

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keamanan pangan merupakan salah satu faktor utama dalam menjaga kesehatan manusia, terutama anak-anak, sekolah dasar yang masih berada dalam masa pertumbuhan. Menurut Winarno (2018), keamanan pangan mencakup aspek fisika, kimia, dan mikrobiologi yang berperan dalam menentukan apakah suatu makanan aman untuk dikonsumsi. *World Health Organization (WHO,2020)* menegaskan bahwa makanan yang terkontaminasi dapat menyebabkan penyakit, bahwa dalam skala yang lebih besar dapat menimbulkan masalah Kesehatan masyarakat yang serius. Oleh karena itu, pengawasan terhadap makanan, khususnya jajanan yang dijual dilingkungan sekolah, menjadi penting guna mencegah resiko penyakit akibat konsumsi pangan yang tidak aman.

Di Indonesia, jajanan anak sekolah telah menjadi bagian dari kebiasaan harian, terutama bagi siswa usia dini hingga sekolah dasar. Anak-anak cenderung tertarik pada jajanan yang dijual di luar lingkungan sekolah karena harganya terjangkau, penampilannya menarik, dan tersedia dalam berbagai rasa. Namun, jajanan tersebut belum tentu memenuhi standar keamanan pangan. Hal ini menjadi tantangan tersendiri, mengingat sebagian besar jajanan yang dijual oleh pedagang keliling atau di kantin sekolah belum tentu melalui proses produksi dan distribusi yang sesuai dengan standar hygiene dan sanitasi yang berlaku.

Keamanan jajanan sekolah sangat penting untuk diperhatikan agar terhindar dari risiko keracunan makanan dan memenuhi Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan (SBMKL) sesuai dengan PMK No. 2 Tahun 2023 tentang Pedoman Hygiene dan Sanitasi dalam Menyajikan Makanan. Jajanan yang beredar di lingkungan sekolah harus memenuhi standar fisik, kimia, dan mikrobiologi agar aman dikonsumsi oleh siswa.

Keamanan pangan pada jajanan sekolah perlu dinilai secara menyeluruh dari aspek fisik, kimia, dan mikrobiologi, terutama pada jajanan yang sering dijual oleh pedagang keliling seperti bakso, batagor, sosis bakar, telur gulung,

nugget goreng, cireng, dan tempe goreng. Dari aspek fisik, penilaian dilakukan secara organoleptik meliputi warna, bau, rasa, dan tekstur. Makanan dengan warna mencolok dapat mengindikasikan penggunaan pewarna sintesis berbahaya seperti Rhodamin B dan Methanil Yellow, yang dalam jangka panjang dapat mengganggu fungsi hati dan ginjal. Tekstur yang terlalu kenyal atau tidak wajar, seperti pada bakso atau cireng, bisa menjadi tanda adanya boraks, sedangkan makanan yang tidak cepat basi seperti sosis bakar atau nugget goreng bisa mengandung formalin, sebagaimana dijelaskan oleh Surono (2020).

Dari aspek kimia, penting untuk mengidentifikasi bahan tambahan pangan yang digunakan, karena PMK No. 2 Tahun 2023 telah mengatur batas aman penggunaannya. Bahan berbahaya seperti formalin, boraks, dan Rhodamin B sering disalahgunakan untuk meningkatkan daya tahan dan penampilan makanan. Muctadi & Sugiyono (2017) menyebutkan bahwa konsumsi jangka panjang zat-zat tersebut dapat menyebabkan gangguan saraf, kerusakan organ, bahkan kanker.

Sedangkan dari aspek mikrobiologi, jajanan seperti telur gulung, tempe goreng, dan batagor sangat rentan terkontaminasi mikroorganisme patogen seperti *Escherichia coli*, *Salmonella sp.*, dan *Staphylococcus aureus*, terutama akibat proses pengolahan dan penyajian yang tidak higienis, seperti penggunaan air yang tercemar, tidak mencuci tangan, atau penyimpanan makanan dalam kondisi terbuka. Untuk itu, pengujian mikrobiologi penting dilakukan dengan batas maksimal $<1 \times 10^4$ CFU/g untuk ALT, $<10^3$ CFU/g untuk *Staphylococcus aureus*, dan tidak adanya *Salmonella sp.* dalam 25 gram sampel sesuai SNI 7388:2009. Apabila hasil pengujian melebihi ambang batas tersebut, maka jajanan dinyatakan tidak layak konsumsi. Oleh karena itu, pengawasan terhadap aspek fisik, kimia, dan mikrobiologi pada ketujuh jenis jajanan tersebut sangat penting agar makanan yang dikonsumsi siswa aman dan sesuai standar keamanan pangan.

Beberapa penelitian sebelumnya menegaskan pentingnya pengawasan kualitas jajanan sekolah. Triwinanda (2015) menemukan bahwa 3 dari 8 sampel makanan jajanan tidak memenuhi standar SNI karena melebihi batas

cemaran mikrobiologi. Ian Murdani (2017) menunjukkan bahwa ketidaksesuaian prinsip higiene dan sanitasi pada pengolahan dan penyajian makanan berkorelasi dengan tingginya angka kuman pada makanan basah (34,72%). Sementara itu, Fadila dan Sukinarh (2015) mengidentifikasi bahwa kontaminasi mikroba seperti Salmonella, E. coli, dan Staphylococcus aureus akibat kebersihan pedagang yang buruk dan kurangnya edukasi menjadi penyebab utama keracunan makanan di sekolah dasar.

TKK Santa Maria merupakan lembaga pendidikan anak usia dini yang beralamat di Jalan Jaksa Agung Suprpto Nomor 01, Kecamatan Magetan, Kabupaten Magetan, dan telah terakreditasi B. Di lingkungan sekolah ini terdapat tujuh pedagang keliling yang rutin berjualan saat jam istirahat, yaitu Bakso, Batagor, Sosis Bakar, Telur Gulung, Nugget Goreng dan Pentol Goreng. Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang dilakukan di TKK Santa Maria, ditemukan bahwa beberapa pedagang memiliki gerobak dalam kondisi kotor dan tidak terawat, yang dapat menjadi sumber kontaminasi. Hasil pemeriksaan laboratorium terhadap sampel makanan bakso menunjukkan angka cemaran mikrobiologi berupa Angka Kuman sebesar 1×10^4 CFU/g, yang melebihi batas maksimum yang diperbolehkan menurut SNI 7388:2009, yaitu $<1 \times 10^4$ CFU/g, sehingga makanan tersebut dinyatakan tidak memenuhi syarat kelayakan konsumsi. Kontaminasi mikrobiologi ini dapat terjadi akibat proses pengolahan dan penyimpanan makanan yang tidak higienis, kondisi fisik makanan yang buruk, serta kemungkinan penggunaan bahan kimia berbahaya di dalamnya (Surono, 2020), yang semuanya berpotensi menimbulkan gangguan kesehatan seperti keracunan makanan atau infeksi saluran pencernaan pada anak.

Berdasarkan hasil temuan tersebut, peneliti melakukan penelitian dengan judul **“ANALISIS KUALITAS JAJANAN PADA PK5 DI TKK SANTA MARIA KECAMATAN MAGETAN KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2025”**.

1.2 Identifikasi dan Batasan Masalah

1.2.1 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, maka identifikasi masalah yang dijadikan bahan penelitian adalah sebagai berikut:

1.2.1.1 Masih adanya potensi kontaminasi Fisika, Kimia dan Mikrobiologi pada makanan yang dikonsumsi siswa di TKK Santa Maria Magetan.

1.2.1.2 Jajanan yang dijual dalam kondisi terbuka rentan terhadap kontaminasi bakteri yang dapat menyebabkan gangguan pencernaan dan penyakit lain pada siswa.

1.2.1.3 Bahwa angka kuman pada bakso 1×10^7 yang batas syaratnya 1×10^5 melebihi baku mutu.

1.2.1 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini meliputi tujuh jenis jajanan yang dijual oleh pedagang keliling di TKK Santa Maria Magetan, yaitu Bakso, Batagor, Sosis Bakar, Telur Gulung, Nugget Goreng, dan Pentol Goreng. Dengan analisis terhadap aspek kimia, fisika dan mikrobiologi. Penelitian ini hanya mencakup pedagang keliling tidak termasuk pedagang menetap.

1.3 Rumusan Masalah

Sesuai dengan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, Bagaimana gambaran kualitas jajanan di TKK Santa Maria Kecamatan Magetan Kabupaten Magetan?

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan Umum

Mengetahui gambaran kualitas jajanan yang dijual oleh pedagang kaki lima di sekitar TKK Santa Maria Kecamatan Magetan Kabupaten Magetan tahun 2025.

1.4.2 Tujuan Khusus

1.4.2.1 Memeriksa kualitas fisik organoleptik jajanan Bakso (warna, bau, tekstur, dan tampilan visual).

1.4.2.2 Memeriksa kualitas kimia jajanan yang meliputi Bakso (Boraks), Batagor (Rhodamin B), Sosis Bakar (Formalin), Telur Gulung (Methanil Yellow), Nugget Goreng (Boraks) dan Pentol Goreng (Formalin).

1.4.2.3 Memeriksa tingkat cemaran mikrobiologi melalui pengukuran Angka Kuman pada jajanan Bakso, Batagor, Sosis Bakar, Telur Gulung, Nugget Goreng dan Pentol Goreng.

1.4.2.4 Mendeskripsikan kualitas jajanan yang dijual di sekitar TKK Santa Maria, Kecamatan Magetan

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian yang diharapkan adalah sebagai berikut :

1.5.1 Bagi Peneliti

Memperoleh pemahaman yang lebih mendalam dan memperluas keahlian dalam perlindungan pangan, dengan pekatan khusus pada pengamatan karakteristik makanan ringan melalui sudut pandang sifat fisik, komposisi kimia, dan keberadaan mikroba.

1.5.2 Bagi Pihak Sekolah

Memberikan informasi mengenai kualitas jajanan yang dijual di lingkungan sekolah sehingga dapat meningkatkan pengawasan terhadap pedagang keliling serta menerapkan kebijakan yang lebih ketat terkait keamanan bagi siswa.

1.5.3 Bagi Orang Tua dan Siswa

Memberikan pemahaman tentang pentingnya memilih jajanan yang aman dan sehat, serta meningkatkan kesadaran akan bahaya jajanan yang mengandung zat kimia berbahaya atau kontaminasi mikrobiologi.

1.5.4 Bagi Pedagang Keliling

Memberikan wawasan mengenai pentingnya menjaga kualitas dan kebersihan jajanan yang dijual, serta mendorong pedagang untuk menerapkan standar kebersihan dan keamanan pangan yang lebih baik.

1.5.5 Bagi Pemerintah dan Instansi Terkait

Menjadi bahan pertimbangan dalam pengambilan kebijakan terkait pengawasan jajanan anak sekolah, serta dapat digunakan sebagai acuan dalam peningkatan kebijakan keamanan pangan di lingkungan sekolah dasar.

1.5.6 Bagi Peneliti lainnya

Menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan keamanan jajanan anak sekolah di lingkungan Pendidikan dasar.