

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Makanan jajanan sudah menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat, terutama anak-anak sebagai konsumen paling banyak. Anak usia sekolah merupakan kelompok rentan gizi. Pada umumnya kelompok ini berhubungan dengan proses pertumbuhan yang relatif pesat, yang memerlukan zat-zat gizi dalam jumlah relatif besar (Sediaoetama, 2004). Makanan jajanan memberikan sumbangan energi dalam asupan harian bagi sebagian masyarakat, seperti anak-anak. Mengingat anak-anak biasanya lebih memilih mengonsumsi makanan jajanan daripada makanan utama. Makanan jajanan memberikan sumbangan energi protein bagi anak sekolah masing-masing berkisar antara 3,55% dan 2,64% (Eddy, 2003).

Keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) penting mengingat anak sekolah merupakan cikal bakal Sumber Daya Manusia (SDM) suatu bangsa. Pembentukan kualitas SDM sejak masa sekolah akan mempengaruhi kualitasnya pada saat mereka mencapai usia produktif. Pangan jajanan memegang peranan yang cukup penting dalam memberikan asupan energi dan gizi bagi anak-anak usia sekolah. Hasil survei yang dilakukan di Bogor pada tahun 2004 menyatakan sebanyak 36% kebutuhan energi anak sekolah diperoleh dari pangan jajanan yang dikonsumsi. Akan tetapi, peranan yang strategis ini tidak diimbangi dengan mutu dan keamanan pangan jajanan yang baik (BPOM, 2008).

Banyak kasus mengenai keamanan pangan di Indonesia, salah satunya adalah pada makanan jajanan anak sekolah. Hasil survei Badan Pengawas Obat dan Makanan pada 4.500 sekolah di Indonesia selama tahun 2007 membuktikan 45% jajanan anak mengandung bahan kimia berbahaya (Anonymous, 2010). Berdasarkan pemeriksaan uji sampel yang dilakukan tim Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan (BBPOM) Aceh, Juni 2013, dari 18 sampel makanan ada 9 makanan (50%) yang mengandung formalin dan boraks, yaitu; mie kuning, bakso, bakso goreng, tahu goreng, batagor, lontong, bolu, dan misoa. Demikian

pula penelitian yang dilakukan Dinas Kesehatan dan Badan Pom Jabar tahun 2013, beberapa jajanan pangan tersebut terindikasi B2 (Bahan Berbahaya) seperti formalin dan boraks. Dari 10 sampel makanan yang diambil dari 4 titik sekolah, terdapat 4 jajanan pangan (40% ) diantaranya lontong, mie basah, tahu, dan sosis terindikasi mengandung formalin dan boraks. Penelitian lain yang dilakukan oleh Kristianto, dkk (2013) sejumlah besar makanan jajanan anak sekolah masih mengandung bahan berbahaya. Makanan jajanan anak sekolah yang diteliti adalah 53 jenis yang dikelompokkan dalam jajanan tradisional dan jajanan pabrik, hasilnya sebanyak 15 jajanan (71,4%), 4 jajanan (23,5%) dan 5 jajanan (18,5%) positif mengandung berturut-turut formalin, boraks, dan rhodamin B.

Pentingnya keamanan pangan sebagaimana yang diatur dalam Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. Persyaratan keamanan pangan adalah standar dan ketentuan-ketentuan lain yang harus dipenuhi untuk mencegah pangan dari kemungkinan adanya bahaya, baik karena cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Adanya Penggunaan formalin sebagai pengawet makanan dilarang di Indonesia, hal ini di nyatakan pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan.

Kebersihan makanan dan minuman juga sangatlah penting karena berkaitan dengan kondisi tubuh manusia. Apabila makanan dan minuman yang dikonsumsi tidak terjaga kebersihannya maka dapat menimbulkan berbagai macam penyakit, mulai dari penyakit ringan yang tidak membahayakan sampai penyakit berat, membahayakan jiwa. Oleh karena itu, kebersihan makanan dan minuman sangatlah penting untuk dijaga, terutama makanan dan minuman dikonsumsi oleh anak-anak, karena mereka memiliki imunitas yang lebih rentan terhadap penyakit.

Bahaya biologi (mikroba) pada pangan perlu mendapat perhatian karena jenis bahaya ini yang sering menjadi agen penyebab kasus keracunan pangan. *Escherichia coli* merupakan bakteri patogen yang sering menyebabkan keracunan pangan dan juga menjadi salah satu mikrobaindikator sanitasi. Keberadaan *Escherichia coli* pada pangan dapat menunjukkan praktek sanitasi lingkungan yang buruk (Wijaya, 2009).

Berdasarkan pengambilan data di Dinas Kesehatan Kabupaten Malang , bahwa untuk penyuluhan tentang keamanan pangan di sekolah-sekolah, tidak semua wilayah Kabupaten Malang mendapatkan program tersebut. Untuk tahun 2016-2017 program tersebut akan berjalan di 2 tempat di daerah Kecamatan Pakis. Dan pemilihan tempat untuk program tersebut dipilih secara acak setiap tahun nya.

Dari hasil survey selama pengamatan di Desa Pagelaran pada 21 Mei 2017 ditemukan ada 4 sekolah yang masih membiarkan penjual jajanan anak sekolah dari luar atau pedagang kaki lima, dari 4 sekolah tersebut ditemukan 1 sekolah yaitu MI Hidayatul Mubtadin yang peneliti tetapkan untuk di teliti berdasar banyak nya pedagang kaki lima yang berjualan di depan gerbang sekolah serta tidak adanya kantin sehat di Sekolah tersebut. Hasil survey perilaku anak sekolah di MI Hidayatul Mubtadin jajanan makanan yang paling sering dikonsumsi yang ada di pedagang kaki lima adalah meliputi bakso, mie basah dan sosis. Hal ini yang bisa menyebabkan adanya kasus keracunan makanan akibat dari kurangnya pengetahuan dan lingkungan yang kurang bersih.

Berdasarkan data dari Bidan Desa Sipring Yuni menyebutkan bahwa pada rentang bulan Oktober – Desember 2016 lebih dari 20 anak mengalami diare dan juga mual muntah. Hal ini membuktikan bahwa ketidakamanan makanan dapat membahayakan kesehatan tubuh. Untuk menghindari bahaya dari makanan, pedagang dan konsumen harus lebih memperhatikan masalah keamanan pangan.

Untuk mengurangi kejadian kasus keracunan pangan pada anak sekolah, maka makanan jajanan yang akan dikonsumsi harus dalam keadaan bersih dan tidak mengandung bahan berbahaya. Sehingga berdasarkan uraian tersebut, maka merasa perlu untuk dilakukan observasi kandungan formalin dan boraks serta total cemaran mikrobiologi pada makanan jajanan anak sekolah.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana keamanan makanan jajanan anak sekolah MI Hidayatul Mubtadin, Kecamatan Pagelaran, Kabupaten Malang (Analisis Mutu Kimia dan Mutu Mikrobiologis) ?

## **C. Tujuan**

### **1. Tujuan Umum**

Menganalisis keamanan makanan jajanan anak sekolah di MI Hidayatul Mubtadin Desa Siring, Kecamatan Pagelaran, Kabupaten Malang meliputi Formalin, Boraks, Rhodamin B dan Mutu Mikrobiologis.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Menganalisis Formalin dan boraks secara kualitatif pada makanan jajanan anak sekolah (bakso, mie dan sosis) di MI Hidayatul Mubtadin Desa Siring, Kecamatan Pagelaran, Kabupaten Malang.
- b. Menganalisis Rhodamin B secara kualitatif pada makanan jajanan anak sekolah (sosis) di MI Hidayatul Mubtadin Desa Siring, Kecamatan Pagelaran, Kabupaten Malang
- c. Menganalisis total cemaran mikroba secara kuantitatif pada makanan jajanan anak sekolah (bakso, mie, dan sosis) di MI Hidayatul Mubtadin Desa Siring, Kecamatan Pagelaran, Kabupaten Malang.
- d. Menganalisis total cemaran *E.coli* secara kualitatif pada kuah makanan bakso dan mie di MI Hidayatul Mubtadin Desa Siring, Kecamatan Pagelaran, Kabupaten Malang.

## **D. Manfaat Penelitian**

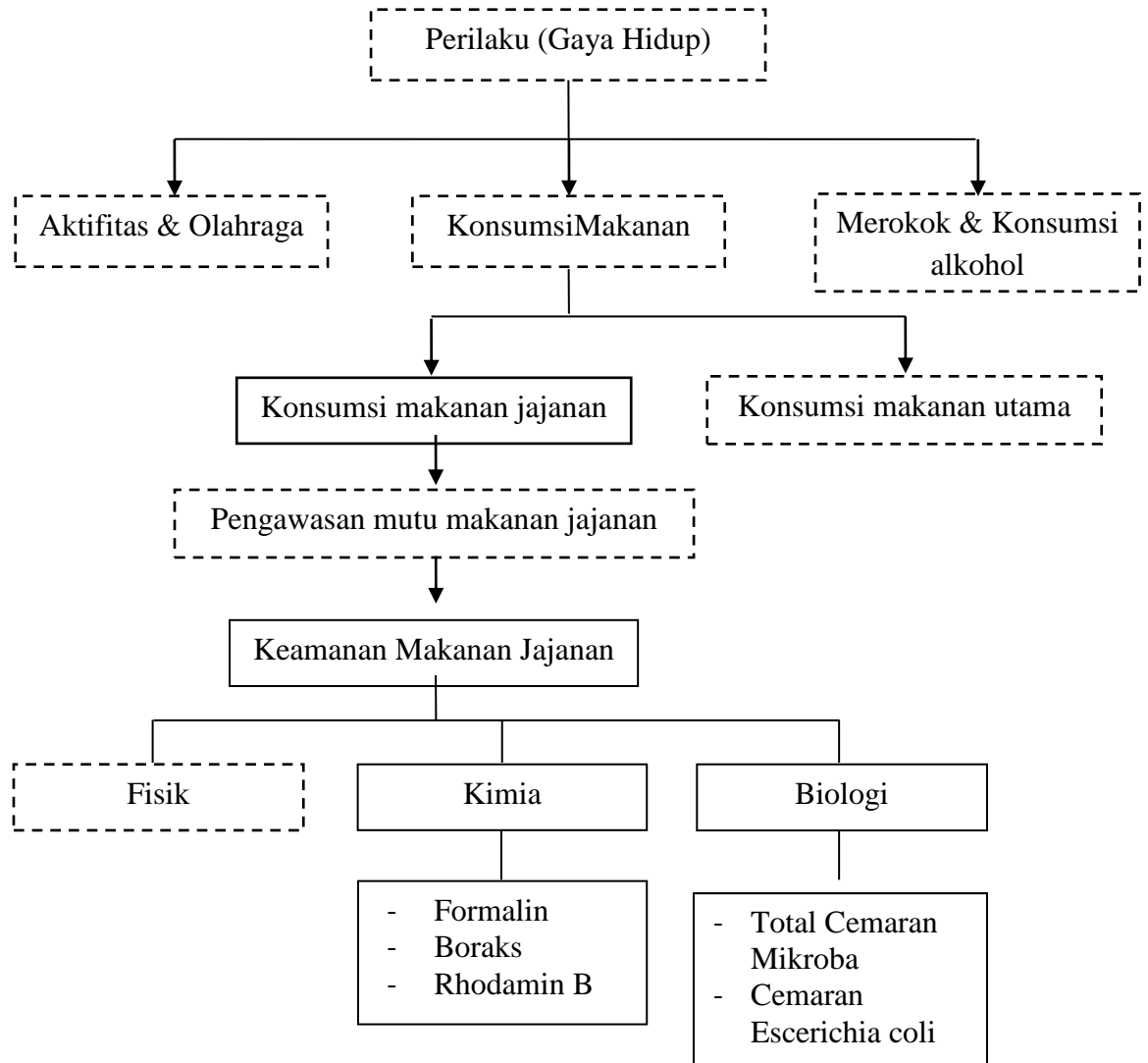
### **1. Manfaat Keilmuan**

Dapat memberikan informasi tentang keamanan makanan jajanan khususnya dari segi penggunaan bahan tambahan pangan berbahaya seperti formalin dan boraks serta cemaran mikrobiologis dalam bahan pangan.

### **2. Manfaat Praktis**

Dapat memberi masukan kepada pihak sekolah untuk pembuatan kantin sehat, memberi informasi untuk anak sekolah yang mengonsumsi makanan jajanan mengenai keamanan makanan jajanan agar lebih bijak dalam memilih dan menentukan makanan yang aman untuk dikonsumsi. Serta Informasi bagi penjual khususnya di sekitar sekolah tentang kualitas pangan pada produk yang dijualnya agar dapat dijadikan bahan evaluasi demi terciptanya makanan yang berkualitas dan aman.

## E. Kerangka Konsep



Keterangan :

: Diteliti

: Tidak diteliti