

JURNAL TUGAS AKHIR

**“KUALITAS MAKANAN JAJAN TRADISIONAL DI PASAR MAOSPATI
KAB. MAGETAN DITINJAU DARI ASPEK FISIK, KIMIA DAN
MIKROBIOLOGI TAHUN 2019”**



**RETNO AGUNG KARTIKO
NIM. P27833216037**

**KEMENTERIAN KESEHATAN RI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SURABAYA
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PROGRAM STUDI D III KESEHATAN LINGKUNGAN
KAMPUS MAGETAN
TAHUN 2019**

“KUALITAS MAKANAN JAJAN TRADISIONAL DI PASAR MAOSPATI KAB. MAGETAN DITINJAU DARI ASPEK FISIK, KIMIA DAN MIKROBIOLOGI TAHUN 2019”

RETNO AGUNG KARTIKO

KESEHATAN LINGKUNGAN POLITEKNIK KEMENKES SURABAYA

ABSTRAK

“KUALITAS MAKANAN JAJANAN TRADISIONAL DI PASAR MAOSPATI KABUPATEN MAGETAN DITINJAU DARI ASPEK FISIK, KIMIA, DAN MIKROBIOLOGI TAHUN 2019”

Berdasarkan pemeriksaan pendahuluan jumlah angka kuman pada makanan jajanan tradisional pada 2 pedagang dengan lokasi yang berbeda dan hasil pemeriksaan dari sampel tersebut ada yang belum memenuhi syarat dan ada yang sudah memenuhi syarat.

Jenis penelitian deskriptif. Tujuan dari penelitian ini adalah mengamati, memeriksa dan melakukan pemeriksaan terhadap kualitas makanan jajanan tradisional yang di tinjau dari aspek fisik, kimia, mikrobiologi di Pasar Maospati Kab. Magetan, dan sampelnya adalah makanan jajanan yang banyak diminati masyarakat yaitu adalah kue klepon, kue tok, kue lumpur, kue centik manis. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah purposive sampling.

Hasil dari penelitian ini yaitu pada aspek fisik (organoleptik) pada sampel kue klepon, kue tok, kue centik manis, kue lumpur yang belum memenuhi syarat adalah kue centik manis.

Hasil penelitian dari aspek kimia borax pada makanan jajanan tradisional yaitu jenis kue klepon, kue tok, kue centik manis, kue lumpur dengan hasil (negatif) atau masih memenuhi syarat kesehatan dan hyginie makanan.

Hasil penelitian dari aspek mikrobiologi (angka kuman) pada sampel klepon, kue tok, kue centik manis, kue lumpur dengan hasil klepon terdapat hasil rata rata 1560 koloni/gram, kue centik manis terdapat hasil rata rata 1000 koloni/gram, kue tok terdapat hasil rata rata 620 koloni/gram, kue lumpur terdapat hasil rata rata 1640 koloni/gram.

Kesimpulan dari penelitian ini di tinjau dari aspek fisik semua sampel sudah memenuhi syarat kecuali kue centik manis. Pada aspek kimia semua jenis sampel memenuhi syarat. Pada aspek mikrobiologi semua sampel sudah memenuhi syarat pada jenis jajanan yang di jajakan pedagang depan, dan untuk jajanan yang di jajakan pedagang belakang semua jenis makanan jajanan belum memenuhi syarat.

Daftar bacaan : 10 buku (2010-2017)

Klasifikasi : -

Kata kunci : makanan jajanan tradisional, aspek fisik (organoleptik), aspek mikrobiologi (angka kuman), aspek kimia (borax).

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku Pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman (UU Nomor 18 tahun 2012).

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan dimanapun ia berada serta memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Tanpa adanya makanan dan minuman, manusia tidak dapat melangsungkan hidupnya. Adapun pengertian makanan menurut WHO (world health organization) yaitu semua substansi yang diperlukan tubuh, kecuali air dan obat-obatan dan substansi-substansi yang dipergunakan untuk pengobatan (putraprabu, 2008).

Indonesia sebagai negara yang sedang berkembang dengan wilayah sangat luas berbentuk kepulauan memiliki keterbatasan dalam pengawasan dan pengendalian suatu produk dalam maupun luar negeri seperti makanan dalam upaya melindungi kesehatan dan keselamatan konsumen (Sunarno, dkk, 2010).

Makanan mempunyai peranan penting dalam kesehatan masyarakat. Makanan yang sehat dan aman merupakan salah satu faktor yang utama untuk meningkatkan derajat

kesehatan masyarakat. Oleh karena itu kualitas makanan baik secara bakteriologis, kimiawi maupun fisik selalu dipertahankan (Depkes RI, 2002 dalam Marpaung, dkk, 2010).

Makanan jajanan tradisional merupakan salah satu komponen penting dalam pusaka kuliner Indonesia. Bukan saja karena jajanan tradisional enak rasanya atau unik warna dan penampilannya, melainkan juga karena jajanan tradisional sangat sarat dengan unsur simbolisme atau perlambangan. Di masa lalu, sangat banyak masakan tradisional yang mempunyai makna khusus dan menjadi bagian dari sesajen dalam upacara pelintasan (*rite of passage*, seperti: kehamilan, kelahiran, ulang tahun, dan kematian). Misalnya Apem (semacam serabi) yang diberi sekeping uang logam, dilempar ke atap rumah sebagai simbolisme mengirim 'uang transpor' bagi kerabat yang telah meninggal. Tetapi, apem juga selalu hadir dalam sajian pada upacara Maulid Nabi dan apem juga merupakan penganan yang populer di masyarakat (Yuyun Alamsyah, 2006).

Makanan tradisional terdiri atas 2 (dua) klasifikasi utama jika dibagi berdasarkan jenisnya, yaitu makanan pokok (lauk pauk) dan jajanan tradisional. Jajanan tradisional merupakan bentuk kudapan atau makanan selingan yang terbuat dari bahan alami yang merupakan wujud hasil budaya warisan para leluhur bangsa, yang diajarkan secara turun temurun (Grace Octavian, 2014).

Makanan jajanan di pasar tradisional merupakan industri skala kecil yang biasanya kurang memperhatikan sanitasi dan

keamanan pangan. Makanan jajanan seperti mendut, nogosari, lempur, dan lapis yang rasanya enak, manis, dan penampilannya yang menarik, menjadikan produk ini banyak disukai oleh masyarakat. Makanan jajanan menjadi salah satu contoh produk yang mencampurkan pemanis buatan. Dalam produk ini, takarannya harus sesuai dengan syarat yang berlaku menurut Standar Nasional Indonesia. Pemanis buatan yang tidak sesuai syarat pemakaian dalam makanan jajanan menjadi salah satu masalah keamanan pangan. (Nurain A. Hadju, 2012).

Provinsi Jawa Timur memiliki 229 pulau, yang terdiri dari 162 pulau bernama dan 67 pulau tidak bernama, dengan panjang pantai sekitar 2.833,85 km. Pulau Madura merupakan pulau terbesar yang saat ini sudah terhubung dengan wilayah daratan Jawa Timur melalui jembatan 'Suramadu'. Di sebelah timur Pulau Madura terdapat gugusan pulau-pulau, yang paling timur adalah Kepulauan Kangean dan yang paling utara adalah Kepulauan Masalembu. Di bagian selatan Provinsi Jawa Timur, terdapat 2 (dua) pulau kecil, yakni Nusa Barung dan Pulau Sempu. Sedangkan di bagian utara terdapat Pulau Bawean yang berada 150 km sebelah utara Pulau Jawa. Kabupaten Banyuwangi memiliki wilayah paling luas di antara kabupaten/kota lainnya di Provinsi Jawa Timur. (Profil Kesehatan Jawa Timur, 2016).

Pengendalian penyakit diare bertujuan untuk menurunkan angka kesakitan dan kematian karena diare bersama lintas program dan lintas sektor terkait. Untuk mengukur

keberhasilan sasaran dari pelaksanaan program tersebut dapat dilihat dari perkembangan capaian kinerja program yaitu cakupan pelayanan diare balita. Cakupan pelayanan diare dalam 6 tahun terakhir meningkat pada tahun 2013 yaitu mencapai 118%. Hal ini terjadi karena ada penurunan angka morbiditas dari tahun 2012 yang 411/1.000 penduduk menjadi 214/1.000 penduduk pada tahun 2013. (Profil Kesehatan Jawa Timur, 2016).

Sedangkan capaian cakupan pelayanan diare terendah berada di tahun 2016 yaitu sebesar 82 % atau. Hal ini disebabkan oleh rendahnya ketepatan dan kelengkapan laporan bulanan dari Kabupaten/ Kota. Persentase penggunaan oralit dalam 6 tahun terakhir mengalami peningkatan namun demikian angka penggunaan infus juga tinggi. Hal ini disebabkan kurangnya pemahaman masyarakat serta tenaga medis mengenai penggunaan infus pada pasien diare dimana penggunaan infus seharusnya hanya untuk pasien dengan dehidrasi berat, sedangkan untuk pasien diare tanpa dehidrasi atau dehidrasi ringan maupun sedang cukup dilakukan rehidrasi secara oral. (Profil Kesehatan Jawa Timur, 2016).

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk meneliti dan mengkaji lebih jauh masalah tersebut dalam satu tugas akhir yang berjudul **“KUALITAS MAKANAN JAJAN TRADISIONAL DI PASAR MAOSPATI KAB. MAGETAN DITINJAU DARI ASPEK FISIK, KIMIA, DAN MIKROBIOLOGI TAHUN 2019”**

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian-uraian latar belakang diatas, maka terdapat beberapa pokok Permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini, yang dapat dikemukakan adalah :

1. Faktor resiko tercemarnya makanan jajanan tradisional dapat disebabkan karena lokasi pasar yang dekat dengan jalan raya besar atau jalan raya utama yang kemungkinan debu serta asap kendaraan mencemari makanan jajanan tradisional.
2. Pada Pasar Maospati Kabupaten Magetan setiap pedagang yang ada di pasar memiliki kios / tempat berjualan sendiri-sendiri maka dengan banyaknya pedagang yang berjualan banyak sampah yang diletakan sembarangan dengan wadah/ tempat sampah yang tidak sesuai.
3. Bangunan sudah tua kondisinya sangat kotor.
4. Hampir semua pedagang disana tidak menggunakan tutup makanan untuk menghindari makanan kontak dengan lalat, menyebabkan banyaknya lalat yang hinggap dimakanan / jajanan yang di jual, dan dengan tidak menggunakan penutup makanan dapat tercemar oleh bakteri atau mikroba yang terbawa oleh pembeli yang melintas.
5. Ada beberapa pedagang yang berjualan disekitarnya banyak genangan air yang tidak dapat mengalir.
6. Setelah pengamatan secara organoleptic selama 1 hari 24 jam yang di amati oleh 7 panelis terbukti bahwa makanan cepat busuk dengan menggunakan wadah plastik.
7. Makanan jajanan tradisional yang di jual di pasar Maospati Kabupaten Magetan rata-rata menggunakan bahan pewarna yang masih dibawah baku mutu
8. Makanan jajanan tradisional yang di jual di pasar Maospati Kabupaten Magetan rata-rata tidak menggunakan borax untuk pengawetannya.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti membatasi batasan masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah:

Penelitian yang dilakukan dibatasi pada kualitas makanan jajanan tradisional yang di tinjau dari 3 aspek yaitu: pemeriksaan mikrobiologi: angka kuman, kimia : borax dan pemeriksaan fisik dengan metode organoleptik yang terdiri dari: warna, tektur/ bentuk, bau, aroma/ rasa pada jajan tradisional di Pasar Maospati Kab. Magetan tahun 2019”.

D. Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka perumusan masalahnya sebagai berikut “Bagaimana kualitas jajan tradisional di pasar Maospati Kab. Magetan ditinjau dari aspek fisik, kimia, dan mikrobiologi tahun 2019”

E. Tujuan penelitian

1. Tujuan umum
Mengetahui kualitas makanan jajanan tradisional yang di jual di Pasar Maospati Kab. Magetan.

2. Tujuan khusus
 - a. Mengetahui kualitas makanan jajanan tradisional ditinjau dari aspek mikrobiologi meliputi angka kuman yang dijual di Pasar Maospati Kab. Magetan
 - b. Mengamalkan dan pemeriksaan kualitas makanan jajanan tradisional ditinjau dari aspek fisik (organoleptik) meliputi bau, tekstur/bentuk, dan warna yang dijual di Pasar Maospati Kab. Magetan
 - c. Mengetahui kualitas makanan jajanan tradisional ditinjau dari aspek kimia meliputi borax yang dijual di Pasar Maospati Kab. Magetan
 - d. Menganalisis hasil pemeriksaan kualitas makanan jajanan tradisional dari aspek mikrobiologi, kimia, dan fisik.

METODE PENELITIAN

A. Jenis, Disain, dan Alur Penelitian

1. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan peneliti adalah jenis penelitian deskriptif. Penelitian deskriptif merupakan suatu penelitian dengan tujuan utama untuk membuat gambaran atau deskripsi tentang suatu keadaan obyektif (Notoatmodjo, S, 2005). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas pada jajan tradisional di

Pasar Maospati Kab. Magetan ditinjau dari aspek fisik (organoleptic), kimia (borax) dan mikrobiologi (angka kuman) tahun 2019.

C. Lokasi

Penelitian/Pemeriksaan

2. Lokasi penelitian dilakukan pada 2 pedagang di Pasar Maospati di Kab. Magetan
3. Pemeriksaan sampel di laboratorium kampus Poltekes Kemenkes Surabaya Prodi D-III Jurusan Kesehatan Lingkungan Kampus Magetan sebagai tempat pemeriksaan sampel makanan jajan tradisional yaitu: mikrobiologi (angka kuman), kimia (borax), dan fisik (organoleptik).

D. Waktu Penelitian

Waktu penelitian terbagi atas dua tahap yaitu: tahap persiapan dan pelaksanaan.

1. Tahap persiapan dilaksanakan pada bulan November 2018 – Januari 2019 yaitu pengumpulan data awal dan penyusunan proposal.
2. Tahap pelaksanaan penelitian dilaksanakan bulan Februari – April 2019.

E. Besar sampel

Besar/ berat sampel yang diambil dari setiap jenis makanan jajanan tradisional tersebut masing-masing 200 gram dari lima sampel makanan jajanan tradisional.

J. Variabel dan Definisi Oprasional penelitian

1. Variabel Penelitian

- a. Fisik dengan metode organoleptik

- aroma, rasa, tekstur, dan warna
- b. mikrobiologi angka kuman
- c. kimia borax

HASIL PENELITIAN

Tabel IV.6. Hasil pemeriksaan makanan jajanan tradisional dari aspek fisik, kimia, dan mikrobiologi pada pedagang depan Pasar Maospati

| No. | Parameter yang diperiksa | Klepon | Kue centik manis | Kue tok | Kue lumpur |
|-----|--------------------------|---------|------------------|---------|------------|
| 1. | Uji organoleptik | Baik | Tidak baik | Baik | Baik |
| 2. | Boraks | Negatif | Negatif | Negatif | Negatif |
| 3. | Angka kuman | Baik | Baik | Baik | Baik |

Tabel IV.7. Hasil pemeriksaan makanan jajanan tradisional dari aspek fisik, kimia, dan mikrobiologi pada pedagang belakang Pasar Maospati

| No. | Parameter yang diperiksa | Klepon | Kue centik manis | Kue tok |
|-----|--------------------------|------------|------------------|------------|
| 1. | Uji organoleptik | Baik | Tidak baik | Baik |
| 2. | Boraks | Negatif | Negatif | Negatif |
| 3. | Angka kuman | Tidak Baik | Tidak Baik | Tidak Baik |

PEMBAHASAN

A. Hasil pengamatan fisik uji organoleptik makanan jajanan tradisional

Berdasarkan tabel IV.6. bahwa hasil pemeriksaan fisik (organoleptik) terhadap 4 jenis

makanan jajanan tradisional ada 1 jenis makanan yang keadaannya tidak baik yaitu pada jenis makanan kue centik manis, sedangkan untuk klepon, kue tok, kue lumpur hasil pemeriksaan fisik (organoleptik) sudah baik atau sudah memenuhi syarat.

Dari penjelasan diatas yang membuat keadaan kue centik manis tidak baik pada pemeriksaan fisik (organoleptik) adalah disebabkan karena dibungkus dalam keadaan panas dan uap tidak dapat keluar karena di bungkus dengan plastik yang rapat, dan pada kue centik manis terdapat krikil yang ikut ke dalam adonan kue tersebut yang kemungkinan terbawa dari pengolahan atau saat pewadahan, lama penyimpanan juga dapat mempengaruhi karena pedagang berjualan pagi hari sampai siang hari, sedangkan menurut teori bahwa kue centik manis merupakan salah satu makanan jajanan tradisional yang dapat cepat membusuk / basi.

Untuk jenis makanan jajanan tradisional seperti kue klepon, kue tok, kue lumpur pada pemeriksaan fisik (organoleptik) sudah baik dapat di karenakan jajanan tersebut di bungkus setelah dingin, dan dibungkus pada bungkus yang tidak terlalu rapat, serta dari bahan dan tekstur yang tidak terlalu lembek yang dapat menyebabkan basi, dan juga pada pembuatan jajanan tersebut di kukus lama.

Apabila kualitas fisik makanan jajanan tradisional tidak baik dapat menyebabkan warna, tekstur, dan bentuk yang tidak sesuai dengan standart dari keadaan normalnya makanan jajanan tersebut, dan dapat menurunkan organoleptis serta mutu

gizinya berkurang (kurangnya kandungan vitamin pada makanan jajanan tersebut) meskipun bahaya fisik belum terlalu membahayakan terjadinya penyakit atau gangguan pada kesehatan, namun bahaya ini dapat membawa bakteri pathogen, yang dapat mengganggu nilai estetika makana yang akan di konsumsi atau berkurangnya ketertarikan konsumen pada makanan jajanan tersebut. (Lily Arsanti Lestari 2011).

Untuk itu perlu adanya perhatian dan kewaspadaan dari masyarakat yang bergerak pada bidang pembuatan makanan jajanan tradisional dari mulai pengadaan bahan pokok, bahan tambahan, bahan cair dan bahan padat. Karena pada umumnya semua jenis bahan makan mempunyai sifat mudah rusak selama proses pengolahan, pewadahan, hingga proses pendistribusian. Dengan begitu penerapan kebersihan sangat penting karena dengan begitu dapat mengurangi kontaminasi secara fisik sehingga keamanan bahan makanan dan makanan jadi dapat terjaga dengan baik.

B. Hasil analisa pemeriksaan mikrobiologi (angka kuman) makanan jajanan tradisional

Berdasarkan table IV.6 bahwa hasil angka kuman terhadap 4 sampel makanan jajanan tradisional yaitu klepon, kue centik manis, kue tok, kue lumpur selama 3 hari berturut rata-rata untuk makanan jajanan tradisional yang di ambil sampelnya pada pedagang depan atau pedagang pertama sudah memenuhi syarat. Berdasarkan tabel IV.5 aspek mikrobiologi yaitu angka kuman pada makanan jajanan tradisional

dari 4 jenis yang diperiksa sampel 1 rata rata angka kuman sebesar 1560 koloni/gram, sampel 2 rata rata angka kuman sebesar 1.000 koloni/gram, sampel 3 rata rata angka kuman sebesar 620 koloni/gram, sampel 4 rata rata angka kuman sebesar 1640 koloni/gram, menurut surat keputusan kepala POM RI No. HK.00.06.1.52.4011 TAHUN 2009 tentang penetapan batas cemaran mikroba dan kimia, sampel baik atau masih memenuhi syarat baku mutu. Sedangkan sampel makanan jajanan tradisional yang dijual oleh pedagang bagian belakang atau pedagang kedua dengan 3 jenis yaitu, klepon, kue centik manis, dan kue tok yang diperiksa sampel 1 rata rata angka kuman sebesar 183.000 koloni/gram, sampel 2 rata rata angka kuman sebesar 23.900 koloni/gram, sampel 3 rata rata angka kuman sebesar 142.000 koloni/gram, menurut surat keputusan kepala POM RI No. HK.00.06.1.52.4011 TAHUN 2009 tentang penetapan batas cemaran mikroba sampel tidak atau belum memenuhi syarat baku mutu untuk sampel kimia semua sudah baik atau sudah memenuhi syarat baku mutu.

Tingginya angka kuman pada pedagang kedua atau pedagang belakang disebabkan karena letak pedagang tersebut dekat dengan sumber pencemaran yaitu atap tempat berjualan yang terdapat banyak debu yang dapat memungkinkan debu tersebut jatuh ke jajanan yang tidak ditutupi, dekat dengan parkir motor yang ada di belakang pasar, dekat dengan sampah yang masih di tampung pada karung-karung besar dan belum di angkut ke TPS maupun TPA. Selain

itu disekitar tempat berjualan sangat padat orang yang berlalu lalang dan banyaknya pembeli dapat mempengaruhi hasil angka kuman yang tinggi . tinggi angka kuman juga dapat di pengaruhi oleh perilaku penjual atau pedagang yang tidak menutup makanan jajanan tradisional yang di jual. Tingginya angka kuman tersebut dimungkinkan karena perilaku dari penjual yang tidak menggunakan pelindung tangan untuk mempertahankan kesegaran makanan jajanannya dan tidak menutup makanan jajanannya Penjual maupun pembeli juga tidak menggunakan pelindung tangan atau penjepit tangan pada saat mengambil makanan jajanan tradisional tersebut akibatnya terkontaminasi oleh tangan penjual dan pembeli yang belum tentu bersih.

Makanan jajanan tradisional yang terkontaminasi oleh mikroorganisme yang melebihi baku mutu dapat menyebabkan penurunan kualitas atau mutu dan kerusakan pada makanan jajanan tradisional tersebut misalnya makanan jadi berlendir, berbau, berubah warnanya, dan berubah rasanya sehingga makanan jajanan tradisional tersebut tidak layak untuk dikonsumsi. Bahan pangan atau makanan yang telah tercemar oleh mikroba baik bakteri maupun parasit, dan jamur atau kapang yang melebihi ambang batas atau mutu yang telah ditetapkan akan mengandung senyawa atau zat-zat beracun yang dapat mengganggu kesehatan manusia yang mengkonsumsi makanan tersebut sehingga apabila makanan tersebut di konsumsi dapat menyebabkan keracunan dan dapat menyebabkan

timbulnya suatu penyakit. (Lily Arsanty Lestari, 2011)

Makanan jajanan tradisional dapat terkontaminasi melalui dua jalan yaitu mikroorganisme yang terdapat pada bahan dasar makanan pada waktu proses produksi, pengemasan dan pada waktu proses pendistribusian bahan pangan jadi maupun belum diolah. Bila makanan jajanan tradisional sudah mengalami kerusakan mikrobiologis maka secara ekonomis telah terjadi penurunan kualitas bahan pangan dan panganan jadi tersebut. Untuk itu maka masyarakat harus tau bagaimana perlakuan yang tepat / baik pada bahan makanan tradisional dengan sesuai karakteristik bahan tersebut. (Koes Irianto, 2006).

Di dalam makanan, kita mengenal kuman pembusuk mungkin tidak menyebabkan kita sakit, tetapi pertumbuhan mereka pada makanan akan menyebabkan kerusakan pada makanan (misal terbentuk lendir, perubahan warna, bau, dan rasa) sehingga makanan tidak layak lagi untuk dikonsumsi. Kuman patogen merupakan penyebab terjadinya keracunan makanan. Kuman patogen tidak selalu menyebabkan perubahan penampakan, bau, warna, ataupun rasa makanan. Sehingga, kita tidak mungkin menilai suatu makanan terkontaminasi kuman patogen dengan mencium, melihat atau merasakannya sat-satunya cara melindungi diri dari kuman ini adalah dengan menerapkan prinsip-prinsip sanitasi dan penanganan makanan yang baik. (wikipedia, 2011).

C. Hasil analisa pemeriksaan kimia (formalin) makanan jajanan tradisional

Berdasarkan tabel IV.6. bahwa hasil pemeriksaan kimia yaitu formalin terhadap 4 sampel makanan jajanan tradisional yaitu klepon, kue tok, kue lumpur, kue centik manis selama 3 hari berturut rata-rata untuk makanan jajanan tradisional yang di ambil sampelnya pada pedagang depan maupun pedagang belakang semua sampel menunjukkan hasil yang memenuhi syarat atau memenuhi baku mutu.

Jadi setelah dilakukan random acak pengambilan sampel dan di cek ke laboratorium ternyata pada makanan jajanan tradisional tersebut tidak mengandung formalin atau zat pengawet yang dapat mempengaruhi bentuk, warna, bau, dan rasa dari makanan tersebut. Jadi dengan begitu kita sebagai konsumen sangat lega karena dengan begitu berarti semua jajanan yang dijual tidak mengandung formalin dan tidak bertahan berhari-hari dan itu artinya berarti setiap hari jajanan yang dijual atau di jajakan oleh pedagang selalu berganti produk yang baru.

Namun meski tidak mengandung bahan kimia seperti formalin, sebagai konsumen harus tetap waspada karena belum tentu makanan jajanan yang di beli tersebut sehat atau aman untuk dikonsumsi setiap hari karena tidak tahu cara pengolahannya, penyimpanan bahannya, pendistribusiannya apakah disitu semua sehat dan aman. Maka dari itu sebagai masyarakat wajib tetap menjaga kebersihan diri sendiri dan lingkungan sekitar terutama keluarga.

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan analisis hasil pengamatan dan pemeriksaan kualitas makanan jajanan tradisional yang ditinjau dari aspek fisik: dari 4 jenis makanan jajanan tradisional yaitu: kue centik manis tidak layak konsumsi dikarenakan belum memenuhi persyaratan baku mutu makanan jajanan.
2. Pada aspek kimia (formalin) sampel makanan jajanan tradisional yaitu: dari 4 sampel tersebut semuanya negatif mengandung bahan kimia (formalin).
3. 3 jenis makanan jajanan tradisional pada pemeriksaan mikrobiologi (angka kuman) ditemukan belum layak konsumsi atau tidak memenuhi syarat yaitu terdapat pada sampel yang diambil dari pedagang bagian belakang.

B. Saran

1. Bagi masyarakat

Lebih berhati-hati dan lebih selektif dalam memilih makanan jajanan tradisional meskipun yang sangat diminati sekalipun.

2. Bagi pedagang

Lebih menjaga kebersihan area berjualan, peralatan, dan perlengkapan berdagang harus bersih dan layak pakai, menggunakan sarung

tangan atau capit untuk mengambil jajanan yang di jual makanan tersebut tidak langsung terkontaminasi oleh bakteri, atau debu yang dapat menceari makanan tersebut. Dan sebisa mungkin membuang sampah pada tempatnya, dan menutup daganagn dengan kain atau penutup yang dapat menghindarkan lalat hinggap / serangga lain hinggap.

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyadi, W. (2005). Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Cetakan I, Jakarta: Bumi Aksara.
- Cahyadi (2006). Analisis kandungan rhodamin b pada jajanan makanan yang dijual di area pasar
- Grace Oktaviani, 2014 Perancangan Media Permainan Edukatif Pengenalan Jajanan Tradisional Untuk Anak Usia 9-12 Tahun. Surabaya: Universitas Kristen Putra
- Hamida .(2012). Pentingnya memilih jajanan sehat demi kesehatan anak
- Hamida, Khairuna., Zulaekah, Siti., Mutalazimah. 2012. Penyuluhan Gizi dengan Media Komik untuk Meningkatkan Pengetahuan tentang Keamanan Makanan Jajanan. Jurnal Kesehatan Masyarakat 8(1): 67-73
ISSN 1858-1196
- Keputusan Meteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942 Tahun 2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hyginie Sanitasi Makanan Jajanan.
- Lestari, lily arsanti. Keamanan pangan. Yogyakarta: diakses tanggal 26 desember 2016
- Marpaung, Netty dkk. Hygiene Sanitasi Pengolahan dan Pemeriksaan Escherichia Coli dalam Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat H. Adam Malik T. Program Sarjana Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. Medan. 2012
- Nurain A. Hadju. Analisis Zat Pemanis Buatan Pada Minuman Jajanan Yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Manado: Jurnal
- Notoatmodjo, Soekidjo, 2005. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta, Rineka Cipta.
- Nietha Mur, 2014. *Pemeriksaan Angka Kuman Pada Makanan Dan Minuman*.
<http://dokumen.tips/documents/pemeriksaan-angka-kuman-pada-makanan-dan-minuman.html#>.
Diakses tanggal 24

- Januari 2017 pukul 19.40 wib.
- Putra Prabu (2008) dalam buku *Penyehatan Makanan Dan Minuman*, Nurul Amaliyah (2017) Pontianak : Cv Utama
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 722 Tahun 1988 Tentang Bahan Tambahan Makanan.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1168 Tahun 1999 Tentang Bahan Toksik Pada Makanan.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 236 Tahun 1997 Tentang Persyaratan Kesehatan Makanan Jajanan.
- Peraturan Kepala BPOM Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang *Batas Cemaran Kuman Pada Makanan*.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang *Hygiene Sanitasi Jasaboga*.
- Sunarno, dkk 2010 *Bakteriologis Makanan Jajanan Pada Warung Sari Laut kecamatan Somba Opu Kabupaten Gowa: jurnal*
- Sunarno, dkk. *Survei Kontaminasi Bakteri Patogen pada Makanan dan Minuman yang Dijual di Sekitar Gedung Perkantoran di Jakarta*.2010
- Sri Sugiyatmi 2006 *Analisis Faktor Faktor Risiko Pencemaran Bahan Toksik Borak Dan Pewarna Pada Makanan Jajanan Tradisional Yang Dijual Di Pasar-Pasar Kota Semarang Tahun 2006*. Undip: Tesis
- Susilowati, 2008. *Pengertian Kuman*. <http://digilib.unimus.ac.id/files/disk1/19/jtptuni-mus-gdl-s1-2008-susilowati-944-2-bab2.pdf>. Diakses tanggal 24 Januari 2017 pukul 19.23 wib.
- Undang Undang Nomor 3 Tahun 2012 Tentang Perlindungan Dan Pemberdayaan Pasar Tradisional.
- Undang Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan.
- Winarno. (1995). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta:PT.GramediaPustakaUtama.
- Yuyun, A 2006. *Warisan Kuliner Nusantara:Kue Basah dan Jajan Pasar..* Gramedia Pustaka Utama: Jakarta <http://www.google.com/url/I-TS-Undergraduate-18945-chapter1pdf.pdf>. diakses 25 oktober 2013