

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan jajanan merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat hampir semua kalangan usia dan profesi, mulai dari anak sekolah hingga lulusan perguruan tinggi. Nilai gizi makanan jajanan, baik makanan utama, jajanan dan minuman bervariasi menurut jenisnya. Makanan jajanan umumnya dijual oleh pedagang di tempat-tempat tertentu, seperti di pinggir jalan, restoran atau kantin baik di hotel maupun sekolah (Mavidayanti dan Mardiana, 2016).

Kantin termasuk salah satu fasilitas penting di universitas dengan konsumen terbesarnya adalah mahasiswa (Doris, 2017). Dalam menjalani aktivitasnya yang padat, mahasiswa membutuhkan kondisi fisik yang prima, yang dapat dijaga dengan mengkonsumsi makanan yang aman dan bergizi (Carolinna, 2021). Untuk mencegah kontaminasi makanan dan penyakit bawaan makanan, higiene dan sanitasi sangat penting dilakukan (Doris, 2017).

Berdasarkan Laporan BPOM Tahunan 2021 terdapat kejadian luar biasa keracunan pangan (KLB KP) dengan jumlah terpapar sebanyak 2.569 orang dan 1.783 orang di antaranya mengalami gejala sakit. Pangan yang menjadi penyebab KLB KP berupa masakan rumah, pangan yang diproduksi jasa boga, jajanan dan pangan yang diproduksi restoran. Masakan rumah tangga dalam kurun waktu 3 tahun terakhir menjadi sumber pangan tertinggi penyebab KLB KP, yaitu sebesar 52% (2021), 49% (2020) dan 40,3% (2019).

Penyebab KLB KP terbanyak adalah mikroorganisme. Sebanyak 29 kejadian terdiri dari 24 (48%) dugaan dan 5 (10%) terkonfirmasi akibat cemaran *Bacillus cereus*, *Salmonella*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*, yang merupakan bakteri penyebab penyakit diare (Rahayu dkk., 2018). Adanya *Escherichia coli* dari kelompok bakteri *Coliform* pada makanan menunjukkan suatu tanda bahwa praktik higiene dan sanitasi yang dilakukan saat pengolahan tidak baik (Kurniadi dkk., 2013).

Hasil penelitian Hamida dkk. (2019) menunjukkan bahwa semua sampel air keran di kampus ISTN terkontaminasi bakteri *Escherichia coli*. Penelitian Hutahaean (2020) menemukan bahwa 100% (21 dari 21) sampel es teh positif

terkontaminasi bakteri *Coliform* dengan MPN 6,7 – 240 sel/100 ml. Penelitian Walid dkk., (2021) menunjukkan bahwa 50% (3 dari 6 sampel) sampel makanan di rumah makan lingkungan Kampus II Universitas Khairun positif bakteri *Escherichia coli*.

Selain itu, adanya pemanis buatan seperti sakarin dan siklamat dengan dosis berlebih di dalam minuman dapat membahayakan kesehatan tubuh, seperti radang saluran nafas, gigi keropos, migrain dan kanker kandung kemih (Wisnowardhani, 2021), serta menyebabkan penyakit syaraf, kehilangan daya ingat, insomnia, iritasi, asma, hipertensi, alergi, kebotakan dan kanker otak (Wimpy dkk., 2020). Batas maksimal penggunaan pemanis buatan telah diatur pada Peraturan BPOM RI No. 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambah Pangan dengan 80-300 mg/kg untuk sakarin dan 200-2000 mg/kg untuk siklamat. Penelitian Sugiarty dkk., (2022) menunjukkan bahwa semua sampel kopi mengandung siklamat dengan kadar 1.882,82 – 3.545,83 mg/kg. Penelitian Umirestu dkk., (2019) menunjukkan bahwa semua sampel serbuk *cappucino* mengandung sakarin dengan kadar tertinggi 1.154,95 mg/kg.

Berdasarkan survei pendahuluan (Lampiran 6) yang telah dilakukan di kantin UPN “Veteran” Jawa Timur dapat diketahui bahwa terdapat $\geq 50\%$ (5 dari 10) pedagang yang kurang memperhatikan personal hygiene, seperti tidak menggunakan sarung tangan saat mengolah makanan, tidak memakai celemek, tidak mencuci tangan dengan sabun sebelum mengolah makanan, dan bersentuhan langsung dengan makanan. Pada penggunaan peralatan makanan menunjukkan 80% (8 dari 10) pedagang menyimpan peralatan di tempat yang tidak bersih. Penyajian makanan 50% (5 dari 10) pedagang menyajikan makanan tidak tertutup. Selain itu, 70%(7 dari 10) tempat pedagang tidak terlindungi dari debu dan pencemaran. Tempat sampah dibiarkan terbuka tanpa penutup sehingga menimbulkan bau tidak sedap dan memicu adanya lalat yang dapat masuk ke dalam kantin dan mengkontaminasi makanan, terutama kantin yang berdekatan dengan lokasi tempat sampah.

Makanan jajanan dalam kantin harus terjamin baik dari segi hygiene, sanitasi dan keamanannya (Susanna *et.al.*, 2015) agar tidak menjadi sumber penularan penyakit berbahaya bagi kesehatan manusia (Moehji, 1992 dalam Mulyani, 2014). Berdasarkan UU No.18 Tahun 2012, pangan yang aman dikonsumsi adalah pangan yang bebas dari cemaran fisik, biologi dan kimia. Oleh karena itu,

pentingnya dilakukan penelitian tentang hiegiene sanitasi dan keamanan pangan di kantin kampus UPN “Veteran” Jawa Timur, yang mana sampai saat ini belum pernah dilakukan. UPN “Veteran” Jawa Timur merupakan salah satu perguruan tinggi yang memiliki kantin dengan pedagang aktif berjumlah sekitar 32 pedagang. Banyak jenis pilihan makanan, minuman dan jajanan yang disajikan di kantin (Carolinna, 2021). Berdasarkan uraian diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang Keamanan Pangan Jajanan di Kantin UPN “Veteran” Jawa Timur ditinjau dari Cemarkan Bakteri *Coliform*, *Escherichia Coli*, dan Uji Kualitatif Sakarin dan Siklamat pada Minuman.

B. Tujuan

1. Untuk mengetahui karakteristik pedagang di kantin UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Untuk mengetahui tingkat keamanan pangan ditinjau dari tingkat kontaminasi cemarkan bakteri, *Coliform* dan *Escherichia coli* pada makanan, minuman dan jajanan yang dijual di kantin UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Untuk mengetahui tingkat keamanan pangan ditinjau dari uji kualitatif sakarin dan siklamat pada minuman yang dijual di kantin UPN “Veteran” Jawa Timur
4. Untuk mengetahui hubungan higiene dan sanitasi pedagang terhadap tingkat kontaminasi cemarkan bakteri, *Coliform* dan *Escherichia coli*.

C. Manfaat

1. Memberikan informasi bagi masyarakat terutama di lingkup kampus UPN “Veteran” Jawa Timur tentang tingkat keamanan makanan jajanan yang dijual di kantin.
2. Memberikan informasi bagi instansi pendidikan tentang urgenitas pengelolaan dan pelayanan kantin yang lebih kooperatif tentang masalah kemandan makanan jajanan.