

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu dari tiga sumber kebutuhan dasar bagi kehidupan manusia selain sandang dan pangan. Sandang dan pangan menjadi kebutuhan pokok manusia karena keduanya berguna untuk memberi perlindungan bagi tiap satu dengan yang lainnya. Makanan adalah sumber energi manusia agar dapat beraktifitas sehari-hari. Makanan yang baik di konsumsi adalah makanan yang sehat dan aman (Depkes RI, 2004).

Makanan sehat adalah makanan yang mengandung gizi yang seimbang, mengandung serat dan zat-zat yang diperlukan tubuh untuk proses tumbuh kembang seperti bahan yang mengandung protein hewani yang baik dan segar, sayur mayur yang segar dan tidak rusak, serta makanan yang melalui proses pengolahan tidak berubah warna dan rasa, bahan tambahan dan penolong harus memenuhi persyaratan minimal makanan sehat yang berlaku. Makanan yang aman adalah makanan yang tidak tercemar oleh bahan pencemar kimia, bahan pencemar biologi, dan bahan pencemar fisik (Depkes, 2007).

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman siap saji yang disiapkan dan dijual oleh pedagang asongan terutama di jalanan dan tempat umum serupa lainnya (FAO, 1997).

Makanan jajanan adalah kategori makanan yang sangat heterogen, meliputi makanan, minuman dan makanan ringan. Mereka juga menunjukkan variasi yang besar dalam hal bahan, metode ritel, pengolahan dan konsumsi yang dijual di jalan dari gerobak atau keranjang atau tiang penyeimbang, atau dari kios atau tokoh yang memiliki lebih sedikit dari empat dinding permanen (FAO, 2007).

Makanan jajanan adalah makanan yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan tempat-tempat keramaian umum lain yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut. Istilah makanan jajanan tidak jauh dari istilah *junk food*, *fast food*, dan *street food* karena istilah

tersebut merupakan bagian dari istilah makanan jajanan (Adriani dan Wirjatmadi, 2012).

Makanan jajanan sudah menjadi bagian yang penting dalam kehidupan masyarakat, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Makanan jajanan (*street food*) adalah makanan dan minuman yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima (*street food vendors*) di pinggir jalan, stasiun, terminal atau di tempat-tempat umum lainnya (Depkes RI, 2003). Dari hasil penelitian yang dilakukan oleh Badan Penelitian Departemen Kesehatan RI bekerja sama dengan Dinas Kesehatan DKI Jakarta pada pedagang makanan jajanan menunjukkan, 55% pedagang tidak melakukan cuci tangan sebelum menangani makanan, 28,2% tidak mencuci tangan 2 dengan sabun setelah buang air besar, terdapat 23,3% lap kotor yang digunakan sebagai lap pembersih, sebesar 28,3% tangan penjamah makanan ditemukan tidak bersih, 17,1% penjamah makanan berkuku panjang, dan 61,54% makanan jajanan positif terkontaminasi *Escherichia coli* (Yunaenah, 2009).

Dampak positif dari makanan jajanan itu sendiri dapat mengatikan energi yang hilang saat beraktifitas disekolah, adapun dampak negatif dari makanan jajanan yaitu timbulnya diare dan keracunan akibat kebersihan kurang terjamin. (Khomsan, 2006).

Salah satu cara untuk memelihara adalah dengan mengkonsumsi makanan yang aman, yaitu dengan memastikan bahwa makana tersebut dalam keadaan bersih dan terhindar dari penyakit (Kusmayadi, 2007).

Kebersihan dan keamanan makanan harus selalu terjaga. Apabila makanan yang dikonsumsi tercemar atau tidak aman maka akan menjadi salah satu penyebab terjadinya gangguan kesehatan dalam tubuh kita. Kualitas makanan dapat dilihat dari indikator mikrobiologi, fisik, dan kimianya. Kehadiran bakteri coliform merupakan indikator biologi adanya kontaminasi feses terhadap makanan (Sahdan, 2010). Salah satu bakteri patogen penyebab penyakit bawaan makanan adalah *coliform*. *Coliform* dapat dibedakan atas 2 grup yaitu : (1) *coliform fecal*, misalnya *E.coli*, dan (2) *coliform non-fecal*, misalnya *Enterobacter aerogenes* (Fardiaz, 1993). *Coliform* memiliki arti penting secara medis, karena sebagian generasi bersifat patogen pada saluran usus manusia seperti *Salmonella*, *Shigella* dan *Yersinia*. *Coliform* patogenik

dapat menimbulkan problem serius pada berbagai kasus kesehatan masyarakat karena dapat menyebabkan penyakit diare (Todar,2008).

Apabila pada bahan pangan terdapat *Coliform*, berarti bahan pangan tersebut telah tercemar oleh kotoran manusia. Bahan pangan ini kemungkinan juga mengandung bakteri bakteri patogen yang berasal dari kotoran tersebut. Cemaran oleh bakteri *Coliform* tidak dikehendaki, baik ditinjau dari nilai estetika, kebersihan, maupun kemungkinan terjadi infeksi yang berbahaya.

Salah satu sumber makanan yang berpotensi tercemar mikroba *Coliform* adalah makanan jajanan karena 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.

Bakso tusuk merupakan sejenis makanan jajanan yang terbuat dari tepung dan daging yang di bentuk bulat dan di rebus atau di goreng hingga matang, memiliki rasa gurih dan kenyal serta di sajikan dengan saus. karena harganya yang relative murah, rasanya enak dan penampilan yang menarik maka jajanan ini sangat di gemari terutama oleh anak-anak, namun perlu diwaspadai akan keamanan pangan bakso tusuk tersebut, karena biasanya di jual dalam keadaan terbuka di pinggir jalan dan di biarkan dalam waktu yang cukup lama. Penelitian Jilbi dkk (2014) survey yang dilakukan ditemukan banyak pedagang yang menjual berbagai macam jajanan bakso yang masih diragukan tingkat keamanan panganya Novianti, *et al* (2015).

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan di atas, maka peneliti tertarik melakukan penelitian mengenai “*Identifikasi Cemaran Bakteri Koliform Pada Makana Jajanan Bakso Tusuk Di Kota Gorontalo*”.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah terdapat cemaran bakteri koliform pada makanan jajanan bakso tusuk di kota Gorontalo?

1.3 Tujuan penelitian

Untuk mengidentifikasi cemaran bakteri koliform pada makan jajanan bakso tusuk di kota Gorontalo.

1.4 Manfaat penelitian

1. Bagi Peneliti

Dapat menambah ilmu pengetahuan bagi peneliti tentang wawasan keilmuan.

2. Bagi Institusi Pendidikan

Menambah literatur atau bacaan serta informasi ilmiah mengenai mikroorganisme yang terdapat pada makanan jajanan bakso tusuk di kota Gorontalo.

3. Bagi Masyarakat

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang kebersihan dan keamanan makanan jajanan bakso tusuk.