**BAB I**

**PENDAHULUAN**

1. **Latar Belakang**

Makanan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia yang terpenting dan juga merupakan faktor yang sangat esensial bagi pertumbuhan dan perkembangan manusia, tetapi betapapun menariknya penampilan, lezat rasanya dan tinggi nilai gizinya apabila tidak aman dikonsumsi, maka makanan tersebut tidak ada nilainya sama sekali (Winarno, 2004). Pada tahun 2012 BPOM RI melaporkan telah terjadi 128 keracunan pangan di Indonesia dari jumlah tersebut 38 kasus diakibatkan oleh cemaran mikroba pada pangan, kebanyakan pangan tidak memenuhi syarat karena tercemar mikroba dengan presentase 66% pada tahun 2012 dan meningkat menjadi 76% pada tahun 2013. Mutu mikrobiologi merupakan salah satu yang harus dipertimbangkan dalam pemilihan jajanan karena bahaya biologi seperti mikroba yang dapat timbul pada jajanan. Infeksi melalui makanan disebabkan oleh masuknya bakteri kedalam tubuh melalui makanan yang terkontaminasi, seperti diare yang disebabkan oleh bakteri *e.coli* (BPOM, 2009).

Hasil penelitian Arisanti (2018) menunjukkan bahwa jenis makanan penyebab keracunan pangan terbanyak adalah masakan rumah tangga pada 82 kejadian (46,9%), makanan jasa boga 33 kejadian (18,9%) dan makanan jajanan pada 32 kejadian (18,3%). Higiene dan sanitasi masih menjadi masalah yang serius dalam produksi pangan. Hal ini ditunjukkan dengan temuan kandungan mikroba dalam sampel pangan, yaitu sebanyak 536 sampel mengandung angka lempeng total melebihi batas yang diizinkan, 340 sampel mengandung *Coliform* melebihi batas yang diizinkan, 81 sampel mengandung *E coli* melebihi batas yang diizinkan (BPOM, 2015).

Jajanan di pasar tradisional memiliki variasi yang bermacam – macam, terutama pada variasi jajanan basah dan terdapat jenis jajanan basah yang dijual contohnya adalah kue tok dan kue mutiara. Kue tok ini biasanya hanya dibungkus dengan plastik, namun plastik yang digunakan tidak dapat menutupi keseluruhan agian kue. Penjual tidak memberikan pelindung makanan khusus seperti menggunakan plastik yang lebih tertutup guna menghindari kontaminasi pada jajanan kue tok sedangkan kue mutiara sudah dibungkus dengan plastik secara keseluruhan sehingga dapat meminimalisir terjadinya kontaminasi pada jajanan. Faktor yang dapat mempengaruhi pertumbuhan mikroorganisme pada jajanan adalah kelembaban dan suhu, dua hal ini sangat mempengaruhi kehidupan dan pertumbuhan mikroorganisme, penyimpanan di tempat yang lembab akan meningkatkan aktivitas air makanan sehingga makanan dapat lebih cepat ditumbuhi mikroorganisme (Indraswati, 2016)

Warna dari kue tok merah terang dan warna kue mutiara pink menyala menjadi indikasi bahan tambahan pangan Rhodamin-B. Menurut Wijaya (2009) makanan yang mengandung bahan pewarna sintetis warna akan lebih lengket dari pewarna alami dan adanya sedikit rasa pahit pada jajanan.

Badan POM telah menetapkan peraturan, standar, dan pedoman dalam rangka penerapan sistem pengawasan pangan yang efektif sebelum dan sesudah produk diedarkan. Dalam rangka pengawasan keamanan pangan dan mutu produk pangan yang beredar di masyarakat, tahun 2010 BPOM melakukan pengambilan beberapa sampel jajanan dan dari pengujian yang dilakukan menunjukkan 44% produk jajanan tidak memenuhi syarat mutu keamanan pangan karena mengandung bahan berbahaya berupa Rhodamin-B. Menurut BPOM tahun 2012 hasil pengujian sampel menunjukkan adanya cemaran kimia dalam makanan, seperti boraks, formalin, dan rhodamin-B dalam data tersebut diketahui 2,93% sampel jajanan mengandung boraks, 1,34% mengandung formalin, dan 1,02% mengandung rhodamin-B dan pada tahun yang sama BPOM di Bandar Lampung juga mendapati 29 sampel dari 156 sampel mengandung Rhodamin-B. Pada tahun 2013 Kristanto dkk melakukan penelitian jajanan yang menunjukkan bahwa terdapat bahan tambahan pangan yang berbahaya dalam jajanan dengan hasil terdapat 5 sampel dari total 27 jajanan mengandung Rhodamin B.

Selama tahun 2015 BPOM melakukan pengambilan sampel dan pengujian laboratorium sejumlah 13.974 sampel pangan olahan yang terdaftar di BPOM dan 4.726 pangan tidak terdaftar, dari keseluruhan hasil pengujian masih ditemukan produk pangan yang mengandung bahan tambahan berbahaya dengan hasil 110 sampel terdiri dari kue tok, kue kukus, dan kue lapis. Pada tahun 2015 BPOM Semarang juga melakukan pengujian terhadap 7.806 sampel jajanan dan didapatkan hasil 680 sampel tidak memenuhi syarat yang menunjukkan bahwa positif menggunakan pewarna tekstil Rhodamin-B dan pada tahun yang sama Laporan Tahunan BPOM menyebutkan hasil pengujian terhadap 3.077 sampel dengan jenis pangan Kerupuk, Agar-agar, Es Delima, Es Cendol, Es Sirup Merah, Kue Ku, Kue Lapis, Kue Mutiara, Pacar Cina, Terasi, Dodol, Wajik, Bolu Merah, Ampyang, Gulali, Putu Mayang didapatkan sebanyak 334 sampel (10,85%) mengandung Rhodamin B.

Menurut hasil pengamatan yang dilakukan di pasar tradisional salah satu faktor yang dapat mempengaruhi adanya mikroorganisme pada jajanan yaitu sanitasi lingkungan, dilihat dari lokasi tempat penjualan jajanan yang bersebelahan dengan lapak penjual ikan laut, terdapat sampah yang dihasilkan dari kegiatan pedagang lain seperti sampah kupasan sabut kelapa, kondisi lantai yang berdebu, dan kepadatan orang yang ada di pasar hal ini dapat memberikan kontaminasi pada jajanan yang dijual. Terdapat juga pedagang jajanan yang meletakkan jajanan yang dijual di wadah yang tidak tertutup. Setelah diamati terdapat aneka ragam warna jajanan yang dijual di pasaran namun warna dari kue tok dan kue mutiara lebih mencolok jika dibandingkan dengan jajanan yang memakai pewarna makanan misalnya kue kukus. Maka dari itu penelitian ini bertujuan untuk menganalisis mutu mikrobiologi dan mutu kimia jajanan di Pasar Tradisional (pasar Blimbing, pasar Mergan, pasar Kebalen, pasar Kasin, dan pasar Besar) dilihat dari mutu Mikrobiologi dan kimia yaitu Rhodamin B.

1. **Rumusan Masalah**

Bagaimana mutu mikrobiologi dan mutu kimia pada jajanan kue tok dan kue mutiara di pasar tradisional?

1. **Tujuan**

**Tujuan Umum :**

Menganalisis mutu mikrobiologi dan mutu kimia Rhodamin B pada jajanan kue tok dan kue mutiara di pasar tradisional.

**Tujuan Khusus :**

1. Analisis mutu mikrobiologi pada jajanan kue tok dan kue mutiara yang dijual di pasar tradisional.
2. Analisis mutu kimia makanan penambahan Rhodamin B pada jajanan kue tok dan kue mutiara yang dijual di pasar tradisional.

**D. Manfaat Penelitian**

**Manfaat Praktis**

Dapat mengetahui total cemaran mikroba pada jajanan dan kandungan Rhodamin-B yang ada pada jajanan kue tok dan kue mutiara yang dijual di pasaran agar konsumen dapat lebih meningkatkan kewaspadaan saat membeli jajanan di pasar tradisional utamanya jajanan basah.

**Manfaat Keilmuan**

Dapat memberikan informasi secara ilmiah tentang kandungan total cemaran mikroba dan Rhodamin B pada jajanan kue tok dan kue mutiara yang dijual di pasar tradisional.