

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Makanan adalah salah satu kebutuhan pokok bagi manusia atau hewan yang berfungsi untuk mengatur metabolisme, mengatur energi, dan mekanisme pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit. Maka dari itu, penyediaan makanan harus diperhatikan karena sangat berpengaruh terhadap kesehatan konsumennya. Apabila makanan disediakan sehat dan aman, maka akan bisa meningkatkan derajat kesehatan konsumennya. Namun sebaliknya, apabila makanan yang disediakan telah terkontaminasi atau mengandung zat berbahaya, maka akan bisa menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit bawaan makanan. (Rukmansyah S dkk., 2022)

Persyaratan makanan yang baik untuk dikonsumsi adalah berada dalam derajat/tingkat kematangan yang dikehendaki, terbebas dari segala bentuk pencemaran pada setiap tahapan mulai dari tahapan pengadaan, produksi dan penanganan selanjutnya, bebas dari perubahan fisik dan kimia yang tidak dikehendaki, sebagai akibat dari pengaruh enzim, aktivitas mikroba, parasit, hewan pengerat, serangga, kerusakan akibat tekanan, pembekuan, pemanasan, pengeringan dan sebagainya. Adanya kerusakan makanan tersebut tidak lepas dari bagaimana menjaga hygiene dan sanitasi dalam pengelolaan makanan. (Permatasari dkk., 2021)

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, bahan tambahan Pangan, bahan baku Pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan,

pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman. Pangan Olahan Siap Saji adalah makanan dan/atau minuman yang sudah diolah dan siap untuk langsung disajikan di tempat usaha atau di luar tempat usaha seperti Pangan yang disajikan di jasa boga, hotel, restoran, rumah makan, kafetaria, kantin, kaki lima, gerai makanan keliling (food truck), dan penjaga makanan keliling atau usaha sejenis. (Permenkes RI No 2, 2023)

Sumber kontaminasi makanan, kontaminasi makana adalah masuknya kontaminan ke dalam makanan. Kontaminan adalah bahan biologi atau kimia bahan asing atau bahan lainnya yang tidak sengaja di tambahkan pada makanan yang dapat membahayakan keamanan pangan. Sumber kontaminasi makanan cukup banyak,yang menunjukkan ancaman terhadap munculnya penyakit dari makanan.(Rauf, 2020).

Bahan Tambahan Pada Pangan (BTP) atau dikenal juga dengan Bahan Tambahan Pada Makanan (BTM) merupakan suatu bahan tambahan makanan yang sengaja di tambahkan dalam masakan untuk merubah sifat makanan seperti pengawetan, penyedap rasa, mencegah untuk menggumpal, pemucat atau mengental. (Subiyono, 2018).

Berdasarkan data dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), hingga saat ini masihbanyak ditemukan makanan yang mengandung beberapa jenis Bahan Tambahan Makanan (BTM) yang berbahaya dan dilarang penggunaannya seperti boraks, formalin, dan rhodamine B.

Bahan Tambahan Pangan yang selanjutnya disingkat BTP adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan. (Permenkes RI No 033, t.t.)

Data Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2020 masih terdapat jajanan makanan yang mengandung boraks yaitu sebanyak 67 (58%) dan rhodamine B yaitu sebanyak 24 (21%). Selain itu, formalin juga masih banyak ditemukan dalam makanan yang banyak diperjual belikan. (BPOM, 2021)

Di Indonesia ada banyak variasi bahan pangan yang diolah menjadi makanan tradisional. Jajanan kue di pasar merupakan salah satu dari makanan tradisional yang ada di Indonesia. Keunggulan dari jajanan kue antara lain : harganya murah, cita rasanya enak dan cocok dengan selera masyarakat serta mudah didapat. Namun, perlu diperhatikan juga kebersihan bahan pangan yang akan diolah untuk menentukan kualitas nilai gizi dari makanan tersebut. Kurangnya menjaga sanitasi saat pengolahan bahan pangan dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi silang. Gejala yang timbul akibat mengonsumsi makanan yang terkontaminasi mikroba dapat berupa mual, muntah, sakit tenggorokan dan pernapasan, kejang perut, diare, gangguan penglihatan, perasaan melayang, paralisis, demam, menggigil, rasa tidak enak, letih, pembengkakan kelenjar limfe, wajah memerah dan gatal-gatal. (Lamatokan dkk., 2023)

Sebagai sanitarian memiliki tugas dan tanggung jawab untuk melakukan kegiatan pengamatan, pengawasan dan pemberdayaan masyarakat dalam rangka perbaikan kualitas kesehatan lingkungan untuk dapat memelihara, melindungi, dan meningkatkan cara hidup bersih dan sehat.

Salah satu tempat dagang makanan jajanan yang ramai adalah di pasar Way Halim Kota Bandar Lampung, ada beberapa pedagang yang menyajikan jajanan kue basah seperti kue jentik manis, agar-agar, putu ayu, kelepon, kue

apem, kue lapis, arem-arem, kue lumpur, dadar gulung, brownis, serabi, risol dll, kue basah bisaanya banyak dibeli oleh masyarakat bisaanya untuk keperluan arisan, hajatan bahkan untuk di santap sendiri. Kue basah dipasar Way Halim Kota Bandar Lampung sendiri bisaanya disajikan dari pagi hingga siang sore hari.

Berdasarkan informasi yang di dapat pasar Way Halim Kota Bandar Lampung sendiri sudah pernah dilakukan pengecekan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan pada maret 2023 dimana pengecekan menggunakan sampel olahan, kerupuk, mi, tahu, dan jajanan takjil. Berdasarkan uji lab, seluruh sampel negatif boraks, formalin, Rhodamin-B. (Umami, 29 Maret 2023). Akan tetapi dari kondisi lokasi lingkungan berjualan dan penjamah makanan jajanan kue basah masih ada di temukan penjual yang berjualan tidak menutup kue dengan wadah tertutup dan lokasi jualan dekat dengan kotak sampah, selokan, WC umum dan jalan raya sehingga dapat terkontaminasi oleh bakteri dan tidak aman dari sumber vektor yaitu lalat, sehingga peneliti ingin melakukan pengecekan “Angka Kuman dan Bahan Tambahan Makanan (BTM) pada makanan jajanan kue basah di pasar Way Halim Kota Bandar Lampung tahun 2024”, guna membandingkan dengan hasil pengecekan terdahulu apakah Angka Kuman pada jajanan makanan kue basah di Pasar Way Halim Kota Bandar Lampung 2024 sesuai Pengawas Obat dan Makanan No. 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemarkan Mikroba dalam pangan, serta apakah Bahan Tambahan Makanan (BTM) pada jajanan makanan kue basah di Pasar Way Halim Kota Bandar Lampung 2024 tersebut Memenuhi syarat jika sesuai dengan telah di tetapkan Permenkes 033 tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan.

Berdasarkan survey awal yang dilaksanakan melalui observasi ke lokasi, masih banyak ditemukan pedagang makanan jajanan kue basah yang kurang memperhatikan kebersihan makanannya dan kebersihan menjamah makanannya, seperti tidak menggunakan alat saat menjamah makanan, tidak mencuci tangan saat tangan bersentuhan dengan makanan, merokok juga kebersihan kuku juga kurang memperhatikan hygiene sanitasi seperti lap yang di gunakan berulang kali, dilihat dari kondisi makanan yang di jajakan tidak memiliki kemasan ataupun tidak terbungkus secara keseluruhan kemungkinan besar akan terkontaminasi oleh mikroba-mikroba dari lingkungan sekitarnya serta di temukan dengan beberapa jenis makanan dengan warna mencolok. Selain itu pedagang juga cenderung berjualan dilokasi yang memungkinkan terjadinya kontaminasi pada makanan, seperti tempat berjualan yang ditemukan berjarak 1-2m dari Wc Umum dan ditemukan juga lokasi berjualan terlalu dekat dengan jalan yang menyebabkan makanan terpapar debu dan asap kendaraan. Dilihat juga dari letak tempat serta kondisi lingkungan pasar yang kurang tertata rapi dan bersih bahkan banyak sampah yang berserakan dari sisa-sisa penjual sayur dll, yang dapat mengundang datangnya lalat sehingga di khawatirkan makanan yang disajikan kurang higienis dan kurang terjamin.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka sangat memungkinkan makanan terkontaminasi bakteri patogen, dan warna mencolok dari beberapa makanan yang dicurigai apakah ada bahan tambahan makana ( BTM) rhodamin, formalin, dan boraks, yang dapat menjadi sumber penyakit pagi yang mengonsumsinya. Maka dari itu penulis ingin melakukan penelitian mengenai

"Gambaran Angka Kuman dan Bahan Tambahan Makanan (BTM) Pada Makanan Jajanan Kue Basah Dipasar Way Halim Kota Bandar Lampung 2024".

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masih banyaknya pedagang yang tidak menggunakan alat pelidung diri saat menjamah makanan jajanan kue basah, tidak mencuci tangan saat akan memegang makanan jajanan kue basah, makanan atau kue yang penyajiannya tidak terbungkus. Beberapa pedagang yang menjual makanan jajanan kue basah di dekat tempat pembuangan sampah, berjarak kurang lebih 1-2m di depan Wc umum, lokasi tempat penjualan yang dekat dengan jalan raya, serta beberapa makanan jajanan kue basah dengan warna mencolok. "Maka dapat dirumuskan berapakah angka kuman dan Apakah ada Bahan Tambahan Makanan (BTM) pada makanan jajanan kue basah yang berada di pasar Way Halim Kota Bandar Lampung 2024"?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan umum**

Tujuan umum dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui angka kuman dan apakah terdapat Bahan Tambahan Makanan (BTM) seperti Rhodamin, Formalin dan boraks pada makanan jajanan kue basah yang di jajakan di pasar Way Halim Kota Bandar Lampung 2024

## 2. Tujuan khusus

- a. Untuk mengetahui jumlah angka kuman pada makanan jajanan kue basah yang dijual di pasar Way Halim Kota Bandar Lampung tahun 2024.
- b. Untuk mengetahui kebiasaan dan cara penyajian pedagang kue basah dalam menjamah makanan jajanan kue basah yang dijualnya
- c. Untuk mengetahui kondisi tempat berjualan makanan jajanan kue basah yang berada di pasar Way Halim Kota Bandar Lampung.
- d. Untuk mengetahui apakah terdapat bahan tambahan makanan (BTM) seperti formalin, boraks dan rhodamin pada makanan jajanan kue basah.

## **D. Manfaat Penelitian**

### 1. Bagi Institusi

Sebagai bahan acuan ataupun referensi dalam proses belajar mengajar

### 2. Bagi Peneliti

Dapat meningkatkan wawasan dan ilmu pengetahuan kesehatan masyarakat, serta dapat menambah pengalaman dalam menerapkan ilmu pengetahuan yang di dapat di masa perkuliahan.

### 3. Bagi penjual

Dapat memperoleh informasi untuk meningkatkan kualitas makanan yang dijualnya dan menerapkan pola hidup yang haik dan bersih terutama pada saat ingin menjamah makanan yang akan disajikannya kepada pembeli.

### **E. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup penelitian ini yaitu pada pemeriksaan angka kuman pada makanan jajanan kue basah serta Bahan Tambahan Makanan (BTM) yang meliputi formalin, boraks dan rhodamin, dan melakukan pengamatan terhadap tempat unruk berjualan makanan, dan mengamati kebiasaan pedagang saat menjamah makanan yang dijualnya dipasar Way Halim Kota Bandar Lampung 2024.