

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan jajanan menurut *Food and Agrecultur Organization* (FAO) adalah makanan yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan ditempat-tempat keramaian umum, yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut. Istilah makanan jajanan tidak jauh dari istilah *junk food*, *fast food*, dan *street food* karena istilah tersebut merupakan bagian dari istilah makanan jajanan. Seluruh lapisan masyarakat sangat menyukai jajanan pinggir jalan, terkhususnya anak sekolah.

Jajanan anak sekolah akhir-akhir ini sedang mendapat sorotan khusus, kualitas jajanan anak sekolah masih belum terjamin keamanannya dari penjamah maupun bahan tambahan pangannya. Pelaku usaha yang tidak mementingkan perlindungan terhadap konsumen serta didukung tidak adanya pengawasan pada penjamah makanan. Sehingga sangat beresiko tercemar oleh mikroorganisme atau bahan atau bahan kimia yang dapat mengganggu kesehatan serta tumbuh kembang anak, baik jangka pendek maupun jangka panjang. Zat yang terkandung dalam jajanan sekolah dapat menimbulkan reaksi akut pada tubuh, yaitu berupa batuk, diare, alergi, kesulitan buang air besar atau bahkan menimbulkan keracunan (Adriana dan Wijadmadi, 2013).

Menurut Peraturan Kepala Badan Pom Nomor 21 tahun 2016 tentang kategori Pangan, Saus tomat merupakan salah satu produk dari campuran buah tomat yang telah dihancurkan dicampur dengan gula, bahan pengasam, garam dan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan yang diijinkan.

Berdasarkan SNI 01-3546-2004, mutu saus tomat memiliki syarat-syarat tertentu. Adapun beberapa syarat tersebut yaitu keadaan aroma normal, rasa dan warna yang khas tomat.

Saus tomat adalah salah satu makanan olahan yang sering dijadikan sebagai pelengkap untuk berbagai macam makanan yang banyak diminati konsumen. Dan saus tomat juga merupakan produk yang banyak digemari sebagai pelengkap

berbagai macam makanan contohnya jajanan bakso tusuk, batagor, telur gulung dan lain-lain yang sering dikonsumsi oleh anak sekolah maupun orang dewasa. Akan tetapi dalam kehidupan sehari-hari kebersihan dari saus tomat sering terabaikan, hal ini menjadi salah satu faktor menurunnya tingkat kesehatan masyarakat apabila mengonsumsi saus tomat yang telah tercemar oleh berbagai jenis mikroorganisme seperti bakteri *Coliform*.

Diare disebabkan beberapa faktor, antara lain karena kesehatan lingkungan yang belum memadai, keadaan gizi yang tidak langsung mempengaruhi terjadinya diare. Selain itu, diare juga bisa disebabkan karena makanan yang tidak sehat atau makanan yang di proses dengan cara yang tidak bersih sehingga terkontaminasi bakteri penyebab diare seperti *salmonella*, *shigella* dan *compylobakter jejuni* (Khasanah, 2015).

Penyebab keracunan makanan menurut Rien dan Wiharyani (2010) adalah adanya cemaran bakteri patogen. Terjadinya keracunan ditandai dengan adanya gejala diare. Jika diare terjadi dalam jangka yang panjang akan dapat menyebabkan kematian. Kasus keracunan terjadi karena penerapan sanitasi lingkungan pengolahan yang masih kurang memadai. Cemaran yang dapat menyebabkan penyakit adalah cemaran mikrobiologi seperti *Eschericia Coli*, *Staphylococcus aureus* atau bakteri *Coliform*.

Coliform merupakan golongan bakteri yang sering dijadikan indikator terjadi pencemaran makanan. Bakteri *Coliform* merupakan golongan bakteri intestinal, yaitu hidup dalam saluran pencernaan manusia. Bakteri *Coliform* merupakan bakteri indikator, bakteri patogenik dan masuk dalam golongan mikroorganisme yang lazim digunakan sebagai indikator, di mana bakteri ini dapat menjadi sinyal untuk menentukan sesuatu telah tercemar oleh bakteri patogen atau tidak. (Depkes RI, 2004).

Berdasarkan SNI 7388-2009 tentang batas maksimum cemaran mikroba pada saus tomat untuk MPN *Coliform* adalah 100/gr. dan peraturan kepala badan pengawas obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK. 00.06.1.52.4011. tentang batas maksimum cemaran mikroba dan kimia dalam makanan dengan Angka Paling Mungkin (APM) *Coliform* 100/g.

Laporan BPOM (2016) menyatakan bahwa sumber kontaminasi tertinggi kedua berasal dari makanan jajanan yaitu 12 kejadian (20,34%) dan lokasi kejadian tertinggi kedua adalah lembaga pendidikan yaitu 18 kejadian (30%). SMP Negeri 35 Medan merupakan Sekolah Menengah Pertama jenjang pendidikan dasar yang memiliki lebih dari 800 pelajar. Pelajar yang ada di SMP Negeri 35 Medan berasal dari berbagai tempat tinggal dengan jumlah yang banyak, sehingga menyebabkan tingginya kebutuhan makanan. Tingginya kebutuhan makanan ini berbanding lurus dengan banyaknya pedagang yang menjajakan makanan jajanan disekitar SMP Negeri 35 Medan.

Berdasarkan latar belakang peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Analisa Bakteri *Coliform* pada saus makanan jajanan yang di jual disekitar SMP Negeri 35 Medan.

1.2 Rumusan Masalah

Untuk melihat ada tidaknya Bakteri *Coliform* pada saus makanan jajanan yang dijual di sekitar SMP Negeri 35 Medan.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ada tidaknya bakteri *coliform* pada saus makanan yang dijual di sekitar SMP Negeri 35 Medan.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk menghitung jumlah bakteri *coliform* pada saus makanan jajanan yang di jual di sekitar sekolah SMP Negeri 35 Medan.
2. Untuk mengetahui apakah saus yang di jual di SMPN 35 Medan apakah memenuhi standar SNI.

1.4 Manfaat Penelitian

- a) Menambah ilmu pengetahuan dan wawasan penuh mengenai bakteri *Coliform* pada saus makanan jajanan yang dijual disekitar sekolah SMP Negeri 35 Medan.
- b) Menjadi Tambahan Pustaka Ilmiah Serta Bahan Penelitian Selanjutnya.

- c) Sebagai sumber informasi yang dapat memperkaya wawasan tentang penyakit yang disebabkan bakteri *Coliform* pada saus makanan agar dapat mencegah dan dapat memperhatikan pola hidup sehat.