

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pasar tradisional saat ini merupakan fasilitas umum tempat belanja makanan/ bahan makanan yang diminati masyarakat luas. Oleh karena itu untuk menjaga kesehatan dan keamanan masyarakat dari keracunan makanan pemerintah dalam hal ini harus memperhatikan atau melihat agar pasar tradisional yang ada di Indonesia terjaga dan terjamin kualitas keamanan dan kesehatannya.

Dalam pasar tradisional pedagang jajanan makanan tradisional yang sering disebut pengusaha ekonomi lemah biasanya berhubungan langsung dengan masyarakat.

Jajan merupakan suatu kebiasaan yang telah lama tertanam dalam diri setiap orang. Menurut *Food and Agriculture Organization* (FAO) dalam Taryadi (2007), jajanan merupakan makanan dan minuman yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan tempat-tempat keramaian umum lainnya yang langsung dimakan dan dikonsumsi tanpa pengolahan dan persiapan semestinya. Bila kebiasaan ini telah tertanam sejak kecil dapat terbawa hingga dewasa. Kegemaran masyarakat akan jajan atau mengkonsumsi makanan ringan membuka peluang usaha bagi produsen dan semakin tingginya tingkat kegemaran akan jajan ditunjukkan dengan maraknya makanan jajanan yang dijual dan semakin beragam jenis makanan yang dijual (Taryadi,2007).

Hasil penelitian yang dilakukan oleh rahayu (2006), kasus keracunan pangan yang paling sering dilaporkan dari tahun 2004-2006 di Indonesia adalah keracunan akibat makanan jajanan dan keracunan akibat pangan olahan. pengujian yang dilakukan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2006 terhadap pangan jajanan diketahui bahwa pada 13.536 sampel menunjukkan 11.871 (87,69%) sampel memenuhi syarat dan 1.665 (12,31%) sampel tidak

memenuhi syarat. Pangan yang tidak memenuhi syarat disebabkan Karena menggunakan pemanis buatan bukan untuk makanan diet (31%), menggunakan benzoate melebihi batas (7,93%), menggunakan formalin (8,88%), menggunakan boraks (8,05%), menggunakan pewarna bukan untuk makanan (12,67%), cemaran mikroba (19,10%), dan TMS lainnya (12,13%) (Badan POM, 2007).

Makanan jajanan merupakan makanan yang populer dan jenisnya bermacam-macam. Setiap orang di negara berkembang dan sedang berkembang mengenal makanan jajanan (*street food*) setidaknya pernah melihat di jalan-jalan, dipasar dan tempat lain (Chapman, 1984). Makanan jajanan per potongnya menyumbangkan energi sebesar 5,5% dan protein sebesar 4,2% dari kebutuhan zat gizi anak usia sekolah (Manik, 2001). Dalam proses pengolahan makanan jajanan, teknologi yang digunakan sangat sederhana dan faktor hygiene kurang diperhatikan. Hal ini dapat mengundang mikroba ke dalam makanan tersebut. Survei terhadap makanan jajanan menunjukkan bahwa jenis makanan/minuman yang sensitif terhadap cemaran mikroba terutama adalah minuman bersantan dan makanan lengkap yang disajikan tanpa pemanasan (*Streetfood Project*, 1990 dalam Fardiaz, 2000).

Makanan dan minuman jajanan tidak boleh terkontaminasi baik secara bakteriologis, kimiawi maupun fisik, agar masyarakat terhindar dari gangguan kesehatan akibat makanan (*food borne diastase*) (Kepmenkes RI, 2003).

Pasar tradisonal Gentuma Raya merupakan Pasar tradisional sederhana yang dimiliki masyarakat Gentuma Raya dan telah lama berdiri dilingkungan masyarakat Gentuma Raya untuk memenuhi kebutuhan masyarakat lingkungan. terletak di kawasan di pusat kecamatan Gentuma Raya kabupaten Gorontalo Utara, tepatnya di kawasan pantai kecamatan Gentuma Raya kabupaten Gorontalo Utara. Selain berdekatan dengan pusat kecamatan, Pasar ini juga berdekatan dengan kawasan dengan tempat pendidikan/sekolah (SMA, SMP, SD dan TK/PAUD). Salah satu makanan yang harganya mudah dijangkau dan mudah didapat yaitu kue moleng, gorengan (tahu isi, bakwan, dan lain-lain) yang

ada di Pasar tradisional Gentuma Raya. Selain itu cara penjualan yang dilakukan di pasar tradisional Gentuma Raya ini dilakukan tidak sesuai kebersihan dan kesehatan yang telah ditetapkan. Artinya penjualan dipasar tradisional dilakukan ditempat yang terbuka dan pengolahan makanan jajanan yang ada dipasar tradisional ini pengolahannya yaitu pengolahan secara langsung (dibuat ditempat pada saat penjualan) oleh penjual.

Salah satu pusat penjualan makanan jajanan adalah pasar tradisional di kecamatan gentuma raya, kabupaten Gorontalo utara. Pasar tersebut menjual berbagai macam makanan jajanan dengan bahan baku dan harga yang bervariasi seperti mie basah, telur, tahu isi, nasi kuning, kue, dan lain-lain. Proses penjualan dipasar tradisional kecamatan Gentuma Raya kabupaten Gorontalo Utara ini sangatlah tidak baik, karena tempatnya sangat berdekatan dengan tempat-tempat yang sangat kotor seperti tempat penjualan ikan, sayur-sayur, rempah-rempah, dan lain-lain. Sejauh ini informasi mengenai keamanan makanan jajanan di pasar tradisional yang berada di kecamatan Gentuma Raya, Kabupaten Gorontalo Utara belum tersedia, sehingga penelitian tentang keamanan makanan dari aspek mikrobiologi dan cemaran bakteri adalah suatu hal yang perlu dilakukan sesuai dengan SNI 1×10^4 koloni/g.

Berdasarkan uraian diatas, maka saya sebagai peneliti tertarik untuk meningkatkan masalah ini sebagai bahan penelitian dengan judul “Uji ALT cemaran bakteri pada makanan jajanan di pasar tradisional kecamatan Gentuma Raya Kabupaten Gorontalo Utara”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dipaparkan diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah

1. Apakah terdapat cemaran bakteri pada makanan jajanan yang dijual di pasar tradisional kecamatan Gentuma Raya kabupaten Gorontalo Utara?
2. Apakah jumlah cemaran bakteri pada makanan jajanan melebihi ambang batas yang ditetapkan SNI?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah

1. Untuk mengetahui ada tidaknya cemaran bakteri pada makanan jajanan yang dijual di pasar tradisional kecamatan Gentuma Raya kabupaten Gorontalo Utara.
2. Untuk mengetahui jumlah cemaran bakteri pada makanan jajanan yang dijual di pasar tradisional kecamatan Gentuma Raya kabupaten Gorontalo Utara melebihi ambang batas yang ditetapkan SNI

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu :

1. Bagi peneliti

Dapat menambah ilmu pengetahuan bagi peneliti tentang higine dan sanitasi lingkungan bahaya cemaran terhadap bahan pangan.

2. Bagi Masyarakat

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang higine dan sanitasi lingkungan terhadap cemaran bahan pangan.

3. Bagi Peneliti selanjutnya

Sebagai bahan acuan untuk penelitian selanjutnya terhadap bakteri pada Makanan dan bahan pangan lainnya.

4. Bagi Instalasi

Sebagai bahan masukan untuk Kepala Dinas Kesehatan untuk melakukan penelitian bahan pangan yang dijual di Kabupaten Gorontalo Utara.