

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada era modern ini, untuk menunjang perekonomian keluarga banyak masyarakat yang membuka usaha dagang makanan baik nasi, sayur, minuman, dan jajanan. Salah satu diantaranya yaitu usaha dagang jajanan pasar baik yang berbentuk kue kering maupun kue basah. Jajanan pasar merupakan jajanan tradisional khas Indonesia yang keberadaannya seringkali kita jumpai di pasar khususnya di pasar-pasar tradisional. Saat ini jajanan pasar sudah banyak dimodifikasi baik dari segi rasa ataupun penampilannya. Hal tersebut semakin membuat daya tarik masyarakat terhadap jajanan pasar meningkat. Rasanya yang manis dan harganya yang terjangkau dapat membuat masyarakat menjadikan pilihan jajanan pasar sebagai alternatif cemilan.

Jajanan pasar dikenal sebagai jajanan yang terbuat dari bahan alami seperti tepung, telur, gula, dan air. Akan tetapi walaupun jajanan pasar terbuat dari bahan alami belum tentu menjamin kualitas jajanan tersebut baik. Ada beberapa kemungkinan terjadinya kontaminasi mikroba pada jajanan pasar yang disebabkan oleh kurangnya penerapan higiene dan sanitasi makanan oleh pedagang jajanan pasar seperti pemilihan tempat penjualan yang berada di pinggir jalan, hal ini membuat jajanan tersebut terpapar debu dan asap dari kendaraan, sehingga dapat menjadi potensi bahaya sumber kontaminasi bakteri pada jajanan. Kemasan yang tidak tertutup rapat dapat menyebabkan mikroba yang berada di udara dapat dengan mudah menempel pada jajanan. Kurangnya kebersihan pada wadah yang digunakan sebagai wadah penyimpanan jajanan. Serta kondisi lingkungan yang kotor juga dapat menjadi sumber cemaran mikroba pada makanan jajanan tersebut. Maka dari itu, untuk menghindari makanan yang tidak sehat atau berbahaya bagi kesehatan sangat penting untuk memilih makanan sebelum dimakan (Muchtari, 2011).

Makanan jajanan tradisional di pasar merupakan industri skala kecil yang pada umumnya belum memperhatikan standar kebersihan dan keamanan pangan. Pada kenyataannya masih sedikit penjual jajanan pasar yang mematuhi aturan-aturan tersebut dan biasanya hanya dilaksanakan oleh penjual makanan yang dikelola dengan baik. Dan faktanya hal tersebut benar adanya, kondisi dilapangan yang masi kurang memenuhi syarat seperti mulai dari tempat penjualan, kebersiahan lingkungan, kebiasaan penjual, dan peralatan yang digunakan. jajanan pasar yang umumnya dijual di pasar-pasar tradisional tidak pernah ada yang mengkontrol atau memeriksa kualitas jajanan tersebut. Jadi bahayanya apabila terjadi keracunan akan sulit dideteksi karena banyaknya jumlah pembeli tidak terdaftar (Supraptini, 2010).

Pasar Sayur Magetan merupakan salah satu dari banyak pasar yang juga didalamnya terdapat banyak penjual jajanan pasar. Lokasi Pasar Sayur Magetan berada di pusat kota Magetan, didukung dengan lokasi yang strategis ini akan membawa banyak keuntungan terutama dari segi pendapatan daerah karena Pasar Sayur Magetan merupakan pusat perdagangan terbesar di kota Magetan. Di dalam Pasar Sayur Magetan ini terbagi menjadi banyak los-los dagang. Akan tetapi untuk para penjual jajanan pasar ini mereka tidak mempunyai los dagang. Mereka berada di depan pasar, berada di pinggir-pinggir trotoar pasar yang letaknya tepat berada di depan parkiran pengunjung pasar. Tempat mereka berjualan sebenarnya sangat strategis dikarenakan berada di luar dan banyak di lalui orang, akan tetapi lokasinya yang berdekatan dengan parkiran dapat menjadikan jajanan pasar tersebut akan terpapar banyak debu dan asap kendaraan. Kondisi lingkungan sekitar tempat mereka berjualan juga kurang bersih, kue yang mereka jual hanya diletakkan diwadiah diletakkan di bawah dan tidak tertutup. Para pedagang juga tidak menyediakan air bersih untuk tempat mereka cuci tangan.

Uji pendahuluan jajanan pasar bertujuan agar dapat menilai kualitas jajanan pasar di Pasar Sayur Magetan secara bakteriologis yaitu angka kuman. Berdasarkan hasil dari laboratorium tentang angka kuman 1 jenis jajanan pasar kue pukis dengan keadaan bungkus setengah terbuka memperoleh hasil

2×10^4 koloni/g. Dari hasil laboratorium tersebut dapat diketahui bahwa jajanan tradisional kue basah yang ada di Pasar Sayur Magetan tidak memenuhi syarat/melebihi baku mutu penetapan batas cemaran mikroba yaitu 1×10^4 koloni/g dalam makanan. Selain jajanan pasar yang dijual dalam kondisi dibungkus atau setengah dibungkus, di Pasar Sayur Magetan juga banyak dijumpai para pedagang yang menjajakan dagangannya dalam kondisi terbuka.

Jajanan pasar terbuka adalah jajanan yang dijual tanpa kemasan dan hanya di taruh dalam sebuah wadah tanpa penutup. Di Pasar Sayur Magetan terdapat kurang lebih 18 pedagang jajanan pasar. Jajanan pasar yang di jual di Pasar Sayur Magetan sangat beragam, mulai dari jenis jajanan yang dikemas sampai jajanan yang terbuka. Ada 3 jenis jajanan pasar yang ditemukan pada 12 pedagang yang kondisinya terbuka yaitu roti bolu, roti goreng, dan onde-onde. Untuk penjual jajanan pasar yang menjual roti bolu ditemukan 8 penjual, untuk penjual roti goreng (golang-galing) ada 2 penjual, dan untuk penjual onde-onde ada 2 penjual. Ketiga jajanan tersebut dibiarkan terbuka tanpa adanya bungkus pada jajanan tersebut dan untuk wadah tempat jajanan tersebut juga tidak diberi tutup, sehingga ketiga jajanan tersebut memiliki resiko tinggi tercemar mikroba. Makanan yang mengandung jumlah kuman melebihi batas cemaran maksimum akan dicurigai mengandung kuman yang bersifat pathogen yang nantinya akan berdampak pada kesehatan masyarakat. Mikroorganisme patogen ini akan berkembang biak di saluran pencernaan dan kemudian menyebabkan penyakit seperti penyakit perut contohnya diare. Kami sangat prihatin dengan kondisi ini, apakah mungkin semua jajanan pasar yang dijual dalam kondisi tidak dibungkus di Pasar Sayur Magetan tidak memenuhi syarat?

Berdasarkan dengan latar belakang tersebut peneliti mengambil penelitian yang berjudul : “KUALITAS BAKTERIOLOGIS JAJANAN PASAR YANG DIJUAL DI PASAR SAYUR MAGETAN”

B. Identifikasi Masalah dan Batasan Masalah

1. Identifikasi Masalah

- a. Secara kualitas bakteriologis jajanan pasar yang dijual di Pasar Sayur Magetan tidak memenuhi syarat/melebihi baku mutu penetapan batas cemaran mikroba makanan, didapatkan 2×10^4 koloni/gr dengan batas syarat angka kuman 1×10^4 koloni/gr.
- b. Ditemukan beberapa jenis kue yang dijual tidak dibungkus seperti roti bolu, roti goreng (golang-galing), dan onde-onde.
- c. Penjual tidak menyediakan air bersih untuk mencuci tangan sebelum dan sesudah melayani pembeli.

2. Batasan Masalah

Pada penelitian ini peneliti hanya membatasi tentang kualitas bakteriologis jajanan pasar yang dijual dalam keadaan jajanan tidak dibungkus di Pasar Sayur Magetan, jajanan tersebut yaitu roti bolu, roti goreng (golang-galing) dan onde-onde. Hal tersebut dikarenakan angka kuman yang terkandung pada jajanan pasar di Pasar Sayur Magetan melebihi baku mutu, sehingga dicurigai ada kuman yang bersifat pathogen yang nantinya akan berdampak pada kesehatan masyarakat.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan pada latar belakang yang telah dijelaskan diatas, maka permasalahan yang akan diteliti penulis adalah: “Bagaimana Kualitas Bakteriologis Jajanan Pasar Yang Dijual di Pasar Sayur Magetan?”.

D. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui kualitas bakteriologis jajanan pasar terbuka yang dijual di Pasar Sayur Magetan.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis kualitas bakteriologis jajanan pasar roti bolu yang dijual di Pasar Sayur Magetan.

- b. Menganalisis kualitas bakteriologis jajanan pasar roti goreng (golang-galing) yang dijual di Pasar Sayur Magetan.
- c. Menganalisis kualitas bakteriologis jajanan pasar onde-onde yang dijual di Pasar Sayur Magetan.
- d. Menganalisis hasil pemeriksaan kualitas jajanan pasar (roti bolu, roti goreng, dan onde-onde) di Pasar Sayur Magetan dari aspek mikrobiologi (pemeriksaan angka kuman).

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Pemerintah

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan informasi dan masukan kepada pemerintah tentang kualitas jajanan pasar

2. Bagi Pasar

Sebagai bahan masukan dalam upaya peningkatan tentang pentingnya untuk terus menerus menjaga kebersihan agar kualitas jajanan pasar terhindar dari kuman berbahaya.

3. Bagi Peneliti dan Peneliti Lain

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan acuan untuk memperluas wawasan dan menambah pengetahuan. Dan bagi peneliti lain dapat dijadikan referensi dalam melakukan penelitian ulang tentang kualitas bakteriologis pada jajanan tradisional kue basah di pasar.