

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Angkringan pertama kali muncul di Yogyakarta, angkringan di Yogyakarta dipelopori oleh seorang pendatang dari Cawas, Klaten bernama Mbah Pairo pada tahun 1950-an. Cawas yang secara administratif termasuk wilayah Klaten Jawa Tengah merupakan daerah tandus terutama di musim kemarau. Tidak adanya lahan subur yang bisa diandalkan untuk menyambung hidup, membuat Mbah Pairo mengadu nasib ke kota. Mbah Pairo bisa disebut pionir angkringan di Yogyakarta. Usaha angkringan Mbah Pairo ini kemudian diwarisi oleh Lik Man, putra Mbah Pairo sekitar tahun 1969. Seiring bergulirnya waktu, lambat laun bisnis ini kemudian menjamur hingga pada saat ini sangat mudah menemukan angkringan di setiap sudut Kota Yogyakarta. Angkringan Lik Man pun konon menjadi yang paling dikenal di seluruh Yogyakarta, bahkan di luar Yogyakarta (Mangalandum, 2011).

Angkringan merupakan model perdagangan makanan dan minuman dengan menggunakan gerobak dorong yang biasanya berjualan pada malam hari, adapun yang dijual oleh pedagang angkringan yaitu macam-macam makanan seperti, bakwan goreng, nasi kucing, rica-rica ayam, ronde, macam-macam sate seperti usus ayam, ceker ayam, hati ayam, ada es teh dan jeruk panas maupun dingin yang disajikan pada malam hari mulai selepas maghrib hingga tengah malam. Sebagai model perdagangan makanan yang menjajakan pada malam hari, pedagang angkringan dalam menyajikan dagangan memiliki karakteristik yang hampir sama antara pedagang angkringan satu dengan pedagang angkringan lainnya dimana hal ini menjadi ciri khas yang membedakan mereka dengan pedagang makanan lainnya, baik dari kondisi makanan dan minuman yang disajikan sampai suasana yang santai penuh kekeluargaan dan keakraban baik dari pedagangnya maupun dari para pembelinya (Hafizi & Oktaviana, 2018).

Angkringan kemudian diidentikkan sebagai tempat konsumsi kelompok-kelompok menengah kebawah, melihat angkringan sebagai alternatif pilihan yang murah dalam pemenuhan kebutuhan dasar mereka, di angkringan boleh saja duduk berjam-jam tanpa harus khawatir akan mendapat usiran dari pemiliknya. Angkringan pula boleh makan sambil jegang (duduk dengan kaki satu diangkat) mengangkat kaki, bahkan bila memungkinkan sambil tiduran. Banyak pedagang angkringan menyediakan tikar untuk lesehan pengunjung dimana hal ini memberikan suasana khas pada warung angkringan itu sendiri (Hafizi & Oktaviana, 2018).

Makanan merupakan kebutuhan mendasar bagi hidup manusia, akan tetapi makanan juga sangat mungkin menjadi penyebab terjadinya gangguan dalam tubuh. Salah satu cara untuk memelihara kesehatan adalah dengan mengkonsumsi makanan yang aman, yaitu memastikan bahwa makanan tersebut tidak kontaminasi. Kontaminasi dapat menyebabkan makanan tersebut menjadi media bagi suatu penyakit. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan (food-borne disease), (Suryani & Astuti, n.d.).

Makanan tradisional dapat memiliki definisi yang beraneka ragam. Makanan tradisional adalah warisan makanan yang diturunkan dan telah membudaya di masyarakat Indonesia (Muhilal, 1995 dalam Adiasih,2015), pekat dengan tradisi setempat (Winarno, 1993 dalam Adiasih,2015), menimbulkan pengalaman sensorik tertentu dengan nilai gizi yang tinggi (European Communities, 2007 dalam Adiasih,2015). Makanan tradisional juga dapat didefinisikan sebagai makanan umum yang biasa dikonsumsi sejak beberapa generasi, terdiri dari hidangan yang sesuai dengan selera manusia, tidak bertentangan dengan keyakinan agama masyarakat lokal, dan dibuat dari bahan-bahan makanan dan rempah-rempah yang tersedia lokal (Sastroamidjojo, S. 1995 dalam Adiasih,2015). (Almli et al, 2010 dalam Adiasih,2015) mendefinisikan makanan tradisional sebagai produk makanan yang sering dimakan oleh nenek moyang sampai masyarakat sekarang. Sementara itu Hadisantosa (1993) dalam Adiasih (2015) mendefinisikan makanan tradisional sebagai makanan yang dikonsumsi

oleh golongan etnik dan wilayah spesifik, diolah berdasarkan resep yang secara turun temurun. Bahan baku yang digunakan berasal dari daerah setempat sehingga makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat (Rachman, 2018).

Penyakit yang ditularkan melalui makanan atau World Health Organization menyebutnya dengan penyakit bawaan pangan (Food Borne Diseases) merupakan penyakit yang menular atau keracunan yang disebabkan oleh mikroba atau agen yang masuk ke dalam badan melalui makanan yang dikonsumsi. Menurut World Health Organization, makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh tidak termasuk air, obat-obatan, dan substansi-substansi lain yang digunakan untuk pengobatan. Makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok bagi manusia untuk melanjutkan kehidupan. Makanan yang dibutuhkan tentunya harus bernilai gizi baik. Selain nilai gizi, hal lain juga harus diperhatikan seperti cara mengelola makanan, kebersihan penjamah makanan dan cara makanan disajikan (World Health Organization, 2009).

Berdasarkan hasil survey terdapat 74 angkringan yang menjual sate usus ayam yang ada di Kecamatan Magetan Kabupaten Magetan. Berdasarkan hasil observasi dari 74 angkringan terdapat 3 angkringan yang menjual sate usus ayam tidak mengalami pembusukan, tidak berubah warna dan rasa setelah didiamkan selama kurun waktu lebih dari 3 hari. Ketiga angkringan tersebut beralamatkan di :

1. Jl. Manggis No.36, Selosari Kecamatan Magetan Kabupaten Magetan Jawa Timur 63311.
2. Jl. Monginsidi, Blok. M, Candi Kidul, Candirejo, Kecamatan Magetan Kabupaten Magetan Jawa Timur 63319.
3. Jl. Mayjend Sungkono, Sukowinangun Kecamatan Magetan Kabupaten Magetan Jawa Timur 63311.

Berdasarkan hasil observasi lapangan yang kedua kalinya dilakukan penulis mengenai makanan sate usus ayam yang dijual di angkringan tersebut dari hasil studi pendahuluan secara fisik pada sate usus ayam dapat ditarik kesimpulan bahwa sate usus ayam tersebut tidak memenuhi syarat karena setelah 3 hari tidak ada tanda pembusukan pada sate usus ayam dan sate usus ayam tersebut masih terlihat baik.

Berdasarkan latar belakang diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa kualitas makanan sangatlah penting bagi kesehatan para pembeli makanan jajanan angkringan. Untuk memastikan bahan makanan tersebut tidak mempunyai kandungan yang berbahaya, maka dari itu penulis tertarik untuk meneliti **KUALITAS MAKANAN JAJANAN ANGKRINGAN SATE USUS AYAM YANG DIJUAL DI ANGKRINGAN KECAMATAN MAGETAN KABUPATEN MAGETAN**

#### **B. Identifikasi Masalah**

1. Mengidentifikasi sate usus ayam selama 3 hari.
2. Menghitung jumlah makanan yang busuk dan tidak busuk dari sampel.
3. Memeriksa ada atau tidaknya bahan tambahan pangan pada sampel.

#### **C. Batasan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti membatasi batasan masalah yang akan di bahas makanan jajanan angkringan yang dimaksud dalam penelitian ini adalah sate usus yang dijual di angkringan Kecamatan Magetan Kabupaten Magetan. Pada aspek fisik yang akan diamati atau diobservasi dengan metode organoleptik meliputi aroma, warna, tekstur dan rasa. Pada aspek kimia yang akan diteliti yaitu formalin, boraks dan rhodamin B.

#### **D. Perumusan Masalah**

Bagaimana kualitas makanan jajanan angkringan terhadap bahan tambahan pangan sate usus ayam yang di jual pada angkringan yang ada di Kecamatan Magetan Kabupaten Magetan?

## **E. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan umum

Untuk mengetahui kualitas makanan jajanan sate usus ayam yang dijual di angkringan Kecamatan Magetan Kabupaten Magetan.

### 2. Tujuan khusus

- a. Untuk menilai kualitas fisik (Aroma, Warna, Tekstur dan Rasa) makanan jajanan sate usus ayam.
- b. Untuk mengetahui ada atau tidak adanya bahan pengawet formalin, boraks dan rhodamin B pada sate usus ayam.
- c. Untuk menilai kualitas makanan jajanan sate usus ayam.

## **F. Manfaat Penelitian**

### 1. Bagi Peneliti

Bagi peneliti sangat bermanfaat untuk menambah wawasan, pengetahuan dan pengalaman penelitian pada makanan jajanan angkringan khususnya sate usus ayam yang di jual di angkringan yang ada di Kecamatan Magetan Kabupaten Magetan.

### 2. Bagi Pemilik Angkringan

Sebagai bahan masukan bagi pemilik angkringan agar lebih menjaga kualitas makanan yang dijual.

### 3. Bagi Peneliti lain

Dapat menjadi rujukan, sumber informasi dan bahan referensi penelitian selanjutnya agar bisa lebih dikembangkan dalam materi-materi yang lainnya untuk meningkatkan kualitas pembelajaran.

### 4. Bagi Pejajan Angkringan

Sebagai pengetahuan bagi pejalan angkringan agar dapat memilih makanan yang sehat.

### 5. Bagi Dinas yang terkait terutama Dinas Kesehatan bagian Kesehatan Lingkungan.

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan masukan bagi Dinas Kesehatan Kecamatan Magetan Kabupaten Magetan dalam meningkatkan penyuluhan atau penyampaian informasi.