

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Data World Health Organization (WHO) menyebutkan bahwa penyakit akibat makanan (foodborne disease) dan diare karena cemaran air (waterborne disease) membunuh sekitar 2 juta orang per tahun. Makanan tidak aman ditandai dengan adanya kontaminasi bakteri berbahaya, virus, parasit, atau senyawa kimia menyebabkan lebih dari 200 penyakit, mulai dari keracunan makanan, diare sampai dengankanker. (Putriyana, 2020)

Tumbuhnya pedagang kaki lima sebagai salah satu cara untuk mendapatkan penghasilan, juga memerlukan perhatian dan pengawasan dari Dinas Kesehatan setempat karena keterbatasan Pendidikan dan Pengetahuan dari pengelolaan makanan pedagang kaki lima tentang penyehatan makanan dan gizi serta menjaga kesehatan, seperti dalam Permenkes RI nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan BAB VII Pembinaan dan Pengawasan: “Penjamah makanan berkewajiban memiliki pengetahuan tentang penyehatan makanan dan gizi serta menjaga kesehatan”. Karena salah satu faktor yang dapat menyebabkan kontaminasi bakteri pada makanan adalah berasal dari orang yang mengolah atau menangani makanan termasuk perilaku dan hygiene perorangan orang yang menangani makanan tersebut. (Anggri, 2018)

Kejadian Luar Biasa (KLB) merupakan kasus yang sering terjadi di Indonesia. Berkaitan dengan Kejadian luar biasa (KLB) tentang jumlah kasus keracunan makanan di Jawa Timur selama tahun 2013 hingga 2016 tercatat KLB keracunan makanan terbanyak pada tahun 2015 dengan jumlah kasus sebesar 957 kasus dan menurun menjadi 43 kasus pada 2016 yang terjadi di hampir semua wilayah kabupaten/kota (Dinkes, 2016).

Salah satu faktor penyebab terjadinya Kejadian Luar Biasa (KLB) adalah masih rendahnya pengetahuan masyarakat terkait kualitas makanan

dari aspek fisik, kimia, maupun mikrobiologi. Khususnya tentang Hygiene Sanitasi Makanan yang buruk dapat menyebabkan kualitas jajanan pasar sangat mengkhawatirkan.

Berdasarkan hasil observasi yang telah peneliti lakukan ada beberapa jenis minuman jajanan yang dijual di Terminal Gorang Gareng yaitu es cincau, es cendol, es degan, es teh, dan es jeruk. Selanjutnya peneliti melakukan pengadaaan penyebaran angket pada tanggal 29 Mei , Penyebaran angket ini digunakan untuk mengetahui minat pembeli terhadap minuman yang diminati.

Hasil angket berdasarkan survey dari minat pembeli terhadap jajanan minuman adalah Es teh sejumlah 11 peminat, es jeruk sejumlah 25, es cincau sejumlah 35, es degan sejumlah 13, dan es cendol sejumlah 16 dengan total keseluruhan berjumlah 100 responden. Berdasarkan pengisian angket menunjukkan bahwa minuman jajanan yang memiliki peminat paling banyak adalah es cincau. Sehingga es cincau dipilih menjadi sampel minuman jajanan yang akan diteliti.

Es cincau adalah minuman yang menggunakan cincau sebagai bahan utama dan ditambah santan, gula , dan es batu. Es cincau mudah ditemukan disekitar masyarakat seperti di pasar, di terminal, dan di pinggir jalan raya. Kondisi lingkungan pasar juga pinggir jalan, pasar dan terminal yang hygiene sanitasi lingkungannya kurang serta tidak jarang perilaku pedagang yang tidak memperhatikan hygiene sanitasi memungkinkan adanya kontaminasi pada es cincau yang dijual baik secara fisik, kimia, dan mikrobiologi.

Es cincau mudah ditemui di wilayah Kabupaten Magetan salah satunya di Terminal Gorang Gareng. Terminal ini masih beroperasi tetapi hanya untuk kendaraan jarak dekat seperti antar kecamatan. Selain itu Terminal Gorang Gareng bersebelahan dengan Pasar Gorang Gareng. Dari hasil studi pendahuluan yang saya lakukan di Terminal Gorang Gareng terdapat 2 pedagang es cincau. Lingkungan yang padat aktivitas manusia dan tempat yang terbuka membuat es`cincau sangat mudah terkontaminasi, baik secara fisik, kimia, dan mikrobiologi.

Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan uji organoleptik fisik Gareng memiliki tekstur yang licin dan kenyal, bau khas cincau, dan rasa yang tawar.

Setelah dilakukan pemeriksaan laboratorium, diperoleh hasil MPN *coliform* sampel es cincau menunjukkan hasil 240 PJT/100m. Dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa es cincau yang dijual di Terminal Gorang Gareng tidak memenuhi standar aspek mikrobiologi yaitu MPN *coliform* menurut Permenkes RI No.492/MENKES/PER/IV/2010 tentang baku mutu air minum adalah 0 JPT/100ml.

Dari hasil yang diperoleh peneliti ingin melakukan penelitian lebih lanjut mengenai kualitas es cincau yang dijual di Terminal Gorang Gareng dari aspek fisik, kimia, dan mikrobiologi dengan judul **“UJI KUALITAS ES CINCAU SECARA FISIK, KIMIA DAN MIKROBIOLOGI DITINJAU DARI ASPEK HYGIENE DAN SANITASI DI TERMINAL GORANG GARENG KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2022”**.

B. Identifikasi dan Pembatasan Masalah

1. Identifikasi Masalah

- a) Cincau dapat menjadi salah satu makanan pembawa bibit penyakit berasal dari pengolahan dan penyimpanan cincau yang kurang baik.
- b) Es cincau termasuk makanan jajanan yang mudah terkontaminasi.
- c) Hasil studi pendahuluan yang diperoleh menunjukkan bahwa pada es cincau ditemukan 240 JTP/100m. Sehingga dapat diketahui bahwa es cincau tidak memenuhi syarat menurut Permenkes RI No.492/MENKES/PER/IV/2010 tentang baku mutu air minum.
- d) Hasil studi pendahuluan menunjukkan perilaku penjual es cincau tidak sesuai dengan hygiene sanitasi makanan yaitu penjual merokok dan tidak mencuci tangan sebelum melayani pembeli.

2. Pembatasan Masalah

Batasan masalah yang digunakan dalam penelitian es cincau di terminal Gorang Gareng yang akan diperiksa dan diamati meliputi:

- a. Penerapan Tempat
- b. Penerapan Peralatan
- c. Penerapan Penjamah
- d. Penerapan Proses Pengolahan
- e. Fisik: bau, rasa, dan tekstur,
- f. Kimia: Boraks,
- g. Mikrobiologi: Coliform dan Angka Kuman.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dituliskan, dapat dibuat rumusan masalah yaitu: “Bagaimana kualitas es cincau secara fisik, kimia dan mikrobiologi ditinjau dari aspek hygiene dan sanitasi di terminal gorang goreng kabupaten magetan tahun 2022?”

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui kualitas es cincau secara fisik, kimia dan mikrobiologi ditinjau dari aspek hygiene dan sanitasi di terminal gorang goreng kabupaten magetan tahun 2022.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai Penerapan Tempat Pengolahan Minuman Es Cincau
- b. Menilai Penerapan Peralatan Pengolahan Minuman Es Cincau
- c. Menilai Penerapan Penjamah Pengolahan Minuman Es Cincau
- d. Menilai Penerapan Proses Pengolahan Minuman Es Cincau
- e. Menilai Kualitas Fisik (Warna, bau, dan Rasa)
- f. Menilai Kualitas Kimia (Boraks)
- g. Menilai Kualitas Mikrobiologi (Coliform dan Angka Kuman)
- h. Menganalisis hasil pengamatan dan pemeriksaan.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Memperoleh informasi tentang kualitas es cincau hijau yang dijual di Terminal Gorang Gareng Kabupaten Magetan dinjau dari aspek kimia yaitu boraks, dari aspek fisik yaitu bau, rasa, dan tekstur, serta dari aspek mikrobiologi yaitu coliform.

2. Bagi Masyarakat

Mengetahui kualitas es cincau hijau yang dijual di Terminal Gorang Gareng Kabupaten Magetan dinjau dari aspek kimia yaitu boraks, dari aspek fisik yaitu bau, rasa, dan tekstur, serta dari aspek mikrobiologi yaitu coliform sebelum membeli es cincau.

3. Bagi Peneliti Lain

Sebagai bahan/referensi untuk melakukan penelitian dengan tema yang sama dan bisa menambah variabel yang belum ada di penelitian sebelumnya.