

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kurang energi protein (KEP) adalah keadaan kurang gizi yang disebabkan oleh rendahnya konsumsi energi dan protein dalam makanan sehari-hari dan atau gangguan penyakit tertentu sehingga tidak memenuhi angka kecukupan gizi. KEP merupakan penyakit gizi terpenting di negara berkembang dan menjadi salah satu penyebab utama morbiditas dan mortalitas pada anak dibawah usia lima tahun di seluruh dunia. Data dari World Health Organization (WHO) menunjukkan bahwa sekitar 54% angka kematian pada balita disebabkan oleh kurang energi protein. Riset kesehatan dasar (Riskesdas) tahun 2018 melaporkan prevalensi KEP di Indonesia sebesar 13,8% untuk persentase kategori gizi kurang dan sebesar 3,9% untuk persentase kategori gizi buruk. Prevalensi ini cenderung menurun dibandingkan tahun 2013 dan tahun 2007 yang masing-masing sebesar 13,9% dan 13,0% untuk persentase kategori gizi kurang dan 5,7% dan 5,4% untuk persentase kategori gizi buruk.

Penyebab terjadinya KEP dapat digolongkan menjadi dua faktor yaitu faktor langsung dan faktor tidak langsung. Faktor langsung adalah makanan yang dikonsumsi tidak seimbang dan adanya penyakit infeksi. Salah satu aspek dari makanan seimbang adalah keamanan pangan tersebut tidak mengandung cemaran bahan kimia berbahaya atau makanan yang aman bagi kesehatan.

Hasil pengujian 1571 sampel makanan yang dilakukan BPOM pada tahun 2016 sampai dengan Triwulan III tahun 2017, menunjukkan 262 (16,69%) sampel tidak memenuhi syarat (TMS) mutu dan keamanan pangan. Persentase TMS terus mengalami kenaikan setiap triwulannya yaitu 10,38% (0,09%) pada Triwulan I dan 10,46% pada Triwulan II (6,22%). Dari seluruh hasil pengujian masih ditemukan produk pangan yang mengandung bahan berbahaya yang disalahgunakan sebagai BTP, yaitu sebanyak 309 sampel mengandung boraks, 164 sampel mengandung Rhodamin B, 221 sampel mengandung formalin, dan 29 sampel mengandung Methanyl Yellow.

Badan POM (2017), menyatakan penyebab KLB ditinjau dari jenis pangan adalah pangan jajanan/siap saji sebanyak 6 kejadian (11,32%), pangan olahan dan pangan jasa boga sebanyak 7 kejadian (17,21%). Penyebab tertinggi KLB keracunan pangan adalah mikroorganisme sebesar 13,21% (terkonfirmasi), kimia

sebesar 5,66% (terkonfirmasi), serta tidak diketahui sebesar 28,30%. Sehingga menyebabkan 2041 orang sakit dan 3 orang meninggal dunia. Sedangkan pada tahun 2016 kasus KLB keracunan pangan telah menyebabkan 3.351 orang sakit, dan 7 orang meninggal dunia. Dengan demikian jumlah keracunan pangan mengalami penurunan sebesar 1310 kasus orang sakit dan 4 kasus orang meninggal dunia.

Kementerian Kesehatan RI (2014), menunjukkan bahwa dari 10.429 sampel jajanan terdapat 23,82% PJAS tidak memenuhi syarat. Penyebabnya karena jajanan tersebut menggunakan bahan berbahaya yang dilarang untuk pangan (formalin, boraks, rhodamin, dan lain-lain) sebesar 9,0%, menggunakan BTP melebihi batas maksimum sebesar 15,7%, mengandung cemaran logam berat melebihi batas maksimal, dan kualitas mutu mikrobiologis yang tidak memenuhi syarat sebesar 76,9% (Departemen Kesehatan RI, 2015).

Sempol merupakan makanan jajanan khas Malang yang terbuat dari bahan daging ayam dengan tambahan tepung terigu, tapioka, telur, dan bawang putih serta garam, serta disajikan dengan menggunakan tusukan sate dan digoreng dengan telur. Karena bahan dasar sempol yang mengandung protein yang cukup tinggi yaitu 9,83g per 100g bahan memungkinkan sejumlah pedagang sempol menambahkan BTP yang dilarang misalnya formalin dan boraks untuk memperpanjang umur simpan (Wahyuningsih, 2017). Hasil penelitian Hardinata, dkk (2018), menunjukkan dari 23 sampel sempol ayam yang dijual di Sekolah Dasar di Kecamatan Sukolilo hampir seluruh sampel sempol ayam dinyatakan positif mengandung boraks dan formalin (95,652 %), kecuali 1 sampel yang negatif (4,348%).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No 033 Tahun 2012, penambahan bahan tambahan pangan (BTP) sebenarnya diperolehkan, dengan beberapa ketentuan, diantaranya BTP yang digunakan sesuai dengan daftar BTP yang telah dilegalkan oleh pemerintah, tidak digunakan sebagai bahan baku pangan, tidak untuk menutupi kekurangan dari suatu produk (menipu konsumen), tidak melebihi batas penggunaan maksimum dalam kategori pangan serta tidak menimbulkan bahaya untuk konsumen. Aprilianti, dkk (2005) menyebutkan permasalahan yang muncul sekarang adalah banyak produsen ataupun penjual tidak memahami dan memperhatikan hal tersebut, sehingga dengan sengaja menambahkan bahan-bahan yang berbahaya seperti boraks, formalin, rodhamin

B, methanil yellow atau orange RN.1 dan lain sebagainya dalam pangan yang diproduksi.

Peraturan Menteri Kesehatan No.1168/MenKes/PER/X/1999, formalin merupakan bahan kimia yang penggunaannya dilarang untuk produk makanan dan dapat menyebabkan mual, muntah, dan diare. Sedangkan dalam Peraturan Menteri Kesehatan No. 722/MenKes/Per/IX/88 boraks dinyatakan sebagai bahan berbahaya dan dilarang untuk digunakan dalam pembuatan makanan.

Berdasarkan studi pendahuluan pada tanggal 20 Desember 2018 yang dilakukan di daerah Jalan Trunojoyo, Jalan Surabaya, dan Jalan Veteran, diperoleh para pedagang sempol dalam menjajakan dagangannya selalu memilih daerah yang ramai seperti di pinggir jalan raya yang dilalui oleh kendaraan bermotor atau tempat-tempat umum. Penjualan di tempat-tempat seperti dipinggir jalan tidak memenuhi syarat, karena sangat mudah tercemar oleh mikroorganisme. Selain itu, saat berjualan pedagang sempol hanya menggunakan gerobak kaca kecil yang ditempatkan pada belakang motor, tidak mencuci tangan sebelum kontak dengan makanan, tidak menyediakan serbet yang bersih, serta tidak menggunakan penutup rambut, masker maupun celemek.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui mutu biologi, mutu fisik, dan cemaran bahan kimia berbahaya formalin dan boraks pada beberapa jenis sempol yang banyak dijual dipinggir-pinggir jalan di daerah Kota Malang.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana keamanan jajanan sempol ayam di Kota Malang (analisis mutu mikrobiologi, mutu fisik, dan cemaran bahan kimia berbahaya formalin dan boraks)?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menganalisis keamanan jajanan sempol di Kota Malang (analisis mutu mikrobiologi, mutu fisik, dan cemaran bahan kimia berbahaya formalin dan boraks)

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis mutu mikrobiologi secara kuantitatif pada jajanan sepol di daerah Jalan Trunojoyo, Jalan Surabaya, dan Jalan Veteran Kota Malang.
- b. Menganalisis mutu fisik (warna, aroma, dan tekstur) secara kualitatif pada jajanan sepol di daerah Jalan Trunojoyo, Jalan Surabaya, dan Jalan Veteran Kota Malang.
- c. Menganalisis cemaran bahan kimia berbahaya formalin secara kualitatif pada jajanan sepol di daerah Jalan Trunojoyo, Jalan Surabaya, dan Jalan Veteran Kota Malang.
- d. Menganalisis cemaran bahan kimia berbahaya boraks secara kualitatif pada jajanan sepol di daerah Jalan Trunojoyo, Jalan Surabaya, dan Jalan Veteran Kota Malang.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat dijadikan informasi untuk menambah informasi masyarakat dalam memilih jajanan sepol yang aman untuk dikonsumsi.

2. Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai wawasan bagi pembaca mengenai keamanan pangan pada jajanan sepol di daerah Kota Malang.