

BAB 1

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 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 (Permenkes, 2023). 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.

Makanan merupakan suatu hal yang sangat penting di dalam kehidupan manusia, makanan yang kita makan bukan saja harus memenuhi kebutuhan gizi, menarik, dan rasanya enak, akan tetapi juga aman dan tidak mengandung mikroorganisme yang dapat membuat makanan menjadi rusak dan busuk atau dapat menghasilkan zat yang berbahaya ataupun tercemar zat yang dapat membahayakan Kesehatan manusia. Makanan juga dapat menjadi sumber penularan penyakit apabila kebersihan dalam proses pengolahan makanan tersebut tidak terpelihara sebagaimana mestinya dan tidak memperhatikan hygiene sanitasi makanan (Mulyani, 2014).

Menurut Rukmansyah dkk, 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.

Keamanan makanan merupakan suatu kondisi serta upaya yang dibutuhkan didalam pencegahan makanan dari kemungkinan terjadinya pencemaran biologi, kimia maupun hal lainnya sehingga menimbulkan gangguan maupun kerugian bahkan dapat menimbulkan bahaya kesehatan manusia. (Haris dkk, 2023)

Persyaratan makanan yang baik untuk dikonsumsi adalah berada dalam 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, Adanya kerusakan makanan tersebut tidak lepas dari bagaimana menjaga higiene dan sanitasi dalam pengelolaan makanan. (Permatasari dkk., 2021)

Sanitasi makanan dibutuhkan didalam persyaratan makanan sesuai standar makanan. Penjagaan sanitasi makanan berfungsi untuk menjaga dan memastikan produk makanan dapat aman untuk bisa dikonsumsi oleh manusia. Sanitasi makanan merupakan suatu upaya didalam menjaga serta mempertahankan kondisi makanan yang sehat serta higienis sehingga makanan dapat bebas dari potensi bahaya pencemar biologi, maupun kimiawi serta benda lainnya yang dapat mengurangi kualitas makanan. Sanitasi makanan dapat dilakukan dari proses

diproduksinya makanan, proses disimpannya makanan, proses pengangkutan makanan hingga proses diedarkannya makanan. (Haris dkk, 2024)

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.

Adanya bakteri yang ditemukan pada makanan dapat disebabkan oleh peralatan yang digunakan tidak bersih, bahan makanan yang tidak segar, menggunakan air yang telah tercemar saat mengolah makanan, sanitasi pekerja yang kurang baik, serta lokasi penjamahan yang kotor. Makanan jajanan pasar baik berupa makanan pokok ataupun makanan ringan termasuk juga berbagai jenis minuman, seringkali bahan-bahan yang digunakan tidak dimasak lebih dahulu. Tersedianya keanekaragaman jenis makanan dengan harga yang relatif murah, dan juga mudah untuk membelinya, seringkali tanpa sadar masyarakat sudah tidak memperhatikan lagi kebersihan dari pasar tersebut. Seringkali pasar dijajakan pada lokasi yang berdekatan dengan saluran pembuangan di pinggir jalan. Hal inilah yang membuat lokasi penjualan tersebut tidak higienis. Akibatnya meskipun makanan tersebut telah dimasak sampai matang, namun masih berpotensi untuk terkontaminasi oleh bakteri patogen yang berasal dari lingkungan sekitarnya, Jajanan pasar ini dapat menjadi perantara penyebaran

penyakit yang diakibatkan adanya kontaminasi mikroba pathogen. (Haris dkk,2024)

Kue basah merupakan makanan jajanan yang bisa dijadikan alternatif cemilan. Kue basah umumnya empuk, lembut, dan tidak bertahan lama (hanya bertahan beberapa hari). Biasanya terbuat dari tepung terigu, sagu, gula, bahkan ada yang berbahan santan atau ketan dan mudah membusuk karena berbahan dasar zat-zat organik.

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 untuk keperluan arisan, pengajian bahkan untuk di santap sendiri. Para pedagang kue basa biasanya berjualan sejak pagi hari.

Pada penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Merly septiana di pasar Natar tahun 2020, Fenomena yang didapati pedagang kue basah di pasar Natar masih belum menerapkan sanitasi makanan yang baik, ada beberapa kue masih belum menggunakan kemasan dan hasil dari uji Laboratorium mendapati 10 dari 19 sampel kue basah yang di cek tidak memenuhi syarat batasan cemaran pada makanan sesuai dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam pangan olahan .

Berdasarkan survey awal penulis di pasar Natar, Pedagang kue basah menjual beberapa macam jenis kue basah, cara penyajiannya pun sendiri bermacam-macam ada yang menggunakan bungkus kemasan plastik, kemasan mika dan ada juga yang tidak menggunakan kemasan/terbuka. Bila jajanan kue basah yang

dijual tidak menggunakan kemasan 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 berpotensi menjadi sumber penyakit.

Terkadang penjual sendiri tidak menerapkan sanitasi makanan dalam menyajikan atau menjamah makanan tersebut, biasanya pedagang hanya menggunakan tangan kosong, tidak menggunakan sarung tangan, penutup kepala, dan tidak mencuci tangan, terlihat tidak adanya tempat untuk mencuci tangan disekitar tempat pedagang berjualan. Selain itu pedagang juga cenderung berjualan di lokasi yang memungkinkan terjadinya kontaminasi pada makanan, seperti tempat berjualan yang terlalu dekat dengan jalan yang dapat menyebabkan makanan terpapar debu dan asap kendaraan bermotor. Kondisi tersebut sangat memungkinkan makanan terkontaminasi bakteri patogen, sehingga makanan tersebut dapat menjadi sumber penyakit bagi yang mengkonsumsinya.

Adanya kesamaan fenomena dengan penelitian sebelumnya, sehingga makanan yang dijual masih berpotensi masih memiliki angka kuman yang melebihi batas cemaran mikroba. Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka penulis ingin melakukan penelitian mengenai "Gambaran Angka Kuman Pada Makanan Jajanan Kue basah Di Pasar Natar Tahun 2024".

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masih banyak pedagang yang tidak menggunakan alat pelindung diri saat menjamah makanan dan terkadang pedagang tidak mencuci tangan saat akan menyentuh makanan, adanya kue yang penyajiannya

tidak dibungkus. Selain itu, pedagang juga cenderung berjualan di lokasi yang memungkinkan terjadinya kontaminasi pada makanan, seperti tempat berjualan yang terlalu dekat dengan jalan yang dapat menyebabkan makanan terpapar debu dan asap kendaraan bermotor. ”Maka dapat dirumuskan apakah angka kuman makanan pada kue basah tersebut memenuhi standar yang telah ditentukan oleh Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemar Mikroba dalam pangan olahan?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui Gambaran Angka Kuman Pada Makanan Jajanan Kue Basah Yang Dijajakan Di pasar Natar Tahun 2024

2. Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi Angka Kuman Pada Makanan Jajanan Kue Basah yang dijajakan di pasar Natar Tahun 2024.
2. Mengidentifikasi kualitas air bersih yang digunakan oleh penjual makanan kue basah di pasar Natar Tahun 2024
3. Mengidentifikasi kebersihan penjamah dalam menyajikan kue basah yang dijajakan di pasar Natar Tahun 2024.
4. Mengidentifikasi kebersihan lokasi penjualan kue basah di pasar Natar Tahun 2024.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi penulis, dapat menerapkan ilmu yang telah diperoleh selama kuliah.
2. Bagi institusi pendidikan, dapat menjadi tambahan informasi pengetahuan baru sehingga dapat masukan untuk pengembangan riset selanjutnya.
3. Bagi pihak penjual dan masyarakat, dapat diinformasikan dan disosialisasikan hasil penelitian ini untuk meningkatkan kualitas makanan dan pola hidup sehat terutama bagi pada penjamah makanan dan kepada masyarakat luas.

E. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini sebatas pada pengamatan kebersihan penjamah makanan, kebersihan lokasi penjualan kue basah di pasar Natar, pemeriksaan kualitas air bersih di pasar Natar dan pemeriksaan angka kuman pada makanan jajanan kue basah yang dijual di pasar Natar Tahun 2024.