

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tebu merupakan tanaman yang tumbuh didaerah tropis dan sub-tropis diseluruh belahan dunia. Tanaman tebu menjadi salah satu tanaman penyumbang perekonomian nasional dan sumber mata pencaharian bagi jutaan petani. Tanaman tebu memiliki kandungan gula yang tinggi sehingga dapat digunakan sebagai bahan baku untuk pembuatan gula pasir yang banyak digunakan oleh masyarakat maupun industri pengolahan (Loganadhan dkk., 2013).

Pesatnya perkembangan berbagai kebutuhan masyarakat di Kota Malang, diikuti juga dengan pesatnya perkembangan jajanan di Kota Malang. Keberadaan jajanan pinggir jalan dapat memberikan banyak variasi aneka jajanan makanan dan minuman yang bisa ditemukan dan dikonsumsi oleh masyarakat secara praktis dengan harga yang relatif murah. Hal ini membuka peluang usaha bagi masyarakat untuk menjual minuman sari tebu. Minuman sari tebu merupakan minuman alami yang didapat dengan proses sederhana dengan cara menggiling batang tebu dan diambil sarinya. Di sepanjang jalan- jalan di Kota Malang dapat ditemui beberapa penjual minuman sari tebu. Minuman sari tebu ini banyak diminati oleh hampir semua orang karena selain harganya yang terjangkau, juga karena rasanya yang segar bila di minum pada siang hari.

Seiring dengan itu, yang menjadi permasalahannya adalah apakah minuman sari tebu yang dikonsumsi oleh masyarakat tersebut merupakan minuman yang higienis dan tidak menimbulkan penyakit yang serius pada konsumen. Menurut Fardiaz (1993), dalam beberapa tahap proses pengolahan terdapat penambahan jumlah dan jenis mikroba yang muncul di dalam makanan, misalnya seperti pengolahan dan penyimpanan yang kurang baik sehingga dapat merangsang pertumbuhan bakteri patogen. Berdasarkan dari data hasil penelitian uji kualitas mikrobiologi minuman

sari tebu, faktor sanitasi dan higiene dari pedagang dapat mempengaruhi kualitas mikrobiologi minuman sari tebu (Yulianis, dkk., 2015). Sedangkan makanan dan minuman jajanan yang baik bila diproduksi dan diedarkan kepada masyarakat luas haruslah memenuhi persyaratan Kep. Menkes RI No.942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene Sanitasi* pada Makanan Jajanan. Menurut SNI 3719:2014 tentang minuman sari buah pada uji angka lempeng total nilai ambang batas yaitu maksimal 1×10^4 koloni/mL, pada uji koliform nilai ambang batas yaitu maksimal 20 koloni/mL dan pada uji *Escherichia coli* nilai ambang batas yaitu <3 APM/mL.

Ditinjau dari kejadian luar biasa (KLB) yang sering disertai dengan kematian pada penyakit saluran pencernaan seperti diare, terjadi KLB tiap tahun dari tahun 2013 sampai 2017 dengan disertai peningkatan CFR (Case Fatality Rate). Pada tahun 2013, CFR diare adalah 1,11% meningkat menjadi 1,14% pada tahun 2014. Peningkatan CFR saat KLB di Indonesia terus terjadi hingga 2,47% pada tahun 2015 dan 3,03% pada tahun 2016. Sedangkan pada tahun 2017 terjadi penurunan CFR saat KLB yaitu menjadi 1,97%. Angka CFR ini belum sesuai dengan yang diharapkan yaitu $<1\%$. Jumlah KLB diare di Kota Malang pada tahun 2017 yaitu 49% (Kemenkes RI, 2017).

Berdasarkan hasil penelitian uji bakteriologis terhadap minuman segar air tebu yang beredar di pasar raya Padang, ditemukan total koloni bakteri sekitar 30–300 CFU/ml sampel dan indeks MPN antara 4–240 (Bahar, 2005). Pada penelitian uji bakteriologis terhadap minuman segar air tebu di Kota Denpasar, ditemukan bahwa semua sampel es sari tebu (100%) yang positif mengandung *coliform* dengan nilai 2-17 MPN/100 ml dan sebanyak 44% sampel mengandung *E.coli* dengan nilai berkisar antara 2 –130 MPN/100ml (Nanak, dkk., 2012). Pada penelitian uji mikrobiologi minuman sari tebu di Kota Malang, ditemukan total koloni semua sampel yaitu $1,99 \times 10^9$ CFU/ml (Yuliani, dkk., 2015).

Berdasarkan permasalahan diatas, maka penulis tertarik melakukan penelitian tentang "**Keamanan Pangan pada Minuman Sari Tebu yang Dijual Pedagang Kaki Lima di Kecamatan Lowokwaru Kota Malang**".

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana keamanan pangan pada minuman sari tebu yang dijual oleh pedagang kaki lima di Kecamatan Lowokwaru Kota Malang?

1.3. Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum :

Untuk menentukan keamanan pangan minuman sari tebu yang dijual oleh pedagang kaki lima di Kecamatan Lowokwaru Kota Malang

1.3.2 Tujuan Khusus :

1. Uji mutu fisik dari minuman sari tebu yang dijual oleh pedagang kaki lima di Kecamatan Lowokwaru Kota Malang
2. Angka Lempeng Total (ALT) minuman sari tebu yang dijual oleh pedagang kaki lima di Kecamatan Lowokwaru Kota Malang
3. Uji bakteri Coliform dan E-Coli dalam minuman sari tebu yang dijual oleh pedagang kaki lima di Kecamatan Lowokwaru Kota Malang
4. Analisis keamanan pangan minuman sari tebu yang dijual oleh pedagang kaki lima di Kecamatan Lowokwaru Kota Malang

1.4. Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Penulis

Data yang diperoleh dari penelitian dapat dijadikan informasi dan menambah wawasan mengenai keamanan pangan pada minuman sari tebu.

1.4.2 Bagi Institusi Pendidikan

Diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi menunjang dan memperluas wawasan mahasiswa Jurusan Gizi khususnya Program Studi D3 Analisis Farmasi dan Makanan mengenai keamanan pangan pada minuman sari tebu.

1.4.3 Bagi Masyarakat

Memberikan pengetahuan kepada masyarakat agar lebih selektif memilih minuman sari tebu yang dijual oleh pedagang kaki lima di Kecamatan Lowokwaru kota Malang.

1.4.4 Bagi Institusi Pemerintah

Sebagai masukan bagi BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan) dan Dinas Kesehatan Kota Malang dalam hal pengawasan hygiene sanitasi makanan dan minuman.

1.5. Kerangka Konsep

