjualan di tempat seadanya, dan dengan kondisi pasar yang ramai dan dekat dengan jalan raya sehingga penulis tertarik untuk meneliti kualitas makanan jajanan tradisional yang di jual pedagang dari aspek fisik, kimia

dan mikrobiologi pada makanan jajanan tersebut.

Dari wawancara dengan pedagang dan penyebaran kuesioner angket minat pembeli terhadap jenis jajanan tradisional didapatkan hasil 5 terbanyak yaitu : kue klepon, kue lapis, wajik ketan hijau, jenang sumsum, dan ketan kelapa.

Berdasarkan hasil uji pendahuluan di laboratorium terhadap angka kuman dari kelima jenis makanan tersebut diperoleh hasil, sebagai berikut :

- a. Kue lapis pada hasil pemeriksaan di laboratorium memperoleh hasil 750 kol/gr, dengan baku mutu 10.000 kol/gram, dari hasil pemeriksaan tersebut kue lapis baik atau layak untuk dikonsumsi dan memenuhi standar baku mutu yang ditetapkan.
- b. Kue klepon pada hasil pemeriksaan di laboratorium memperoleh hasil 280.000 kol/gr, dengan baku mutu 10.000 kol/gram, dari hasil pemeriksaan tersebut kue klepon tidak memenuhi baku mutu yang sudah ditetapkan.
- c. Wajik ketan hijau pada hasil pemeriksaan di laboratorium memperoleh hasil 282.000 kol/gram, dengan baku mutu 10.000 kol/gram, dari hasil pemeriksaan tersebut wajik ketan hijau tidak memenuhi baku mutu yang sudah ditetapkan.
- d. Jenang sumsum pada hasil pemeriksaan di laboratorium memperoleh hasil 14.100 kol/gram, dengan baku mutu 10.000 kol/gram, dari hasil pemeriksaan tersebut jenang sumsum tidak memenuhi baku mutu yang sudah ditetapkan.
- e. Ketan kelapa pada hasil pemeriksaan di laboratorium memperoleh hasil 131.000 kol/gram, dengan baku mutu 10.000 kol/gram, dari hasil pemeriksaan tersebut wajik ketan hijau tidak memenuhi baku mutu yang sudah ditetapkan.

Dari latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk meneliti dan menyusun sebuah karya tulis ilmiah yang berjudul **“KAJIAN FISIK, KIMIA, MIKROBIOLOGI MAKANAN JAJANAN TRADISIONAL YANG DIJUAL PEDAGANG DI PASAR PAGOTAN KECAMATAN GEGER KABUPATEN MADIUN TAHUN 2022”**

A. Identifikasi Masalah

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

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. Beberapa penjamah makanan atau pedagang di Pasar Pagotan Kecamatan Geger Kabupaten Madiun tidak menggunakan pelindung makanan untuk menghindari kontak dengan vektor atau debu.
3. Faktor adanya angka kuman pada makanan jajanan tradisional dapat disebabkan karena perilaku penjamah, lokasi penjual dan pelindung makanan.
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.

B. Batasan Masalah

Penelitian ini dibatasi pada uji kualitas pada makanan jajanan pasar meliputi aspek fisik (organoleptik yang meliputi kenampakan/warna, bau, rasa, dan tekstur), kimia (Rhodamin B dan Formalin), dan mikrobiologi (angka kuman).

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka perumusan masalahnya sebagai berikut :“Bagaimana Kualitas Makanan Jajanan Tradisional Dari Aspek Fisik, Kimia Dan Mikrobiologi Yang Dijual Di Pasar Pagotan Kecamatan Geger Kabupaten Madiun Tahun 2022”

D. Tujuan penelitian

1. Tujuan Umum

Mendeskripsikan kualitas makanan jajanan pasar dari aspek fisik organoleptik, kimia (Rhodamin B dan Formalin), dan mikrobiologi (angka kuman) yang dijual di pasar Pagotan Kecamatan Geger Kabupaten Madiun Tahun 2022.

2. Tujuan Khusus

- a. Memeriksa kualitas makanan jajanan tradisional dari aspek fisik (organoleptik) yaitu meliputi warna, bau, rasa, dan tekstur
- b. Memeriksa kualitas makanan jajanan tradisional dari aspek kimia (Rhodamin B dan Formalin)
- c. Memeriksa kualitas makanan jajanan tradisional dari aspek mikrobiologi yaitu angka kumank
- d. Menganalisis kualitas makanan jajanan tradisional dari aspek fisik organoleptik, kimia (Rhodamin B dan Formalin), dan mikrobiologi (angka kuman).

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Dapat meningkatkan kemampuan peneliti dalam menerapkan ilmu Kesehatan Lingkungan di bidang penyehatan makanan minuman, serta dapat meningkatkan keterampilan dalam melakukan pemeriksaan khususnya pada makanan jajanan pasar dalam aspek fisik organoleptic (meliputi warna, bau, rasa, dan tekstur). aspek kimia (Rhodamin B dan Formalin), aspek mikrobiologi (angka kuman).

2. Pedagang atau Penjual

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

3. Masyarakat

Sebagai masukan agar bisa mengetahui dan memilih

makanan yang akan dikonsumsi yang baik dan aman bagi kesehatan.

4. Bagi peneliti lain

Sebagai bahan pertimbangan dan data pembandingan dalam melakukan penelitian lanjutan.