

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu dari beberapa kebutuhan pokok manusia yang harus dipenuhi dan dibutuhkan oleh seluruh umat manusia. Makanan dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi bagi seluruh kelompok usia. Pentingnya pemenuhan kebutuhan akan makanan mendorong aktivitas pengadaan makanan tersebut. Pada era modern ini usaha pemenuhan makanan tidak sulit untuk dilakukan. Pedagang makanan sangat mudah ditemui dan makanan yang ditawarkan pun bervariasi. Hal tersebut membuat usaha pemenuhan kebutuhan makanan semakin mudah.

Kemudahan dalam mendapatkan makanan tersebut dipengaruhi pula oleh jumlah penduduk pada suatu wilayah. Semakin banyak penduduk pada suatu wilayah tersebut maka akan semakin banyak pula pedagang makanan yang berjualan. Hal tersebut dipandang sebagai strategi pemasaran yang baik bagi para pedagang tersebut. Di kota Malang, pedagang makanan mudah ditemukan. Malang merupakan kota pelajar sehingga memiliki tingkat kepadatan penduduk yang cukup tinggi. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik Kota Malang tahun 2015, tercatat bahwa terdapat sebanyak kurang lebih 100.633 jiwa mahasiswa yang menuntut ilmu di kota ini. Banyak penduduk pendatang yang tinggal untuk sementara waktu guna menuntut ilmu. Hal tersebut sejalan dengan keterangan Kepala Sesi Informasi Dispendukcapil kota Malang pada Harian Surya (30/05/2016), bahwa penduduk kota Malang bertambah 1,58% setiap tahunnya.

Para mahasiswa tersebut memiliki hubungan yang erat dengan para pedagang makanan. Para mahasiswa tersebut merupakan konsumen utama karena hampir selalu membeli makanan untuk memenuhi kebutuhan pangan. Para mahasiswa lebih menyukai makanan yang bersifat praktis dan mengenyangkan. Jarang ditemukan mahasiswa yang mempertimbangkan nilai gizi sebagai preferensi pemilihan makanan. Sehingga para pedagang makanan siap saji semakin banyak digemari.

Lalapan adalah makanan yang banyak dijual oleh pedagang makanan di kota Malang. Lalapan adalah makanan yang terdiri dari lauk hewani atau nabati, sambal, dan sayuran. Proses pembuatan lalapan tidak memakan waktu yang lama. Lauk hewani atau nabati sebelumnya telah disiapkan dan tinggal menggoreng ketika pesanan datang. Sambal dihaluskan sesuai tingkat kepedasan yang diinginkan oleh konsumen, ada pula restoran yang sudah menyiapkan berbagai pilihan sambal dan konsumen tinggal memilih sambal tersebut. Sedangkan sayuran disajikan segar dan tidak perlu proses pengolahan apapun. Sayuran yang seringkali ditemui pada penjual lalapan adalah sayur berbentuk daun. Sayuran berbentuk daun yang lazim digunakan adalah kemangi, kubis, dan tak jarang pula menggunakan selada. Jika dilihat secara tekstur dan organoleptik, ketiga sayur tersebut memungkinkan untuk dimakan secara mentah. Menurut Sudjana (1991), kelebihan sayuran lalapan adalah ketika dikonsumsi zat-zat gizi yang terkandung didalamnya tidak mengalami perubahan, sedangkan pada sayuran yang dilakukan pengolahan seperti pemasakan (dimasak) terlebih dahulu zat-zat gizinya akan berubah sehingga kualitas ataupun mutunya lebih rendah daripada bahan mentahnya.

Terdapat beberapa faktor yang memengaruhi pemilihan makanan, di antaranya rasa, porsi, dan kecepatan penyajian. Namun selain ketiga hal tersebut hygiene sanitasi makanan merupakan hal yang paling penting untuk dipertimbangkan. Menurut Cahyadi (2008), makanan yang menarik, nikmat dan tinggi gizinya menjadi tidak berarti sama sekali jika tidak aman untuk dikonsumsi. Ini dapat disebabkan karena makanan bertindak sebagai perantara atau substrat untuk pertumbuhan mikroorganisme patogenik dan organisme lain penyebab penyakit. Dengan demikian kualitas makanan yang baik tidak hanya berdasarkan rasa yang enak tetapi juga terjamin kebersihannya.

Kebersihan suatu makanan erat kaitannya dengan aktivitas pertumbuhan mikroorganisme. Pertumbuhan mikroorganisme dalam makanan memegang peranan penting dalam pembentukan senyawa yang memproduksi bau tidak enak dan menyebabkan makanan tidak layak makan. Beberapa mikroorganisme yang mengontaminasi makanan dapat membahayakan bagi yang mengkonsumsinya. Makanan yang aman

adalah yang tidak tercemar, tidak mengandung mikroorganisme atau bakteri dan bahan kimia berbahaya, telah diolah dengan tata cara yang benar sehingga sifat dan zat gizinya tidak rusak, serta tidak bertentangan dengan kesehatan manusia. Karena itu kualitas makanan baik secara bakteriologi, kimia dan fisik harus selalu diperhatikan. Kualitas dari produk pangan untuk dikonsumsi manusia pada dasarnya dipengaruhi oleh mikroorganisme (Silaonang, 2008).

Ketidaktepatan cara penanganan dan pengolahan sayuran dapat meningkatkan jumlah kandungan mikroba. Di Indonesia, penyakit bawaan pangan cukup sering terjadi dan cenderung meningkat dari tahun ke tahun. Pada tahun 2003 dilaporkan bahwa dari 18 kasus yang tercatat, 83,3% diduga karena bakteri patogen, sedangkan pada tahun 2004 sebanyak 60% dari 41 kasus, dan pada tahun 2005, dari 53 kasus 72,2% karena bakteri. Hasil penelitian yang dilakukan di Bogor menunjukkan bahwa mutu mikrobiologis pada jajanan umumnya sangat rendah. Beberapa makanan jajanan seperti gado-gado, ketoprak, dan taugé goreng mengandung bakteri koliform antara 1×10^4 sel sampai $1,7 \times 10^5$ sel/g dan koliform fekal antara $3,6 \times 10^4$ sel sampai $5,0 \times 10^4$ sel/g, selain mengandung *Salmonella*, *Shigella*, dan *Staphylococcus* (Minarti dan Mistiyah, 2010). Sayuran lalapan memiliki potensi untuk dicemari oleh kotoran manusia yang ditandai dengan adanya *E. coli*. Hal tersebut dibuktikan oleh penelitian yang dilakukan di Medan diketahui bahwa pada sayur yang dijual ditemukan cemaran bakteri *E. Coli* di beberapa rumah makan (Purba dkk., 2012). Berdasarkan hal tersebut penulis merasa perlu untuk dilakukan pemeriksaan jumlah kandungan total cemaran mikroba dan bakteri *E. Coli* serta mutu fisik sayur lalapan yang dijual di kota Malang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jumlah kandungan total cemaran mikroba, *E. Coli* dan mutu fisik pada sayur Kemangi, Kubis dan Selada.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas dapat ditarik rumusan masalah sebagai berikut :

Bagaimana keamanan pangan mutu mikrobiologis dan mutu fisik pada kemangi, kubis dan selada sebagai menu lalapan pada penjual lalapan di kota Malang tahun 2017?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah mengetahui keamanan pangan mutu mikrobiologis dan mutu fisik pada kemangi, kubis dan selada sebagai menu lalapan pada penjual lalapan di kota Malang tahun 2017.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui keberadaan Total Cemar Mikroba pada kemangi, kubis dan selada sebagai menu lalapan di kota Malang.
- b. Mengetahui keberadaan Escherichia Coli pada kemangi, kubis dan selada sebagai menu lalapan di kota Malang.
- c. Mengetahui mutu fisik pada kemangi, kubis dan selada sebagai menu lalapan pada penjual lalapan di kota Malang.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat secara keilmuan dan praktis, yaitu :

1. Manfaat Keilmuan

Dapat memberi informasi secara ilmiah tentang keamanan pangan pada bahan pangan khususnya sayuran lalapan dilihat dari mutu mikrobiologi dan mutu fisik.

2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sumber informasi kepada masyarakat dalam memilih sayuran segar yang aman dikonsumsi guna meningkatkan derajat kesehatan. Serta memberikan informasi bagi masyarakat tentang keamanan makanan sayuran lalapan yang dijual di daerah lingkungan mahasiswa di kota Malang.