

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukan 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 RI No 18, 2012). Makanan adalah semua bahan dalam bentuk olahan yang dimakan manusia kecuali air dan obat-obatan (Depkes RI,2004)

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan, makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel.

Kue basah merupakan makanan kecil yang bisa dijadikan alternatif cemilan. Biasa disantap di pagi atau sore hari. Kue basah umumnya empuk, lembut, dan tidak bertahan lama (hanya bertahan beberapa hari). Hal ini karena umumnya kue tradisional terbuat dari tepung beras, gula, dan santan, sehingga lekas basi. Kue basah biasanya dimasak dengan cara dikukus, direbus, atau digoreng. Kebanyakan kue tradisional Nusantara adalah kue basah, dan umumnya dapat

ditemui di pasar tradisional di Indonesia, contohnya seperti lempur, dadar gulung, serabi, kelepon, donat, onde-onde, kue putu, kue pukis, kue lapis, kue sus, kue apem, dll (Wikipedia.kue_basah).

Pencemaran oleh bahan kimia di anggap merupakan sebab utama penyakit bawaan makanan. Para ilmuan pada umumnya sepakat sepakat untuk berpendapat bahwa penyebab utama bawaan makanan adalah pencemaran oleh kuman-kuman yang berbahaya terhadap kesehatan (Depkes RI, Jakarta 1997).

Sumber kontaminasi makanan, kontaminasi makanan adalah masuknya kontaminan kedalam 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 Rusdin,2013)

Rusdin Rauf 2013,dalam bukunya yang berjudul sanitasi pangan, menjelaskan keracunan makanan merupakan penyakit atau sakit yang disebabkan oleh konsumsi makanan atau minuman. Gejala klinis yang sering muncul akibat dari keracunan makanan adalah diare. Di negara-negara berkembang diperkirakan sekitar 70% kasus diare disebabkan oleh konsumsi makanan yang terkontaminasi. Potensi bahaya pada makanan biasanya bersumber dari faktor biologi, kimia, maupun fisik. Bakteri merupakan penyebab kasus keracunan makanan terbesar. Dikenal dua tipe keracunan makanan, yaitu infeksi dan intoksikasi.

Ada beberapa kasus karena keracunan makanan, contohnya yang terjadi di SDN Kramat Pela, Kebayoran Baru Jakarta Selatan, 40 siswa SD dan orangtua

mengalami keracunan usai menyantap kue lempur saat mengikuti kegiatan pembacaan dongeng dan penyuluhan pola asuh anak yang diadakan suku dinas perpustakaan Jakarta Selatan, mereka merasakan gejala mual serta muntah-muntah setelah pulang dari acara tersebut (amp.tirto.id 16/7/2019). Kasus keracunan makanan juga terjadi di SDN 1 Karang Sari Kecamatan Ketapang Lampung Selatan, sebanyak 16 siswa mengalami keracunan usai mengonsumsi jajanan disekolah yaitu kue sarang laba-laba dari pedagang keliling yang mangkal di SD, para siswa mengeluh mual, pusing serta muntah, lalu para siswa di larikan dan dirawat di puskesmas Rawat Inap Di Kecamatan Ketapang (Lampost.co 5/11/2018)

Salah satu tempat dagang makanan jajanan yang ramai adalah di pasar Natar, ada beberapa pedagang yang menyajikan jajanan kue basah seperti kue putu ayu, kelepon, kue apem, kue lapis, arem-arem, kue lumpur, dadar gulung, brownis, serabi, risol dll, kue basah biasanya banyak dibeli oleh masyarakat biasanya untuk keperluan arisan, pengajian bahkan untuk di santap sendiri. Kue basah dipasar natar sendiri biasanya disajikan dari pagi hingga siang hari.

Berdasarkan survey awal di pasar Natar, tiap pedagang menjual kue basah terdiri dari beberapa macam jenis kue, cara penyajiannya pun sendiri bermacam-macam ada yang menggunakan bungkus kemasan plastik, kemasan mika dan ada juga yang tidak dibungkus kemasan/terbuka. Dilihat dari kondisi makanan yang dijual tidak memiliki kemasan ataupun tidak dibungkus secara keseluruhan kemungkinan besar akan terkontaminasi oleh mikroba-mikroba dari lingkungan sekitarnya. Lokasi penjualan kue basah ini terletak di pasar Natar yang menjadi pusat keramaian di pagi hingga siang hari. Kondisi

seperti ini harus diperhatikan sekali oleh penjual makanan. Terkadang penjual sendiri tidak menggunakan alat bantu dalam menyajikan atau menjamah makanan tersebut, biasanya mereka hanya menggunakan tangan kosong dan tidak mencuci tangan, terlihat tidak adanya wadah penampung air untuk mencuci tangan disekitar tempat pedagang berjualan. Dengan perilaku yang kurang higienis dari penjamah makanan dan mengkontaminasi makanan tersebut. Dilihat juga dari letak tempat untuk berjualan yang berada di dekat jalan 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.

Bila jajanan kue basah yang dijual tidak ditutup dapat menyebabkan jajanan terkontaminasi oleh udara sekitar dan vector seperti lalat dapat hinggap ke jajanan, hal tersebut dapat mencemari jajanan yang dijual, sehingga bila kue dikonsumsi dapat menyebabkan sakit perut.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka penulis ingin melakukan penelitian mengenai “Gambaran Angka Kuman Pada Makanan Jajanan Kue Basah Dipasar Natar Tahun 2020”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masih banyaknya pedagang yang tidak menggunakan alat pelidung diri saat menjamah makanan dan terkadang tidak mencuci tangan saat akan menyentuh makanan, serta makanan atau kue yang

penyajianya tidak terbungkus. Maka dapat dirumuskan berapakah angka kuman pada jajanan kue basah yang berada di pasar Natar tahun 2020?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Tujuan umum dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui angka kuman pada jajanan kue basah yang di jajakan di pasar Natar.

2. Tujuan khusus

- a. Untuk mengetahui jumlah angka kuman pada makanan jajanan kue basah yang dijual di pasar Natar.
- b. Untuk mengetahui kebiasaan dan cara penyajian pedagang kue basah dalam menjamah makanan yang dijualnya
- c. Untuk mengetahui kondisi tempat berjualan makanan kue basah yang berada di pasar Natar.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi penulis, dapat menerapkan ilmu yang telah didapat atau diperoleh selama kuliah.
2. Bagi penjual, dapat memperoleh informasi untuk meningkatkan kualitas makanan yang dijualnya dan menerapkan pola hidup yang baik dan bersih terutama pada saat ingin menjamah makanan yang akan disajikannya kepada pembeli.

3. Bagi institusi, dapat menjadi tambahan informasi pengetahuan baru sehingga dapat masukan untuk pengembangan ilmu lebih untuk pengembangan riset selanjutnya.

E. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini yaitu sebatas pada pemeriksaan angka kuman pada makanan kue basah, dan melakukan pengamatan terhadap tempat untuk berjualan makanan, dan mengamati kebiasaan pedagang saat menjamah makanan yang dijualnya dipasar Natar Tahun 2020.