

# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang Masalah

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. Salah satu jenis makanan yang belum mendapatkan pengawasan maksimal dari pemerintah adalah jajanan anak sekolah dasar. Pada tahun 2013 terdapat 7 jenis pangan jajanan anak sekolah yang diuji pada pengawasan Pangan Jajanan Anak Sekolah Dasar (PJAS), pangan jajanan tersebut adalah bakso, agar-agar, es krim, mie, minuman berwarna, makanan gorengan, dan makanan ringan.

Berdasarkan peraturan BPOM Pasal 2 Bab II (2011), menyebutkan bahwa makanan di Indonesia, baik dari hasil produksi sendiri maupun impor kemudian diedarkan, harus sesuai dengan ketentuan keamanan makanan untuk mencegah gangguan kesehatan akibat cemaran biologis (mikroba). Namun pada kenyataannya, sebagian besar orang kurang memperhatikan higienitas dari makanan jajanan yang dibeli dan beberapa pedagang tidak menjaga kebersihan makanan yang dijualnya, sehingga makanan jajanan yang beredar dapat menimbulkan penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*). *Foodborne disease* dapat disebabkan oleh berbagai jenis mikroba. Bakteri patogen utama dalam pangan adalah bakteri *Salmonella* sp. Bakteri ini merupakan bakteri patogen pada saluran pencernaan. Jenis bakteri ini dapat menyebabkan penyakit diare akut (Klotchko, 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 jajanan yang dijual di beberapa pedagang kaki lima di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Kalimanah Kabupaten Purbalingga yaitu es krim tradisional. Es krim merupakan salah satu olahan semi padat dengan bahan utama yang terdiri atas lemak, susu, gula, atau bahan pemanis, bahan padat bukan lemak, zat penstabil dari kuning telur (Muaris, 2006). Es krim tradisional di Indonesia dikenal dengan es puter. yang membedakan es krim tradisional dengan es krim modern yaitu bahan dan cara pembuatan. Es puter yang di gemari oleh anak-anak karena citarasa beaneka-macam dan memberikan kesegaran pada tubuh konsumen. Keinginan untuk mendapat keuntungan cenderung menyebabkan para pedagang tidak memperhatikan kualitas air yang digunakan dalam proses pembuatan es krim (Es puter) yang mana pembuatannya masih dilakukan secara manual. Kualitas air yang tidak memenuhi standar tentunya akan meningkatkan resiko terjadinya cemaran mikroba. Sedangkan batas maksimum cemaran mikroba dalam menurut SNI (2009) dengan uji ALT memiliki syarat koloni bakteri tidak melebihi  $5 \times 10^4$  koloni/g dan *Salmonella* sp. negatif.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Cemaran mikroba dalam eskrim yang dijajakan di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Kalimanah Kabupaten purbalingga”.

## **B. Rumusan Masalah**

Apakah es krim yang dijual di SD Negeri Kecamatan Kalimanah Kabupaten Purbalingga memenuhi ketentuan SNI 7388 tahun 2009 tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan dalam hal cemaran bakteri mesofil aerob dan *Salmonella* sp. ?

## **C. Tujuan Penelitian**

Mengetahui apakah es krim yang dijual di SD Negeri Kecamatan Kalimanah Kabupaten Purbalingga memenuhi ketentuan SNI 7388 tahun 2009 tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan dalam hal cemaran bakteri mesofil aerob dan *Salmonella* sp.

## **D. Manfaat Penelitian**

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai cemaran mikroba dalam es krim yang dijual di SD Negeri Kecamatan Kalimanah Kabupaten Purbalingga.