

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Konsumsi makanan dan minuman yang sehat adalah salah satu komponen yang mempengaruhi kesehatan masyarakat. Menyediakan makanan lezat dan kaya nutrisi yang tidak aman untuk dikonsumsi tidak memiliki manfaat apa pun. Untuk menjalankan hygiene pangan yang efektif, harus mempertimbangkan prinsip-prinsip hygiene pangan, termasuk pemilihan bahan, penyimpanan bahan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan yang telah dimasak, pengangkutan dan distribusi makanan, dan penyajiannya (Politon & Novarianti, 2022).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/Menkes/Per/IV/2010 Tentang Persyaratan Kualitas Air Minum pada Pasal 1 Ayat 1, Air minum adalah air yang telah diolah dengan cara tertentu atau tanpa pengobatan, memenuhi syarat kesehatan, dan dapat diminum secara langsung. Proses mikrobiologis, kimiawi, dan fisik dapat digunakan untuk memantau kualitas air minum. Secara mikrobiologi, metode MPN (*Most Probable Number*) digunakan untuk mengukur kualitas air.

Minuman harus memenuhi persyaratan mutu yang ditetapkan baik untuk air minum maupun minuman yang dijual oleh pedagang kaki lima. Kabupaten Magetan Terletak di lereng Gunung Lawu, memiliki banyak tempat wisata. Daerah Kabupaten Magetan juga terkenal dengan Pondok Pesantrennya, salah satunya adalah Pondok Pesantren AL Fatah Temboro yang ada di Kecamatan Karas. Berdasarkan hasil pengamatan di sepanjang jalan sekitar pondok pesantren terdapat berbagai pedagang makanan dan minuman. Diantaranya banyak jajanan pinggir jalan yang dijual, seperti es boba, es teh, minuman tebu, kebab, empek – empek, serabi, dan jajanan lainnya.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Sindi Permatasari, “Pengujian Mutu Minuman Tebu yang Dijual PKL di Kecamatan Magetan Kabupaten Magetan”, diambil 3 sampel minuman tebu dengan dan tanpa es batu. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa minuman tebu yang dijual Kabupaten Magetan dengan atau tanpa es batu secara kimiawi tidak sesuai dengan kandungan zat besi yang terdapat di dalamnya, Namun secara mikrobiologis mengandung MPN Coliform yang melebihi ketentuan ditetapkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/Menkes/Per/IV/2010 Tentang Persyaratan Kualitas Air Minum (Permatasari, 2020).

Berdasarkan data yang peneliti lakukan, dihasilkan dari 300 responden yang telah diwawancari yaitu mendapatkan hasil 75 responden dengan presentase 25% kalangan orang tua yang menyukai minuman tebu dan 10 responden dengan presentase 3% kalangan remaja yang menyukai minuman tebu. Sehingga bisa disimpulkan minuman ini disukai oleh kalangan orang tua saja. Selain minuman tebu ini, responden yang menyukai minuman boba mendapatkan hasil 56 responden dengan presentase 19%, es teh mendapatkan hasil 75 responden dengan presentase 25%, es kelapa muda mendapatkan hasil 48 responden dengan presentase 16%, es jeruk mendapatkan hasil 35 responden dengan presentase 12%. Berdasarkan data responden mayoritas masyarakat menyukai minuman tebu, padahal minuman tebu ini selain menggunakan plastik juga menggunakan botol bekas untuk wadahnya. Bahan baku tebu tidak dicuci terlebih dahulu karena jika tebu dicuci terlebih dahulu sebelum diperas, rasa dari sari tebu akan hilang. Pada penjual minuman tebu sehari bisa menghabiskan tebu 100 kg dengan 150 plastik minuman tebu per hari. Salah satu minuman yang perlu diperhatikan pengolahannya yaitu pada pedagang kaki lima yang menjual minuman tebu.

Para pedagang tebu biasanya menjual produk mereka di pinggir jalan dengan menggunakan gerobak yang dilengkapi dengan mesin pengepres tebu khusus. Saat menyajikan sari tebu, biasanya

menggunakan plastik es atau gelas plastik. Kebanyakan penjual minuman tebu tidak memperhatikan kebersihan dalam penggunaannya (bahan dasar tebu tidak dicuci terlebih dahulu, melainkan langsung digiling), penyimpanan (bahan dasar tebu disimpan terlalu lama) atau penanganan peralatan (tempat pengolahan dan tempat pembuatan minuman yang disajikan tidak memenuhi persyaratan kebersihan pangan, yaitu tetap di luar). Hal ini dapat menyebabkan kontaminasi mikroba pada minuman tebu (Sulemi, 2022).

Berdasarkan hasil wawancara terhadap minuman tebu, bahan yang digunakan pada minuman ini sama. Tempat pedagang yang dekat dengan jalan raya, sehingga memungkinkan terjadinya pencemaran. Selain tempat penjualan di pinggir jalan, kemasan pada minuman tebu hanya menggunakan plastik. Setelah tebu diperas untuk diambil airnya, air tebu tersebut hanya diwadahi menggunakan botol bekas. Pedagang minuman tebu ini tidak memenuhi syarat dalam hal tempat cuci gelas dan tempat penyimpanan minuman tebu, serta perilaku pedagang yang tidak mencuci tangan mereka sebelum dan sesudah makan.

Kontaminasi minuman dapat menyebabkan gangguan kesehatan. Kurangnya kepatuhan para pedagang terhadap prinsip sanitasi lingkungan menjadi salah satu penyebab terjadinya pencemaran pada minuman tersebut. Minuman yang terkontaminasi secara biologis, kimia dan fisik menginfeksi manusia. (Sofia *et al.*, 2021).

Kajian awal MPN coliform pada minuman tebu dari pedagang kaki lima sebanyak 240/100 ml. Pada hasil penelitian terhadap sampel minuman tebu yang diteliti, disimpulkan bahwa hasilnya belum memenuhi syarat mutu yang ditetapkan. Berdasarkan persyaratan kualitas air minum Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/Menkes/Per/IV/2010, jumlah maksimal bakteri koliform pada air minum adalah 0/100 ml. Adanya koliform kemungkinan disebabkan oleh kebersihan peralatan yang digunakan dalam penyiapan minuman, karena kesadaran penjamah dalam pelaksanaannya, tempatnya dekat jalan raya dan

juga pada saat dalam pengolahan minuman tebu. Sesuai peraturan pelaksanaan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023, tentang Peraturan Pemerintah Kesehatan Lingkungan Nomor 66 Tahun 2014, kontaminasi bakteri dapat terjadi pada jajanan dan minuman tebu yang tidak bersih, yang dapat membahayakan kesehatan dan membahayakan pelanggan.

Penulis ingin meneliti masalah tersebut dalam Karya Tulis Ilmiah dengan judul **“Pengolahan Minuman Tebu yang Dijual Pedagang Kaki Lima di Kecamatan Karas Kabupaten Magetan Tahun 2024”**

B. Identifikasi Masalah

1. Tempat jualan yang berdekatan dengan jalan raya, hal ini dapat menyebabkan kontaminasi langsung dengan bakteri patogen.
2. Tempat pengolahan dan tempat penyajian minuman tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi makanan, yaitu berada di tempat terbuka
3. Penjual tidak menggunakan sarung tangan pada saat proses pengolahan minuman tebu.
4. Sebagian penjual tidak mengetahui prinsip hygiene sanitasi makanan
5. Bahan utama tebu terlalu lama disimpan, tidak dicuci dulu dan langsung digiling

C. Batasan Masalah

Dalam penelitian ini, penulis hanya membahas pengolahan (peralatan, penjamah, tempat, proses) dan kualitas minuman tebu (fisik meliputi bau, warna dan rasa, kimia termasuk besi Fe, dan mikrobiologi termasuk MPN Coliform).

D. Rumusan Masalah

Seperti yang ditunjukkan di atas, masalah dapat diidentifikasi dan dirumuskan sebagai berikut, “Bagaimana pengolahan dan uji kualitas minuman tebu yang dijual pedagang kaki lima di Kecamatan Karas Kabupaten Magetan?”.

E. Tujuan

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui cara pengolahan minuman tebu serta kualitas fisik, kimia, dan mikrobiologi yang mempengaruhi minuman tebu pada pedagang kaki lima di Kecamatan Karas Kabupaten Magetan.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengobservasi dan menilai peralatan yang digunakan untuk pengolahan minuman tebu
- b. Mengobservasi dan menilai penjamah yang melakukan pengolahan minuman tebu
- c. Mengobservasi dan menilai tempat yang digunakan untuk pengolahan minuman tebu
- d. Mengobservasi dan menilai proses yang dilakukan untuk pengolahan minuman tebu
- e. Memeriksa dan menilai kualitas fisik (bau, warna, dan rasa) pada minuman tebu
- f. Memeriksa dan menilai kualitas kimia (besi Fe) pada minuman tebu
- g. Memeriksa dan menilai kualitas mikrobiologi (MPN Coliform) pada minuman tebu
- h. Menganalisis hasil pengolahan dan kualitas minuman tebu melalui pemeriksaan fisik, kimia, dan mikrobiologi.

F. Manfaat

1. Bagi Peneliti

Memperoleh informasi tentang proses pengolahan (peralatan, penjamah tempat, proses) pada minuman tebu dan kualitas minuman tebu yang berada di Kecamatan Karas yaitu kualitas fisik meliputi bau, rasa dan warna, kualitas kimia meliputi besi (Fe), kualitas mikrobiologi meliputi MPN Coliform.

2. Bagi Masyarakat

Mengetahui hasil proses pengolahan (peralatan, penjamah tempat, proses) minuman tebu dan kualitas minuman tebu yang berada di Kecamatan Karas ditinjau dari aspek kualitas fisik meliputi bau, rasa dan warna, kualitas kimia meliputi besi (Fe) kualitas mikrobiologi meliputi MPN Coliform.

3. Bagi Peneliti Lain

Sebagai sumber informasi tambahan atau referensi bagi peneliti yang melakukan penelitian lanjutan.

4. Bagi instansi

Sebagai bahan referensi pembelajaran di perpustakaan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Surabaya Prodi D-III Sanitasi Kampus Magetan.