

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Undang-Undang RI No. 18 Tahun 2012 tentang pangan, pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, perternakan, 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 Pangan, 2012).

Aspek keamanan sangat penting karena berkaitan erat dengan kesehatan masyarakat. Jaminan akan keamanan pangan di Indonesia belum sepenuhnya ada. Hal tersebut terlihat dari masih adanya kasus keracunan yang disebabkan oleh makanan serta penggunaan bahan tambahan bukan untuk makanan (BPOM, 2004).

Menurut Undang-Undang RI No. 18 Tahun 2012 tentang pangan, keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi (UU Pangan, 2012).

Ada empat masalah utama keamanan pangan di Indonesia, yaitu masih banyak ditemukan produk pangan yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan dalam peredaran, masih banyak kasus penyakit dan keracunan melalui makanan yang sebagian besar belum dilaporkan dan belum diidentifikasi penyebabnya, masih banyak ditemukan sarana produksi dan di industri pangan yang tidak memenuhi persyaratan, terutama pada industri kecil atau industri rumah tangga, industri jasa boga dan penjual makanan jajanan, serta rendahnya pengetahuan dan kepedulian konsumen tentang keamanan pangan (Fardiaz, 2000).

Data yang diperoleh dari BPOM, agen penyebab KLB keracunan pangan terdiri dari agen berupa mikroba dan kimia. KLB keracunan pangan pada kurun waktu 2001-2009 umumnya disebabkan oleh mikroba. Terkait dengan jenis pangan penyebab KLB keracunan pangan tertinggi yaitu masakan rumah tangga dan pangan jasad boga, maka higiene dan sanitasi pengolah pangan menjadi salah satu faktor risiko utama yang menjadi penyebab terjadinya KLB keracunan pangan (BPOM, 2010).

Sedangkan Data yang diperoleh dari BPOM dalam penelitian Siti Nurjanah (2006), pada Januari-September tahun 2004, terdapat 3,734 kasus keracunan pangan, yang terbesar (sebanyak 30%) disebabkan oleh masakan rumah tangga; catering dan rumah makan menempati urutan kedua dengan persentase yang tidak kalah besar yaitu 28,8%; sisanya keracunan pangan ini bersumber dari makanan jalanan sebesar 11% dan dari Industri sebesar 16,4% (BPOM, 2004). Keracunan ini sebagian besar disebabkan oleh adanya cemaran mikrobiologis pada makanan, terutama bakteri patogen pada makanan, selebihnya disebabkan oleh keberadaan

zat kimia dan racun alami dan sebagian lagi baelum terdeteksi penyebabnya (BPOM, 2004).

Munculnya beberapa kasus keracunan makanan dan penyakit karena mengonsumsi buah-buahan atau sayuran segar maupun olahan mengindikasikan adanya kontaminan (pestisida, mikroba, logam berat) dalam bahan pangan tersebut. World Health Organization (WHO) mendefinisikan penyakit asal pangan (*foodborn disease*) sebagai penyakit yang umumnya bersifat infeksi atau racun yang disebabkan oleh senyawa yang masuk ke dalam tubuh melalui makanan yang dikonsumsi. Menurut data FDA Amerika Serikat, penyakit asal pangan yang disebabkan oleh kontaminasi mikroba menempati urutan pertama di atas racun alami, residu pestisida, dan bahan tambahan pangan (Anonim,2013).

Keberadaan mikroba pada makanan umumnya didukung oleh kandungan nutrisi pada makanan tersebut yang merupakan kondisi menguntungkan untuk pertumbuhan mikroba (Lelieveld *et al.* 2000).

Berdasarkan beberapa penelitian terdahulu sebagaimana menurut Tessi dkk (2002) dalam jurnal Sitti Nurjanah (2006) tentang sumber cemaran mikrobiologi pada makanan, cemaran ini menyebabkan penurunan kualitas mikrobiologis pada makanan dan dapat menyebabkan keracunan. Sanitasi udara dan suhu penyimpanan sangat penting diperhatikan untuk tetap mempertahankan kualitas mikrobiologi makanan. Penyimpanan pada suhu ruang meningkatkan jumlah mikroba, terutama pada makanan-makanan yang disajikan di tempat terbuka, peningkatan total mikroba dapat mencapai dua kali lipat dari jumlahnya semula dan dapat tercemar bakteri patogen seperti *Bacillus aereus*.

Makanan yang disukai manusia, pada umumnya juga disukai oleh mikroorganisme, dengan demikian maka mikroorganisme itu pada dasarnya merupakan saingan bagi manusia (Dwidjoseputro, 2005).

Dari latar belakang yang telah diuraikan maka, penelitian ini di spesifikasikan pada uji cemaran bakteri yang terkandung pada kue basah di pasar sentral kota Gorontalo.

1.2 Rumusan Masalah

Sehubungan dengan latar belakang yang telah dipaparkan diatas, maka dapat ditarik suatu rumusan masalah dalam penelitian ini adalah adalah:

1. Apakah kue basah yang ada di pasar sentral kota Gorontalo tercemar bakteri?
2. Berapakah jumlah cemaran bakteri yang ada pada kue basah di pasar sentral kota Gorontalo?

1.3 Tujuan Penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Menentukan ada tidaknya cemaran bakteri pada kue basah yang dijual di pasar sentral kota Gorontalo.
2. Menentukan jumlah cemaran bakteri yang ada pada kue basah yang dijual di pasar sentral kota Gorontalo.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini, yaitu:

1. Bagi Peneliti

Dapat menambah ilmu pengetahuan bagi peneliti tentang higiene dan sanitasi lingkungan terhadap bahan pangan.

2. Bagi Instansi

Sebagai bahan masukan untuk instansi yang terkait, untuk melakukan penelitian pada makanan jajanan yang dijajakan di kota Gorontalo.

3. Bagi Masyarakat

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang kehygienesan makanan dan sanitasi lingkungan, agar lebih hati-hati dalam mengkonsumsi jajanan di pasaran.

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

Sebagai bahan acuan untuk dilakukan penelitian selanjutnya terhadap bakteri pada makanan jajanan.