

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman. Selain harus bergizi dan menarik, pangan juga harus bebas dari bahan-bahan berbahaya yang dapat berupa cemaran kimia, mikroba dan bahan lainnya. Mikroba dapat mencemari pangan melalui air, debu, udara, tanah, alat-alat pengolah (selama proses produksi atau penyiapan) juga sekresi dari usus manusia atau hewan. (BPOM 2008)

Bahan makanan terdiri dari protein, karbohidrat, lemak, vitamin dan mineral. Bahan makanan merupakan medium pertumbuhan yang baik bagi berbagai macam mikroorganisme. Mikroorganisme dapat membusukkan protein, memfermentasikan karbohidrat dan menjadikan lemak dan minyak berbau tengik. Meskipun banyak mikroorganisme tidak berbahaya bagi manusia, beberapa mikroorganisme pencemar dapat mengakibatkan kerusakan, dan yang lain menimbulkan penyakit atau menghasilkan racun yang dapat menyebabkan peracunan pangan. (Pelczar,2012)

Makanan jajanan merupakan makanan yang sangat populer di semua lapisan masyarakat. Makanan jajanan disamping praktis, mudah diperoleh, juga umumnya dapat terjangkau harganya oleh masyarakat banyak. (Winarno,1993)

Keamanan pangan jajanan anak sekolah (PJAS) penting mengingat anak sekolah merupakan cikal bakal Sumber Daya Manusia (SDM) suatu bangsa. Pembentukan kualitas SDM sejak masa sekolah akan mempengaruhi kualitasnya pada saat mereka mencapai usia produktif. Pangan jajanan memegang peranan yang cukup penting dalam memberikan asupan energi

dan gizi bagi anak-anak usia sekolah. Hasil survei yang dilakukan di Bogor pada tahun 2004 menyatakan sebanyak 36% kebutuhan energi anak sekolah diperoleh dari pangan jajanan yang dikonsumsinya. Akan tetapi, peranan yang strategis ini tidak diimbangi dengan mutu dan keamanan pangan jajanan yang baik (BPOM, 2011).

Pada sejumlah Sekolah Dasar (SD), terdapat banyak penjual makanan jajanan. Berbagai jajanan antara lain somay dan es lilin umumnya sangat digemari oleh para siswa. Selain harga yang murah tentunya dengan warna yang menarik dan rasa yang cukup enak dengan mengabaikan tingkat keamanan dari jajanan itu sendiri. Banyak jajanan yang mengandung pewarna maupun bahan pengawet yang tidak semestinya diperuntukkan untuk digunakan dalam makanan, juga pengolahan makanan yang tidak higienis dapat mengakibatkan tumbuhnya berbagai mikroba yang dapat mengganggu kesehatan. Sampel berupa es lilin dan bumbu kacang tersebut diambil karena setelah dilakukan pengamatan terhadap beberapa sekolah, es lilin dan bumbu kacang tersebut terlihat laris yang ditandai dengan banyaknya anak Sekolah Dasar yang mengerumuni jajanan tersebut. Kemudian juga terdapat berita yang bersumber dari liputan6.com yang dipublikasikan pada tanggal 7 Agustus tahun 2007 bahwa pernah terjadi keracunan yang disebabkan oleh es lilin pada anak SD di Kwanyar, Bangkalan Madura, Jawa Timur.

Kecamatan Kembaran terletak di timur kota Purwokerto. Di Kecamatan ini terdapat 29 Sekolah Dasar Negeri dan 1 Sekolah Dasar Swasta. Letak sekolah terdapat di berbagai lingkungan, yaitu lingkungan desa yang jauh dari jalan raya, di pinggir jalan raya, di lingkungan kampus, juga ada yang disamping Pasar tradisional yang dapat mempengaruhi tingkat cemaran mikroba.

Jajanan yang dijual di SD di Kecamatan Kembaran biasanya tidak berada di kantin, melainkan di halaman sekolah atau bahkan di pinggir jalan. SD di kecamatan Kembaran biasanya belum memiliki kantin yang terjaga kebersihannya. Tempat berjualan jajanan ini juga dapat mempengaruhi timbulnya mikroba. Misalnya dapat terkena debu dan polusi ataupun

kebersihan para penjual dalam menyajikan jajanan tersebut, sehingga dikhawatirkan siswa yang mengonsumsi dapat terganggu kesehatannya. Siswa SD adalah siswa yang berumur dibawah 15 tahun yang masih belum dapat memilih makanan jajanan yang sehat dan bersih. Hal tersebut tercermin dari makanan jajanan yang dikonsumsi siswa SD di sekolah masih banyak yang mengandung pewarna sintetis, logam berat, bakteri patogen dan lain-lain. Selain itu siswa SD juga belum terbiasa mencuci tangan sebelum menjamah makanan (Irawati dkk, 1998). Dengan alasan tersebut maka penelitian ini akan dilaksanakan.

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Apakah pada makanan jajanan di Sekolah Dasar Negeri di Kecamatan Kembaran Kabupaten Banyumas terdapat cemaran mikroba ?
2. Apakah makanan yang dijual di Sekolah Dasar Negeri di Kecamatan Kembaran Kabupaten Banyumas sudah memenuhi syarat batas maksimum cemaran mikroba dalam makanan sesuai ketentuan dari BPOM ?
3. Apakah terdapat *Esherichia coli* dan *Salmonella Thypi* pada makanan yang dijual di Sekolah Dasar Negeri di Kecamatan Kembaran Kab. Banyumas ?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Mengetahui apakah pada makanan jajanan yang dijual di Sekolah Dasar Negeri di Kecamatan Kembaran Kabupaten Banyumas terdapat cemaran Mikroba.
2. Mengetahui makanan yang dijual di Sekolah Dasar Negeri di Kecamatan Kembaran Kabupaten Banyumas sudah memenuhi batas maksimum cemaran mikroba sesuai ketentuan dari BPOM.

3. Mengetahui apakah terdapat *Escherichia coli* dan *Salmonella thypi* terdapat pada makanan yang diujikan di Sekolah Dasar Negeri di Kecamatan Kembaran Kabupaten Banyumas

D. Manfaat penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu :

Untuk mengetahui sumber kontaminasi yang dapat menyebabkan terjadinya pencemaran mikrobiologis pada makanan yang diujikan di Sekolah Dasar Negeri (SDN) di Kecamatan Kembaran Kabupaten Banyumas, juga sebagai masukan bagi pedagang makanan tersebut untuk menghindari terjadinya keracunan pangan dengan menghindari sumber kontaminasi sedini mungkin.

