

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan dan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang penting bagi kehidupan manusia, makanan yang dikonsumsi tidak hanya bergizi namun harus aman dalam hal tidak mengandung bahan kimia dan tidak menjadi sumber penyebab penyakit (Syahlan et al., 2019).

Makanan jajanan atau *street food* merupakan makanan yang dijual oleh pedagang kaki lima, di pinggir jalan, tempat-tempat umum serta lokasi sejenis lainnya. Jajanan ini nyatanya sangat diminati oleh masyarakat karena tergolong makanan yang memiliki daya tarik yang besar karena rasanya yang enak dan unik. Hal ini lantaran masyarakat cenderung lebih memilih makanan yang tengah *trend*. Namun tak sedikit hal ini sering kali dikaitkan dengan bahan yang tidak sehat. Mulai dari menggunakan pengawet berlebihan, pewarna buatan, hingga boraks dan formalin (Sari & ., 2018).

Berdasarkan data pada Badan Pusat Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2011 mencatat makanan jajanan yang tersebar pada 30 kota di Indonesia menunjukkan sebanyak 1.705 (35,46%) dari 4.808 sampel makanan jajanan tidak memenuhi syarat keamanan atau mutu pangan. Dari data uji cemaran mikroba, memperoleh hasil 789 (16,41%) sampel mengandung angka lempeng total (ALT) yang melebihi baku mutu, 570 (11,86%) positif bakteri coliform melebihi baku mutu, 253 (5,26%) melebihi baku mutu angka kapang-khamir, 149 (3,10%) sampel tercemar E. coli, 18 (0,37%) (Trigunarso, 2020).

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, beberapa aspek yang ada dalam penanganan makanan jajanan, yang meliputi penjamah, peralatan, sarana penjaja dan

air, bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian. Makanan jajanan pada umumnya memiliki kelemahan dalam hal keamanannya mulai dari segi fisik, kimia dan mikrobiologi yang beresiko dapat mengganggu kesehatan. Adanya resiko cemaran tersebut seringkali ditemukan dikarenakan penerapan hygiene sanitasi yang masih tergolong buruk (Sari. 2018).

Hygiene sanitasi makanan jajanan dan minuman perlu ditunjang oleh sarana sanitasi dan kondisi lingkungan yang baik. Sarana tersebut antara lain: tersedia air cukup baik air minum ataupun air bersih dari segi kualitas ataupun kuantitas, tersedia pembuangan limbah yang memadai supaya tidak menjadi sumber pencemaran, tersedia tempat sampah yang kedap air dan mudah untuk dibersihkan. Kondisi hygiene sanitasi yang tidak baik dapat mempengaruhi kualitas makanan yang diujakan. Hal ini juga berpengaruh pada tingkat kesehatan yang telah mengkonsumsi makanan jajanan tersebut. Apabila hygiene sanitasi makanan tidak baik akan dapat menimbulkan masalah kesehatan seperti kasus keracunan dan food borne disease (Hartono, 2014).

Keracunan merupakan penyakit yang disebabkan akibat makan makanan yang tercemar. Makanan dikategorikan tercemar apabila makanan tersebut mengandung bahan atau benda yang tidak seharusnya berada didalamnya. Keracunan makanan dapat menyebabkan kematian apabila tidak langsung ditangani dengan baik (Erris, 2015).

Berdasarkan hasil observasi lapangan yang dilakukan oleh penulis mengenai kondisi sanitasi lingkungan dan jenis makanan jajanan yang diujakan di Alun-alun Magetan yaitu : kurangnya fasilitas sanitasi seperti tempat cuci tangan di setiap pedagang, kurangnya penyediaan air untuk 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: sosis goreng, batagor, martabak mini, telur sosis, sempol ayam, cimol, basreng, pisang caramel, somay, cilok, gorengan, roti bakar, pentol bakar bubur ayam,

tahu bulat. Selanjutnya dilakukan penyebaran angket pada tanggal 29-30 Oktober 2021 pada pengunjung Alun-alun Kab.Magetan yang berjumlah 100 angket. Pengunjung diberi kesempatan untuk memilih makanan jajanan yang disukai dengan cara mengisi pertanyaan pada angket tersebut. Penyebaran angket digunakan untuk mengetahui minat masyarakat terhadap makanan jajanan yang paling diminati.

Hasil angket berdasarkan survey dari minat masyarakat terhadap makanan jajanan adalah sebagai berikut:

Tabel I.1 Rekapitulasi Angket  
Minat Responden Terhadap Makanan Jajanan  
di Alun-alun Magetan

<b>No</b>	<b>Jenis Makanan</b>	<b>Responden</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
1.	Batagor	16
2.	Telur sosis	12
3.	Cimol	9
4.	Sosis goreng	8
5.	Sempol ayam	7
6.	Martabak mini	7
7.	Basreng	7
8.	Somay	6
9.	Pisang caramel	5
10.	Gorengan	5
11.	Roti bakar	5
12.	Bubur ayam	4
13.	Tahu bulat	4
14.	Cilok	3
15.	Pentol bakar	2
<b>Jumlah</b>		<b>100</b>

Berdasarkan hasil dari pengisian angket makanan jajanan yang paling diminati oleh konsumen yaitu batagor, telur sosis, dan cimol. Sebagian besar dari pengunjung memilih makanan jajanan di lokasi tersebut dikarenakan lokasi tersebut dekat dengan rumah dan harganya murah. Pengunjung menganggap kondisi lingkungan sekitar pedagang kaki lima yang dipilih merupakan tempat yang bersih. Dilihat dari aspek organoleptik yang meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa. Kondisi jajanan tersebut khususnya batagor, telur sosis dan cimol masih ada yang belum memenuhi syarat. Dari hasil observasi lapangan diperoleh hasil antara lain: warna pada batagor coklat tua, beraroma khas gorengan, tekstur kenyal, rasanya gurih. Untuk telur sosis, warnanya kuning pucat, beraroma sedikit amis, tekstur sedikit kering, rasanya gurih sedikit asin. Untuk cimol, warnanya putih, beraroma khas gorengan, tekstur kenyal sedikit keras, rasanya gurih.

Berdasarkan hasil study pendahuluan di Laboratorium Mikrobiologi Prodi DIII Sanitasi Magetan untuk mengetahui jumlah angka kuman pada makanan jajanan khususnya batagor, telur sosis dan cimol diperoleh hasil sebagai berikut :

1. Batagor :1.620 kol/gram
2. Telur sosis : 18.000 kol/gram
3. Cimol : 1.520 kol/gram

Dari hasil pemeriksaan diatas diketahui jajanan telur sosis, yang di jajakan di Alun-alun Magetan tidak memenuhi syarat dengan angka kuman 18.000 kol/gram. Menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.06.1.52.4011 tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemarannya Mikroba dan Kimia dalam Makanan ditentukan bahwa batas syarat 10.000 kol/gram.

Dari asumsi diatas diduga akan menimbulkan resiko terhadap kesehatan karena penanganan yang kurang higienis memungkinkan makanan jajanan tersebut terkontaminasi oleh mikroba sehingga tidak

memenuhi syarat keamanan pangan dan berdampak pada kesehatan konsumen.

Berdasarkan latar belakang permasalahan diatas maka penulis mengambil penelitian ini dengan judul **“HYGIENE SANITASI MAKANAN JAJANAN PEDAGANG KAKI LIMA DI ALUN-ALUN MAGETAN TAHUN 2022 “**

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan pemeriksaan studi pendahuluan pemeriksaan angka kuman pada makanan jajanan di dapatkan hasil 1.620 kol/gram pada batagor, 18.000 kol/gram pada telur sosis dan 1.520 kol/gram pada cimol. Hasil pemeriksaan mengacu pada Surat Keputusan Kepala Badan POM RI No.HK.00.06.1.52.4011 tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan ditentukan bahwa batas syarat 10.000 kol/gram. Dari hasil pemeriksaan menunjukkan kategori tidak baik pada makanan jajanan telur sosis.

Kurangnya perilaku personal hygiene pada pedagang, kurangnya fasilitas sanitasi seperti tempat cuci tangan di setiap pedagang, kurangnya penyediaan air untuk 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.

## **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang masalah yang tertulis dapat dirumuskan masalah penelitian yaitu **“Bagaimana penerapan hygiene sanitasi makanan jajanan di Alun-alun kab. Magetan dan bagaimana kualitas makanan jajanan ditinjau dari aspek fisik, kimia, mikrobiologi ?”**

#### **D. Tujuan Penelitian**

1. Tujuan Umum

Mengetahui penerapan hygiene sanitasi makanan jajanan dan kualitas makanan jajanan di Alun-alun kab. Magetan

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis kualitas makanan jajanan dari segi fisik (organoleptik), kimia (boraks) dan mikrobiologi (angka kuman)

- b. Menganalisis penerapan hygiene sanitasi pengolahan makanan jajanan yang meliputi penjamah, peralatan, tempat dan proses pengolahan

#### **E. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat antara lain:

1. Bagi dinas terkait diharapkan bisa memberi masukan dan mewujudkan program pengawasan mutu makanan jajanan
2. Bagi pedagang dapat memberikan informasi mengenai kualitas makanan jajanan yang mereka buat sehingga lebih memperhatikan hygiene dan sanitasi pada makanan jajanan
3. Bagi mahasiswa dapat dijadikan sebagai bahan acuan untuk memperluas wawasan tentang hygiene sanitasi dan personal hygiene
4. Bagi peneliti lain dapat dijadikan bahan pertimbangan dalam penelitian selanjutnya