

KUALITAS MAKANAN JAJANAN ANGKRINGAN SATE USUS AYAM YANG DIJUAL DI ANGKRINGAN KECAMATAN MAGETAN KABUPATEN MAGETAN

Ober Bonaputra Simanjuntak¹, Handoyo², Dr. Sri Poerwati³

Kementrian Kesehatan RI
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya
Program Studi Sanitasi Program Diploma III Kampus
Magetan Jurusan Kesehatan Lingkungan
Email : obersmnjtk@gmail.com

ABSTRAK

Makanan jajanan angkringan yang dijual di angkringan Kecamatan Magetan Kabupaten Magetan 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. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas makanan jajanan angkringan sate usus ayam yang dijual di angkringan Kecamatan Magetan Kabupaten Magetan.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif. Metode pengambilan sampel menggunakan metode *purposive sampling* terhadap makanan jajanan sate usus ayam angkringan di Kecamatan Magetan Kabupaten Magetan dengan jumlah sampel 3 sampel. Analisis data didiskripsikan dalam bentuk tabel dengan menganalisa hasil lapangan fisik (organoleptik) dengan membandingkan hasil laboratorium kimia (formalin, boraks dan rhodamin B).

Hasil penelitian dari aspek fisik (uji organoleptik) pada angkringan 1, angkringan 2 maupun angkringan 3 yaitu memenuhi syarat. Hasil penelitian pada aspek kimia (formalin, boraks, dan rhodamin B) pada angkringan 1, angkringan 2 maupun angkringan 3 mendapatkan hasil negatif atau memenuhi syarat yang dilakukan selama tiga kali pemeriksaan.

Daftar Bacaan : -

Kata Kunci : Makanan jajanan angkringan, sate usus ayam, aspek fisik
(organoleptik), kimia (formalin, boraks dan rhodamin B)

THE QUALITY OF CHICKEN INSTANT SATAY FOOD FOR SALE IN RESTO, MAGETAN DISTRICT, MAGETAN REGENCY

Ober Bonaputra Simanjuntak¹, Handoyo², Dr. Sri Poerwati³

Indonesian Ministry of Health
Health Polytechnic of the Ministry of Health Surabaya
Sanitation Study Program Campus III Diploma Program
Magetan Department of Environmental Health
Email : obersmjtk@gmail.com

ABSTRACT

Resto snacks are sold in resto, Magetan District, Magetan Regency, which usually pay less attention to sanitation and food safety. Consumption of food can be harmful to health, because food can be a source of transmission or cause of health problems. Sources of transmission can occur in food handlers, equipment, water, food ingredients, serving, sales locations. This study aims to determine the quality of chicken intestine satay snacks sold in resto, Magetan District, Magetan Regency.

This research is a descriptive research. The sampling method used purposive sampling method for resto chicken intestine satay snacks in Magetan District, Magetan Regency with a total sample of 3 samples. Data analysis is described in tabular form by analyzing the results of the physical field (organoleptic) by comparing the results of the chemical laboratory (formalin, borax and rhodamine B).

The results of the research from the physical aspect (organoleptic test) on resto 1, resto 2 and resto 3 are eligible. The results of the research on the chemical aspects (formalin, borax, and rhodamine B) on resto 1, resto 2 and resto 3 got negative results or fulfilled the requirements, which were carried out for three examinations.

Reading list : -

Keywords : Resto snacks, chicken intestine satay, physical aspects
(organoleptic), chemical (formalin, borax and rhodamine B)

PENDAHULUAN

Angkringan merupakan model perdagangan makanan dan minuman dengan menggunakan gerobak dorong yang biasanya berjualan pada malam hari, adapun yang dijual oleh pedagang angkringan yaitu macam-macam makanan seperti, bakwan goreng, nasi kucing, rica-rica ayam, ronde, macam-macam sate seperti usus ayam, ceker ayam, hati ayam, ada es teh dan jeruk panas maupun dingin yang disajikan pada malam hari mulai selepas maghrib hingga tengah malam.

Penyakit yang ditularkan melalui makanan atau World Health Organization menyebutnya dengan penyakit bawaan pangan (Food Borne Diseases) merupakan penyakit yang menular atau keracunan yang disebabkan oleh mikroba atau agen yang masuk ke dalam badan melalui makanan yang dikonsumsi. Menurut World Health Organization, makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh tidak termasuk air, obat-obatan, dan substansi-substansi lain yang digunakan untuk pengobatan. Makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok bagi manusia untuk melanjutkan kehidupan. Makanan yang dibutuhkan tentunya harus bernilai gizi baik. Selain nilai gizi, hal lain juga harus diperhatikan seperti cara mengelola makanan, kebersihan penjamah makanan dan cara makanan disajikan (World Health Organization, 2009).

Berdasarkan hasil survey terdapat 74 angkringan yang menjual sate usus ayam yang ada di Kecamatan Magetan Kabupaten Magetan. Berdasarkan hasil observasi dari 74 angkringan terdapat 3 angkringan yang menjual sate usus

ayam tidak mengalami pembusukan, tidak berubah warna dan rasa setelah didiamkan selama kurun waktu lebih dari 3 hari. Ketiga angkringan tersebut beralamatkan di :

1. Jl. Manggis, Selosari Kecamatan Magetan Kabupaten Magetan Jawa Timur 63311.
2. Jl. Monginsidi, Blok. M, Candi Kidul, Candirejo, Kecamatan Magetan Kabupaten Magetan Jawa Timur 63319.
3. Jl. Mayjend Sungkono, Sukowinangun Kecamatan Magetan Kabupaten Magetan Jawa Timur 63311.

Berdasarkan hasil observasi lapangan yang kedua kalinya dilakukan penulis mengenai makanan sate usus ayam yang dijual di angkringan tersebut dari hasil studi pendahuluan secara fisik pada sate usus ayam dapat ditarik kesimpulan bahwa sate usus ayam tersebut tidak memenuhi syarat karena setelah 3 hari tidak ada tanda pembusukan pada sate usus ayam dan sate usus ayam tersebut masih terlihat baik.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif, dimana penelitian deskriptif adalah suatu metode dalam meneliti status sekelompok manusia, suatu objek, suatu set kondisi, suatu sistem pemikiran ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang.

Tujuan dari penelitian deskriptif ini adalah untuk membuat deskripsi, gambaran, atau lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta

hubungan antarfenomena yang diselidiki (Nazir, 1988).

Desain penelitian yang digunakan adalah metode survei, dalam penelitian ini dilakukan penyusunan fakta-fakta dari observasi kualitas makanan angkringan yang ada di Kecamatan Magetan.

1. Populasi Penelitian

Pada penelitian ini yang menjadi populasi penelitian yaitu angkringan yang ada di Kecamatan Magetan sejumlah 74 angkringan yang menjual sate usus ayam.

2. Sampel

Sampel merupakan bagian yang mewakili dari seluruh jumlah populasi. Sampel yang digunakan sebanyak 74 Sampel. Dan dari 74 sampel terdapat 3 sampel yang digunakan dalam penelitian, terdapat dari uji coba yang didiadakan selama lebih dari 3 hari masih awet mulai dari aroma, warna, tekstur dan rasa yang tidak berubah.

3. Besar Sampel

Besar sampel yang diambil dari setiap jenis makanan jajanan tradisional sate usus ayam masing-masing adalah 100 gram.

4. Teknik Pengambilan Sampel

Teknik pengambilan sampel yang digunakan yaitu *purposive sampling* adalah salah satu teknik pengambilan sampling non random sampling dimana peneliti menentukan pengambilan sampel dengan cara menetapkan ciri-ciri khusus yang sesuai dengan tujuan penelitian sehingga diharapkan dapat menjawab permasalahan penelitian.

5. Variabel Penelitian

a. Variabel Bebas

Variabel bebas dalam penelitian ini menggunakan parameter fisik (aroma, warna, tekstur dan rasa) dan kimia (formalin, boraks dan rhodamin B).

b. Variabel Terikat

Variabel terikat dalam penelitian ini adalah kualitas makanan jajanan angkringan sate usus ayam yang dijual di angkringan Kecamatan Magetan Kabupaten Magetan.

6. Teknis Pengumpulan Data

a. Observasi

Observasi lapangan, merupakan serangkaian teknik pengamatan untuk mengetahui, memahami dan mencatat temuan di lokasi penelitian. Dalam penelitian ini observasi digunakan untuk melihat fenomena fisik.

b. Wawancara

Yaitu dengan mewawancarai pedagang makanan jajanan angkringan di angkringan Kecamatan Magetan untuk memperoleh informasi mengenai makanan jajanan tradisional yang dijajakan tersebut.

c. Studi Literatur

Kegiatan mengumpulkan data dari berbagai sumber dan literatur seperti buku, jurnal, internet, serta penelitian-penelitian terdahulu yang dianggap signifikan dengan objek yang diteliti sehingga penulis memiliki gambaran dalam pelaksanaan penelitian.

HASIL PENELITIAN

Hasil Uji Organoleptik (Aroma, Warna, Tekstur dan Rasa) pada makanan jajanan sate usus ayam pada angkringan 1, 2, 3 dapat dilihat pada Tabel IV.1 dibawah ini.

Tabel IV.1
Hasil Uji Organoleptik Sate Usus Ayam

No	Pemeriksaan	Angkringan	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
1.	Pemeriksaan ke 1	1,2,3	Tidak bau	Coklat	Kenyal	Manis
2.	Pemeriksaan ke 2	1,2,3	Tidak bau	Coklat	Kenyal	Manis
3.	Pemeriksaan ke 3	1,2,3	Tidak bau	Coklat	Kenyal	Manis

Berdasarkan tabel IV.1 dari hasil uji organoleptik (aroma, warna, tekstur dan rasa) makanan jajanan sate usus ayam pada angkringan 1 sampai dengan angkringan 3 rata-rata menunjukkan bahwa nilai untuk aroma termasuk kriteria tidak bau. Untuk warna termasuk kriteria warna coklat, tidak sangat mencolok dan tidak pucat. Untuk tekstur termasuk kriteria tekstur kenyal, tidak keras serta untuk rasa termasuk kriteria manis dan tidak hambar.

Untuk lebih jelas ringkasan dari Tabel IV.1 dapat dilihat pada Tabel IV.2

Tabel IV.2
Hasil Pemeriksaan Organoleptik Sate Usus Ayam

No.	Pemeriksaan	Angkringan	Keterangan
1.	Pemeriksaan ke 1	1,2,3	Memenuhi syarat
2.	Pemeriksaan ke 2	1,2,3	Memenuhi syarat
3.	Pemeriksaan ke 3	1,2,3	Memenuhi syarat

Hasil pemeriksaan makanan jajanan sate usus ayam dari aspek Kimia (Formalin, Boraks, Rhodamin B) pada Angkringan 1,2,3 di Laboratorium D3 Sanitasi Kampus Magetan adalah sebagai berikut :

Tabel IV.3
Hasil Pemeriksaan Kimia (Formalin, Boraks, Rhodamin B)

No.	Angkringan	Pemeriksaan ke	Hasil		
			Formalin	Boraks	Rhodamin B
1	1	1			
		2	Negatif	Negatif	Negatif
		3			
2	2	1			
		2	Negatif	Negatif	Negatif
		3			
3	3	1			
		2	Negatif	Negatif	Negatif
		3			

Untuk selanjutnya analisis dari hasil pemeriksaan kimia (formalin, boraks, rhodamin B) dapat dilihat pada Tabel IV.4

Tabel IV.4
Analisis Hasil Pemeriksaan Kimia (Formalin, Boraks, Rhodamin B)

No.	Parameter yang diperiksa	yang Angkringan	Hasil
1	Formalin	1,2,3	Memenuhi Syarat
2	Boraks	1,2,3	Memenuhi Syarat
3	Rhodamin B	1,2,3	Memenuhi Syarat

Kesimpulan dari semua hasil pemeriksaan fisik (uji organoleptik) dan kimia (formalin, boraks dan rhodamin B) pada makanan jajanan sate usus ayam di angkringan 1 yaitu dari aspek fisik (uji organoleptik) didapatkan hasil bahwa sate usus ayam memenuhi syarat. Pada angkringan 2 didapatkan hasil bahwa sate usus ayam memenuhi syarat. Pada angkringan 3 didapatkan hasil bahwa sate usus ayam memenuhi syarat.

Pada aspek kimia makanan jajanan sate usus ayam di angkringan 1 didapatkan hasil pemeriksaan ke-1 sampai dengan pemeriksaan ke-3 yaitu negatif formalin, boraks, dan rhodamin B. Pada angkringan 2 didapatkan hasil pemeriksaan ke-1 sampai dengan pemeriksaan ke-3 yaitu negatif formalin, boraks dan rhodamin B. Selanjutnya untuk hasil pemeriksaan ke-1 sampai dengan pemeriksaan ke-3 pada angkringan 3 yaitu negatif formalin, boraks dan rhodamin B.

PEMBAHASAN

A Hasil Pemeriksaan Fisik (Uji Organoleptik) Makanan Jajanan Sate Usus Ayam

Berdasarkan tabel IV.1 sate usus ayam yang dijual di angkringan 1, angkringan 2 dan angkringan 3 sate usus ayam memiliki aroma tidak bau. Untuk warna coklat, tidak sangat mencolok dan tidak pucat. Bertekstur kenyal serta memiliki rasa yang manis dan tidak hambar. Penjual menggunakan tusuk sate yang bersih dan tidak mudah patah. Menurut hasil dari pengamatan panelis pada sate usus ayam yang dijual di ketiga angkringan tersebut rata-rata menunjukkan hasil yang sama mulai dari aroma, warna, tekstur dan rasa.

Berdasarkan pada tabel IV.2 hasil dari uji organoleptik pada makanan jajanan sate usus ayam angkringan 1 yaitu memenuhi syarat. Pada angkringan 2 terdapat hasil memenuhi syarat. Pada angkringan 3 terdapat hasil memenuhi syarat.

B Hasil Pemeriksaan Kimia (Formalin, Boraks, Rhodamin B) Makanan Jajanan Sate Usus Ayam

1. Formalin

Berdasarkan tabel IV.3 dan Tabel IV.4 pada angkringan 1 sampai dengan angkringan 3 untuk makanan sate usus ayam yang diperiksa selama 3 kali pemeriksaan berurutan untuk angkringan 1, angkringan 2 maupun angkringan 3 terdapat hasil

negatif formalin yang berarti memenuhi syarat.

2. Boraks

Berdasarkan tabel IV.3 dan IV.4 pada angkringan 1 sampai dengan angkringan 3 untuk makanan sate usus ayam yang diperiksa selama 3 kali pemeriksaan berurutan untuk angkringan 1, angkringan 2 maupun angkringan 3 terdapat hasil negatif boraks yang berarti memenuhi syarat.

3. Rhodamin B

Berdasarkan tabel IV.3 dan Tabel IV.4 pada angkringan 1 sampai dengan angkringan 3 untuk makanan sate usus ayam yang diperiksa selama 3 kali pemeriksaan berurutan untuk angkringan 1, angkringan 2 maupun angkringan 3 terdapat hasil negatif rhodamin B yang berarti memenuhi syarat.

C Analisis Kualitas Makanan Jajanan Sate Usus Ayam Ditinjau Dari Aspek Fisik dan Kimia

Kualitas makanan jajanan sate usus ayam ditinjau dari aspek fisik dan kimia layak untuk dikonsumsi. Berdasarkan SNI Nomor 01-2346 Tahun 2006 Tentang Petunjuk Pengujian Organoleptik, hasil uji pemeriksaan fisik pada angkringan 1 memenuhi syarat, angkringan 2 memenuhi syarat dan pada angkringan 3 memenuhi syarat. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 Tentang

Bahan Tambahan Pangan yang dinyatakan sebagai berbahaya dan berdasarkan Permenkes Nomor 293/Men.Kes/Per/V/85 tentang zat warna tertentu yang dinyatakan sebagai berbahaya, hasil pemeriksaan kimia terhadap 3 sampel makanan jajanan sate usus ayam negatif mengandung *Formalin*, *Boraks* dan *Rhodamin-B*.

Hasil pemeriksaan tersebut diperoleh dari Laboratorium D3 Sanitasi Kampus Magetan, dari hasil pemeriksaan negatif. Semua sampel makanan jajanan sate usus ayam tersebut bebas dari bahan tambahan pangan berbahaya.

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kualitas makanan jajanan sate usus ayam pada angkringan 1, angkringan 2 dan angkringan 3 ditinjau dari aspek fisik (aroma, warna, tekstur dan rasa) memenuhi syarat.
2. Kualitas makanan jajanan sate usus ayam pada angkringan 1,2 dan 3 dengan jenis sampel makanan sate usus ayam yang ditinjau dari aspek kimia (formalin, boraks dan rhodamin B) dengan hasil negatif yang berarti memenuhi syarat karena tidak mengandung Formalin, Boraks dan Rhodamin B.
3. Kualitas makanan jajanan sate usus ayam ditinjau dari aspek fisik dan kimia layak untuk dikonsumsi. Berdasarkan SNI Nomor 01-2346 Tahun 2006 Tentang Petunjuk Pengujian Organoleptik. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan yang dinyatakan sebagai berbahaya *Formalin*, *Boraks* dan *Rhodamin-B*.

B. Saran

1. Bagi Masyarakat
Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, untuk kualitas makanan jajanan angkringan khususnya sate usus ayam yang dijual di angkringan Kecamatan Magetan Kabupaten Magetan, tidak mengandung bahan tambahan pangan dan layak untuk dikonsumsi.
2. Bagi Pedagang Angkringan
Pedagang angkringan diharapkan untuk menjaga kualitas makanan, penyajian makanan dan pengolahan makanan pada makanan jajanan sate usus ayam yang dijual, karena selama dilakukan pemeriksaan kimia pada makanan jajanan sate usus ayam tidak ada kandungan bahan tambahan pangan. Maka hal tersebut aman bagi kesehatan para konsumennya.
3. Bagi Peneliti Lain
Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang uji kualitas makanan jajanan angkringan yang ditinjau dari aspek Mikrobiologi (angka kuman) dengan jenis sampel yang sama ataupun berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

- Azizah, R. (2015) Angkringan sebagai unsur tradisional tempat interaksi sosial masyarakat perkotaan (studi deskriptif analisis di Kecamatan Pamulang)
- Adinugroho, N. (2013). Pengaruh Pemberian Boraks Dosis Bertingkat Terhadap Perubahan Gambaran Makroskopis Dan Mikroskopis Hepar Selama 28 Hari. 4(1), 1–23.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Tahun 2004 Tentang Boraks.

- Dwi Kurniawan, Dyah Suryani, (2019) Hygiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Angkringan Dikawasan Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Kedokteran dan kesehatan*, vol.15, No.1
- Depkes RI. (2004). *Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Ditjen PPL dan PM. Jakarta
- Djarismawati. (2004). *Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan Tentang Sanitasi Pengolahan Makanan*.
- Fardianz D. (1998) *Pengertian Makanan Tradisional*. *Journal Of Traditional Food*.
- Hafizi, M. R., & Oktaviana, N. (2018) *Peluang Bisnis Angkringan Di Kota Palangka Raya*. *Jurnal Al-Qardh*, 2(2), 101–108.
- Hughes, R. (2008) *Personal Hygiene*. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 287.
- Hitipeuw, M. R. C., Sumampouw, O. J., & Akili, R. H. (2018) *Higiene Dan Sanitasi Rumah Makan Di Kompleks Wanea Plaza Kota Manado*. *Kemas*, 11–17.
- Lestari, T. R. P. (2020) *Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen*. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57–72.
- Mangalandum, S. (2011). *Angkringan Jogja Ruang Kota dan Gaya Hidup yang Terus Berubah*. *Psikologi Dan Arsitektur*, 2(1), 161–167.
- Nazir, S (1988). *Tujuan Dari Penelitian Deskriptif*
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia NOMOR 033 TAHUN 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan (2012).
- Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 942 Tahun 2003 Tentang Pedoman Persyaratan Sanitasi Makanan Jajanan.