

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kesehatan merupakan hak asasi manusia dan salah satu unsur kesejahteraan yang harus diwujudkan sesuai dengan cita-cita bangsa Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Pancasila dan Undang- Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945. Setiap kegiatan dalam upaya untuk memelihara dan meningkatkan derajat kesehatan masyarakat yang setinggi-tingginya dilaksanakan berdasarkan prinsip nondiskriminatif, partisipatif, dan berkelanjutan dalam rangka pembentukan sumber daya manusia Indonesia, serta peningkatan ketahanan dan daya saing bangsa bagi pembangunan nasional (UU Nomor 36 Tahun 2009, 2009).

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk melanjutkan kehidupan. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal seperti vitamin, mineral, hidrat arang, lemak dan lainnya. Makanan harus asli dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar serta harus higiene. Bila salah satu faktor tersebut terganggu makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan (Pengembangan et al., n.d.).

Keamanan Pangan juga merupakan salah satu faktor penting yang harus ada dalam makanan, dimana yang dimaksud dengan keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi (Pemerintah Republik Indonesia, 2012). Selain keamanan pangan faktor lain yang juga tidak kalah pentingnya yaitu ketahanan pangan dimana ketahanan pangan memiliki pemahaman kondisi terpenuhinya pangan bagi negara sampai dengan perseorangan, yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun

mutunya, aman, beragam, bergizi, merata, dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat, untuk dapat hidup sehat, aktif, dan produktif secara berkelanjutan (Pemerintah Republik Indonesia, 2012).

Keamanan pangan serta ketahanan pangan yang tersebar di wilayah Jawa Timur tercatat sebanyak 55.473 TPM, dari jumlah tersebut TPM yang memenuhi syarat hygiene sanitasi sebanyak 33.699 TPM (60,7%), sedangkan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 21.774 TPM (39,3%). (Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur, 2020).

Dapat dilihat data yang diperoleh dari Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur bahwa terdapat 21.774 TPM yang tersebar di wilayah Jawa Timur masih belum memenuhi syarat, dimana hal tersebut memungkinkan adanya kejadian penyakit yang bersumber dari tempat pengolahan makanan yang belum memenuhi syarat. Salah satunya yaitu penyakit diare dimana penyakit diare merupakan penyakit endemis potensial Kejadian Luar Biasa (KLB) yang sering disertai dengan kematian. Pada tahun 2019 cakupan pelayanan penderita diare pada semua umur sebesar 61,7% dan pada balita sebesar 40% dari sasaran yang ditetapkan. Disparitas antar provinsi antara 12,7% (Nusa Tenggara Timur) dan Nusa Tenggara Barat (68,6%) (INDONESIA, 2019).

Beberapa faktor yang mengakibatkan terjadinya diare adalah konsumsi makanan jajanan yang tidak terjamin kebersihannya, lingkungan, peran keluarga, dan ekonomi. Penyakit diare terjadi karena kurangnya pengetahuan dan kesadaran hidup bersih dan sehat terutama kebiasaan cuci tangan pakai sabun dan mengonsumsi jajan sembarangan. Makanan jajanan tradisional merupakan makanan yang sering kita jumpa di setiap daerah di Indonesia. Ciri khas jajanan tradisional adalah bahan sederhana dan mudah ditemukan di sekitar kita, tetapi tidak tahan lama. Sekalipun telah banyak beredar makanan instan dan modern bahkan impor dari luar negeri, jajanan tradisional atau jajanan pasar masih tetap diminati karena beberapa alasan, antara lain harganya yang relatif terjangkau dengan rasa yang manis dan gurih, serta banyak beragam pilihan yang

disediakan (Anggraeni & Sumaryati, 2019).

Pada tahun 2021, peneliti lain melakukan penelitian dengan judul uji kualitas makanan jajanan tradisional di Pasar Sukolilo Kabupaten Madiun Tahun 2021. Peneliti tersebut melakukan pemeriksaan mikrobiologi dengan hasil kode sampel kesatu sejumlah 10.500 kol/gram, kode sampel kedua sejumlah 12.000 kol/gram, dan kode sampel ketiga sejumlah 22.400 kol/gram. Dari aspek mikrobiologis tersebut baku mutu surat keputusan kepala POM RI No. HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Cemar Mikroba dan Kimia Dalam Makanan disebutkan bahwa angka kuman dalam makanan yaitu 10.000 kol/gram.

Makanan jajanan tradisional yang dijual pedagang di Pasar Kerep Kecamatan Bagor Kabupaten Nganjuk yakni industri skala kecil yang biasanya kurang memperhatikan sanitasi dan keamanan pangan. Konsumsi makanan dapat berbahaya bagi kesehatan, karena makanan dapat menjadi sumber penularan maupun penyebab dari masalah kesehatan. Sumber penularan dapat terjadi pada penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, penyajian, lokasi penjualan. Untuk melakukan penelitian hygiene sanitasi jajanan tradisional dan keberadaan bakteri yang ada di Pasar Kerep Kecamatan Bagor, Kabupaten Nganjuk.

Hasil study pendahuluan yang dilakukan penulis pedagang Pasar Kerep Kecamatan Bagor Kabupaten Nganjuk beroperasi setiap hari, mulai membuka kios pada pukul 05:00 WIB sampai berakhir pukul 11:00 WIB dan biasanya sebelum jam 11:00 WIB sudah tutup berjualan karena dagangan sudah habis dan bisa saja karena pasar sudah sepi pengunjung. Pedagang makanan jajanan tradisional pasar yang dekat dengan jalan dan halaman pedagang dibuat parkir kendaraan roda dua yang dapat memungkinkan debu serta asap kendaraan bisa mencemari makanan jajanan tradisional. Kondisi pasar yang sangat ramai pengunjung dan pedagang beragam jenisnya seperti sayuran, buah-buahan, sembako, pakaian, perabotan rumah tangga, jajanan tradisional, daging, ayam, ikan dan lain-lain. Banyaknya berbagai aktivitas jual beli di pasar mengakibatkan banyaknya sampah berserakan di sekitar kios. Dengan

demikian pedagang pasar Kerep tidak mengetahui hygiene sanitasi makanan yang aman dan sehat karena banyaknya sampah berserakan disekitar kios, pedagang tidak menutup makanan untuk menghindari kontak dengan lalat, dan dengan tidak menggunakan penutup makanan dapat tercemar oleh bakteri atau mikroba. Faktor tingginya angka kuman pada makanan jajanan tradisional dapat diakibatkan dari lokasi penjualan dan penutup makanan.

Berdasarkan hasil observasi lapangan yang dilakukan penulis mengenai makanan jajanan tradisional yang dijual di Pasar Kerep Kecamatan Bagor Kabupaten Nganjuk jenis makanan tradisional yang diujakan yaitu: apem, cenil, kue kukus, lopis, onde-onde, puthu ayu, lapis, klepon, kue cucur, risoles, nagasari, lumpia dan jongsong. Selanjutnya dilakukan penyebaran angket pada tanggal 25 Oktober 2021. Penyebaran angket ini digunakan untuk mengetahui minat pembeli terhadap makanan jajanan tradisional yang diminati.

Hasil angket berdasarkan survey dari minat pembeli terhadap makanan jajanan tradisional adalah sebagai berikut:

Tabel I.1 Rekapitulasi Hasil Angket

Minat Responden Terhadap Makanan Jajanan Tradisional  
di Pasar Kerep Kecamatan Bagor Kabupaten Nganjuk

No.	Jenis Makanan	Jumlah Peminat
1.	Apem	3
2.	Cenil	18
3.	Kue Kukus	3
4.	Lopis	8
5.	Onde-Onde	6
6.	Puthu Ayu	5
7.	Lapis	23
8.	Klepon	3
9.	Kue Cucur	3
10.	Risoles	6
11.	Nagasari	4
12.	Lumpia	6
13.	Jongsong	12
Jumlah		100

Berdasarkan pengisian angket serta mengingat akan pentingnya penyehatan dan pengawasan pada makanan jajanan tradisional di pasar maka dalam penelitian ini makanan jajanan yang dipilih sebagai sampel adalah lapis, cenil, dan jongkong :

1. Ketiga jenis makanan jajanan itu paling banyak diminati pengunjung pasar.
2. Secara organoleptik kurang memenuhi syarat diantara makanan jajanan yang lain.
3. Berdasarkan hasil uji pendahuluan di laboratorium jenis makanan jajanan lapis, cenil dan jongkong diperoleh hasil negatif terhadap boraks, formalin dan rhodamin B.
4. Berdasarkan hasil uji pendahuluan di laboratorium terhadap angka kuman dari ketiga jenis makanan tersebut diperoleh hasil, sebagai berikut :
  - a. Pada lapis hasil pemeriksaan di laboratorium memperoleh hasil 11.200 kol/gram, dengan baku mutu 10.000 kol/gram, dari hasil pemeriksaan angka kuman pada lapis dapat ditarik kesimpulan bahwa lapis melebihi baku mutu parameter mikrobiologi.
  - b. Pada cenil hasil pemeriksaan di laboratorium memperoleh hasil 15.400 kol/gram, dengan baku mutu 10.000 kol/gram, dari hasil pemeriksaan angka kuman pada cenil dapat ditarik kesimpulan bahwa cenil melebihi baku mutu parameter mikrobiologi.
  - c. Pada jongkong hasil pemeriksaan di laboratorium memperoleh hasil 14.200 kol/gram, dengan baku mutu 10.000 kol/gram, dari hasil pemeriksaan angka kuman pada jongkong dapat ditarik kesimpulan bahwa jongkong melebihi baku mutu parameter mikrobiologi.

Dari asumsi diatas diduga akan menimbulkan resiko terhadap kesehatan karena penanganannya kurang higienis yang memungkinkan makanan jajanan tersebut terkontaminasi oleh mikroba beracun sehingga tidak memenuhi syarat keamanan pangan dan berdampak akan membahayakan ribuan pengunjung pasar sebagai konsumen.

Berdasarkan permasalahan diatas maka penulis mengambil tema penelitian ini dengan judul **“KAJIAN ASPEK FISIK, KIMIA DAN MIKROBIOLOGI MAKANAN JAJANAN PASAR TRADISIONAL YANG DIJUAL PEDAGANG DI PASAR KEREK KECAMATAN BAGOR KABUPATEN NGANJUK”**

## **B. Identifikasi Masalah dan Batasan Masalah**

### 1. Identifikasi Masalah

- a. Tempat penjualan dekat dengan jalan dan halaman tempat penjual dipakai untuk parkir kendaraan roda dua yang memungkinkan debu serta asap kendaraan bisa mencemari makanan jajanan tradisional.
- b. Pedagang makanan jajanan pasar tradisional seperti lapis, cenil dan jongkong tidak menggunakan tutup makanan untuk menghindari makanan kontak dengan lalat, dan dengan tidak menggunakan penutup makanan dapat tercemar oleh bakteri atau mikroba.
- c. Banyaknya berbagai aktivitas jual beli di pasar mengakibatkan banyaknya sampah berserakan di sekitar kios.
- d. Faktor tingginya angka kuman pada makanan jajanan tradisional lapis, cenil dan jongkong dapat diakibat dari lokasi penjualan dan penutup makanan.

### 2. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti membatasi batasan masalah yang akan di bahas makanan jajanan tradisional yang dimaksud dalam penelitian ini adalah lapis, cenil dan jongkong. Pada aspek fisik yang akan diamati atau diobservasi dengan metode organoleptik meliputi : aroma, warna, tekstur dan rasa. Pada aspek kimia yang akan diteliti yaitu boraks, formalin, rhodamin B dan pada aspek mikrobiologi yang akan diteliti yaitu angka kuman.

## **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah di atas maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut, “Bagaimana kajian aspek fisik, kimia dan mikrobiologi makanan jajanan tradisional yang dijual pedagang di pasar Kerek Kecamatan Bagor Kabupaten Nganjuk?”.

#### **D. Tujuan Penelitian**

##### 1. Tujuan Umum

Mendeskripsikan kualitas makanan jajanan tradisional yang dijual pedagang di Pasar Kerep Kecamatan Bagor Kabupaten Nganjuk dari aspek fisik, kimia dan mikrobiologi.

##### 2. Tujuan Khusus

- a. Menilai tempat penjualan makanan jajanan tradisional.
- b. Memeriksa kualitas makanan jajanan tradisional dari aspek fisik (organoleptik) yaitu warna, aroma, rasa dan tekstur.
- c. Memeriksa kualitas makanan jajanan tradisional dari aspek kimia yaitu Boraks dan Formalin, Rhodamin B.
- d. Memeriksa kualitas makanan jajanan tradisional dari aspek mikrobiologi yaitu angka kuman.
- e. Menganalisis kualitas makanan jajanan tradisional dari aspek fisik, kimia dan mikrobiologis.

#### **E. Manfaat Penelitian**

##### 1. Bagi Penulis

Dapat meningkatkan kemampuan peneliti dalam menerapkan ilmu kesehatan lingkungan di bidang higene sanitasi makanan dan minuman serta dapat melakukan pemeriksaan uji fisik, kimia dan mikrobiologis.

##### 2. Bagi Masyarakat

Dapat memperoleh informasi mengenai kualitas makanan jajanan tradisional yang layak dikonsumsi atau tidak bagi masyarakat

##### 3. Bagi Pedagang

Hasil penelitian ini dapat memberikan informasi dan himbauan kepada para pedagang/penjual makanan jajanan tradisional agar lebih memperhatikan hal-hal yang berhubungan dengan keamanannya khususnya hygiene sanitasi supaya menghindari cemaran mikroorganisme pada makanan yang diproduksi/dijual, sehingga makanan yang di jual tersebut aman bagi kesehatan para konsumennya.

4. Bagi Pemerintah

Hasil penelitian ini dapat menjadi masukan bagi pemerintah khususnya Dinas Kesehatan Kabupaten Nganjuk, untuk lebih memperketat peraturan bagi para penjual pedagang di pasar, mengenai sanitasi tempat supaya makanan lebih terjaga kualitas dan kebersihannya sehingga kontaminasi mikroorganisme pada produk yang dihasilkan dapat diminimalisir.

5. Bagi Peneliti Lain

Sebagai bahan masukan bagi peneliti lain untuk dapat melakukan penelitian selanjutnya.