**BAB I**

**PENDAHULUAN**

1. **Latar Belakang**

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang pemenuhanya merupakan hak azasi setiap masyarakat sehingga harus tersedia dalam jumlah yang cukup, aman, bermutu, bergizi, beragam dengan harga yang terjangkau oleh kemampuan daya beli masyarakat. Pangan yang aman serta bermutu dan bergizi tinggi sangat penting peranannya bagi pertumbuhan, pemeliharaan dan peningkatan derajat kesehatan serta peningkatan kecerdasan masyarakat (Saparinto dan Hidayati, 2006).

Penambahan bahan pangan yang berbahaya semakin banyak dilakukan oleh pedagang kaki lima. Hasil kajian terbatas yang dilakukan Badan POM di beberapa sekolah dasar (SD) di Malang, Jawa Timur menemukan ada konsumsi pemanis buatan sakarin dan siklamat pada level yang tidak aman. Dari jajanan anak-anak SD yang diteliti, ada konsumsi siklamat mencapai 240 persen dari nilai ADI (acceptable daily intake). Makanan manis yang dikombinasikan dengan warna-warna menarik sungguh membuat anak kecil tertarik contohnya minuman dingin yang dibekukan, seperti es krim atau serbuk es yang dituangi sirup (Haddini, 2010).

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Ismail, Rolins A (2014) pada jajanan olahan minuman di pasar sentral Gorontalo diketahui bahwa dari 4 sampel yang positif mengandung siklamat. Terdapat 3 sampel yang kadarnya melebihi batas maksimum penggunaan siklamat (3 g/L) yaitu es sirup, es mambo, dan es dawet. Dan seluruh minuman diperiksa tidak memenuhi syarat kesehatan sesuai Permenkes RI No.492/Menkes/PER/2010 yaitu positif mengandung *Escherichia coli* dalam 100 ml sampel.

Selain adanya penambahan bahan pangan yang tidak sesuai pada minuman juga dapat terjadi adanya kontaminasi oleh patogen-patogen yang berbahaya (Supardi dan Sukamto,1999). Minuman yang terkontaminasi oleh bakteri golongan *coliform* dapat menimbulkan berbagai penyakit bagi manusia, misalnya diare oleh bakteri *Escherichia coli*, tifus yang disebabkan oleh *Salmonella typhosa*, disentri basiler yang disebabkan oleh bakteri *Shigella dysenteriae.* Peraturan Pemerintah RI No 28 tahun 2004 tentang keamanan, mutu dan gizi pangan menjelaskan bahwa produk pangan siap saji yang baik harus memperhatikan aspek keamanan pangan dengan cara mencegah tercemarnya pangan siap saji oleh cemaran biologis yang menganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan (Depkes RI, 2004).

Marda dkk (2014) menyatakan bahwa hasil penelitian terhadap total cemaran mikroba dengan metode TPC pada jajanan anak sekolah tidak memenuhi syarat. Hasil total cemaran mikroba pada minuman es dawet melebihi ambang batas yaitu 1x105 koloni/gram. Dalam peraturan BPOM Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 menyatakan ambang batas terhadap total cemaran mikroba pada jenis pangan lainya yaitu 1x104 koloni/gram.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Fatimah dkk (2017) bahwa hasil uji laboratorium pada pemeriksaan MPN *coliform* es dawet yang dijual di Malioboro Yogyakarta ke 21 sampel es dawet positif mengandung *coliform*. Bakteri *coli*form merupakan indicator kualitas air. Bakteri yang termasuk kelompok bakteri *coliform* antara lain, *Escherichia coli* dan *Enterobacter aerogenes. Coliform* haruslah 0 per 100 mg untuk dinyatakan air tersebut bersih, bila tidak air tersebut positif dinyatakan tercemar (Sasono, 2012).

Penelitian Ismail, Rolins A (2014) dawet yang diteliti mengandung siklamat sejumlah 3,33 g/liter yang mana setara dengan 3330 mg/liter. Berdasarkan peraturan BPOM NO.4 Tahun 2014 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis penggunaan siklamat pada es dawet sejumlah 250 mg/kg (dihitung terhadap produk siap konsumsi). Penggunaan siklamat yang berlebihan dalam suatu jajanan akan menimbulkan gangguan seperti tremor (penyakit syaraf), migrain dan sakit kepala, kehilangan daya ingat, bingung, insomnia, iritasi, asma, hipertensi, diare, sakit perut, alergi, impotensi dan gangguan seksual, kebotakan, dan kanker otak (Lestari, 2011).

Minuman olahan yang sering dijajakan di tempat-tempat terbuka seperti pasar tradisional, pinggir jalan dll, sangat besar kemungkinannya terkontaminasi oleh bakteri *coliform* yang dapat menimbulkan penyakit, selain itu perilaku pedagang yang curang demi meraih keuntungan sangat mungkin dilakukan. Maka dari itu perlu adanya pengawasan terhadap makanan dan minuman yang dijual oleh pedagang dengan cara mengidentifikasi minuman es dawet apakah aman untuk dikonsumsi dilihat dari segi mikroorganise dan kandungan siklamat pada minuman es dawet yang dijual pedagang kaki lima berdasarkan nama jual di tiga Kecamatan di Kota Malang dengan cara melakukan identifikasi lebih lanjut di laboratorium.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, peneliti ingin mendeteksi mutu mikrobiologi dan BTM (siklamat) pada dawet yang dijual pedagang kaki lima berdasarkan nama dagang di tiga Kecamatan Kota Malang.

1. **Rumusan Masalah**

Bagaimana keamanan pangan pada minuman es dawet kaki lima di wilayah Kota Malang ditinjau dari total cemaran mikroba, *Escherichia coli* dan kandungan siklamat?

1. **Tujuan Penelitian**
2. Tujuan Umum

Untuk mengetahui keamanan pangan pada minuman es dawet terhadap total cemaran mikroba, *Escherichia coli* dan kandungan siklamat pada es dawet dari tiga Kecamatan di Kota Malang.

1. Tujuan Khusus
2. Menganalisis total cemaran mikroba secara kuantitaif pada es dawet kaki lima di wilayah Kota Malang.
3. Menganilisis kandungan *Escherichia coli* pada es dawet kaki lima di willayah Kota Malang.
4. Menganialaisis pemakaian bahan tambahan makanan (BTM) Siklamat pada es dawet kaki lima berdasarkan di wilayah Kota Malang secara kualitatif dan kuantitatif.
5. **Manfaat Penelitian**
6. Manfaat Praktis

Dapat memberi informasi kepada masyarakat tentang keamanan pangan pada minuman es dawet kaki lima di wilayah Kota Malang dilihat dari total cemaran mikroba, *Escherichia coli* dan kandungan siklamat.

1. Manfaat Teoritis

Dapat dijadikan sebagai wawasan bagi pembaca mengenai keamanan pangan minuman es dawet kaki lima di wilayah Kota Malang.