

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pengawasan terhadap keamanan pangan di Indonesia yang disajikan oleh pemerintah hingga saat ini belum berjalan maksimal. Hal ini dibuktikan dengan masih beredarnya makanan yang tidak layak konsumsi oleh masyarakat, karena makanan tersebut masih mengandung zat berbahaya bagi tubuh. Zat berbahaya tersebut dapat berupa bahan tambahan pangan yang tidak diperbolehkan dan telah terkontaminasi mikroorganisme. Salah satu jenis makanan yang belum mendapatkan pengawasan maksimal dari pemerintah adalah jajanan anak sekolah.

Berdasarkan peraturan BPOM Pasal 2 Bab II (2011), menyebutkan bahwa makanan di Indonesia, baik dari hasil produksi sendiri maupun impor, harus sesuai dengan ketentuan keamanan makanan untuk mencegah gangguan kesehatan akibat cemaran biologis (mikroba). Namun pada kenyataannya, sebagian besar masyarakat kurang memperhatikan higienitas dari makanan jajanan yang dibeli, dan beberapa pedagang tidak memperhatikan kebersihan makanan yang dijualnya, sehingga makanan jajanan yang beredar dapat menimbulkan penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*). *Foodborn disease* dapat disebabkan oleh berbagai jenis mikroba, misalnya *coliform*. Mikroba yang termasuk *coliform* dan paling umum menyebabkan infeksi pada makanan yaitu bakteri *Salmonella* sp. Bakteri ini merupakan bakteri patogen pada saluran pencernaan, jenis bakteri ini dapat menyebabkan penyakit diare akut (Klotcho, 2011).

Dari data yang didapat dari Dinas Kesehatan Kabupaten Purbalingga tahun 2010-2016 tentang Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan. Jumlah angka KLB sebanyak 229 siswa sekolah dasar dengan dugaan sumber penyakit berasal dari jajanan yang dibeli dari pedagang kaki lima disekitar sekolah. Data Dinas Kesehatan Purbalingga dari perkiraan 18.932 kasus diare pada tahun 2014 terdapat kejadian kasus diare sebesar 14.238 kasus (75,20%), bila dibandingkan dengan tahun 2013 sebesar 37,10% berarti mengalami peningkatan penemuan

kasus. Dari sejumlah kasus penyakit diare yang ada pada tahun 2014 tidak terdapat kasus kematian yang diakibatkan oleh kasus diare.

Salah satu makanan yang dijual di lingkungan sekolah adalah es berperisa. Es berperisa merupakan salah satu jajanan yang telah lama dikenal oleh masyarakat luas dan sangatlah digemari terutama oleh anak-anak, karena es berperisa memiliki warna yang menarik serta citarasa yang dapat memberikan kesegaran bagi konsumen (Purwaningsih, dkk, 2010). Keberadaan sekolah yang terletak dipinggir jalan raya, dipinggir sawah dan dilingkungan desa yang jauh dari jalan raya dapat mempengaruhi tingkat cemaran mikroba, misalnya dapat terkena debu dan polusi udara sehingga dikhawatirkan untuk konsumen anak-anak dapat mempengaruhi tingkat kebersihan dan kesehatan makanan yang dikonsumsi.

Menurut SNI 7388:2009 untuk batas maksimum cemaran mikroba dalam es berperisa memiliki syarat untuk jumlah koloni tidak lebih dari 1×10^{-4} koloni/g, pada APM koliform yaitu $< 3/g$, dan pada *Salmonella* sp. yaitu negatif/25 g. Oleh sebab itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Uji Cemaran Mikroba dalam es berperisa yang dijajakan di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Padamara Kabupaten Purbalingga”.

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut : Apakah sampel es berperisa yang dijajakan di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Padamara Kabupaten Purbalingga memenuhi ketentuan SNI 7388 tahun 2009 tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan tentang cemaran bakteri mesofil aerob, *coliform* dan *Salmonella* sp.

C. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sampel es berperisa yang dijajakan di SD Negeri Kecamatan Padamara Kabupaten Purbalingga memenuhi ketentuan SNI 7388 tahun 2009 tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan tentang cemaran bakteri mesofil aerob, *coliform* dan *Salmonella* sp.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu dapat memberikan sumber informasi mengenai kualitas es berperisa yang di jajakan di SD Negeri Kecamatan Padamara Kabupaten Purbalingga. Untuk mengetahui bahaya dan jumlah bakteri *Salmonella* sp. dalam es berperisa yang dijajakan di SD Negeri Kecamatan Padamara Kabupaten Purbalingga.