

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jajanan adalah salah satu makanan cukup populer dikalangan masyarakat khususnya kalangan pelajar. Umumnya jajanan banyak dijual di pinggir jalan, sekolah, *supermarket*, dan tempat lainnya. Anak sekolah lebih memilih jajanan yang dijual di lingkungan sekolah ataupun kantin, artinya kebersihan dan keamanannya sangat tergantung pada pedagang. Menurut Peraturan BPOM “Makanan di Indonesia, baik diproduksi sendiri atau impor untuk kemudian diedarkan wajib memenuhi ketentuan keamanan makanan guna mencegah timbulnya masalah kesehatan karena kontaminasi bahan kimia atau biologis” (Romadhon, 2016).

Masalah kesehatan yang muncul akibat dari bahan pangan bisa karena karakteristik makanan maupun dari kontaminasi mikroorganisme (Hutasoit, 2020). Kontaminasi tersebut dapat mengakibatkan peningkatan kasus *foodborne disease* (Darmawan *et al.*, 2020). Produk pangan yang seringkali terkontaminasi salah satunya yaitu yang berasal dari hewani baik dalam bentuk karkas ataupun olahannya. Pengolahan tersebut dilakukan agar produk pangan tetap dapat dikonsumsi dengan aman dan juga mempunyai umur simpan yang panjang.

Salah satu jajanan yang biasa dijual di lingkungan sekolah yaitu siomay. Siomay adalah jajanan yang terbuat dari tepung terigu, tepung sagu, daging ikan sebagai bahan utamanya serta bumbu penyedap yang kemudian dimasak dengan pengukusan (Romadhon, 2016). Makanan yang berbahan dasar ayam, ikan, telur, dan daging mudah untuk terkontaminasi *Salmonella sp.* karena cara pengolahan yang kurang tepat atau menjaga kebersihan, maka hal ini wajib diperhatikan dengan baik. Dalam penyajiannya, siomay biasanya ditambahkan dengan bumbu kacang sehingga memberikan rasa pedas atau gurih sebagai bahan pelengkap.

Bumbu kacang ini bisa dibuat sendiri oleh pedagang ataupun mengambil dari produsen yang mengakibatkan kemungkinan bumbu tersebut tidak selalu segar

(Yuliastuti *et al.*, 2021). Pembuatan dan penyimpanan bumbu kacang tidak higienis bisa meningkatkan risiko terkontaminasi. Maka dari itu, kontaminasi pada siomay bukan dari siomay itu sendiri, dapat juga disebabkan oleh bumbu kacang atau bahan perasa lain yang ditambahkan. Siomay biasa dijual secara bebas dan tidak memperhatikan kondisi lingkungan serta lokasi penjualan sehingga menyebabkan risiko terkontaminasi semakin meningkat. Banyak pedagang siomay beroperasi di pinggir jalan dengan menggunakan gerobak.

Jenis bakteri yang kerap mengontaminasi makanan meliputi *Salmonella sp.*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, dan *C. botulinum*. Kontaminasi dari bakteri *Salmonella sp.* dalam bahan pangan banyak dijumpai pada produk-produk seperti ayam, ikan, daging, serta telur (Fatiqin *et al.*, 2019). *Salmonella sp.* bisa menjadi indikator bahwa makanan tersebut tidak layak dikonsumsi serta bisa menyebabkan penyakit (Apriani *et al.*, 2019). SNI menetapkan cemaran *Salmonella sp.* dalam produk makanan yaitu negatif. Gejala yang bisa timbul akibat dari konsumsi makanan yang sudah terkontaminasi oleh bakteri *Salmonella sp.* berupa mual, muntah, diare, demam, dan menggigil serta dapat timbul dalam rentang waktu 8 hingga 72 jam setelah dikonsumsi. (Indriyani *et al.*, 2019). Menurut penelitian oleh Yunus *et al.* (2017), *Salmonella sp.* biasanya menghasilkan H₂S, memiliki ketahanan terhadap beberapa bahan kimia, dan tumbuh pada pH 6-8 atau rentang suhu 15- 41°C.

Penyakit yang ditimbulkan oleh bakteri *Salmonella typhi*. adalah demam tifoid. Penyakit tersebut dapat menyerang saluran pencernaan juga dapat ditularkan baik secara langsung ataupun tidak langsung. Penularan langsung bisa melalui kontak oleh individu ke individu lainnya. Sementara itu, secara tidak langsung terjadi melalui konsumsi makanan, minuman, ataupun melalui binatang perantara. Faktor-faktor seperti kebersihan lingkungan, perilaku hidup sehat dan bersih, termasuk juga kebersihan diri seperti mencuci tangan dan penggunaan air bersih sangat berperan penting dalam upaya pencegahan demam tifoid (Irpan Ali Rahman, Evi Nurlatifah, 2022).

Menurut Riskesdas 2018, prevalensi demam tifoid di Indonesia mencapai 1,7%. Tingkat prevalensi tertinggi yang ditemukan pada rentang usia 5-14 tahun sebesar 1,9%, diikuti oleh usia 1-4 tahun sebesar 1,6%, usia 15-24 tahun sebesar

1,5%, dan usia < 1 tahun sebesar 0,8% (Kemenkes RI, 2018). Di Jakarta, diketahui rata-rata 182,5 kasus demam tifoid disetiap harinya. Di antaranya, sekitar 64% terjadi pada individu dengan usia 3-19 tahun. Tingkat kematian yang diakibatkan karena demam tifoid di antara pasien rawat inap berkisar 3,1-10,4% (yang setara dengan kisaran 5 hingga 19 kematian setiap harinya) (*Typhoid Fever: Indonesia's Favorite Disease*, 2016).

Berdasarkan Permenkes RI No. 14 Tahun 2021 *Hygiene* dan sanitasi gerai pangan jajanan keliling adalah tempat pengolahan pangan untuk menghasilkan produk siap dikonsumsi masyarakat umum dengan ataupun tanpa pemasakan yang dikelola memakai alat angkut seperti gerobak, pikulan dan semacamnya. Masalah utama pada jajanan siomay yaitu kurang memperhatikan aspek *hygiene* dan sanitasi penjamah makanan. Jika persiapan serta pengolahannya tidak memenuhi syarat yaitu *hygiene* penjamah yang kurang baik serta kurangnya sanitasi peralatan yang digunakan dapat memicu kontaminasi silang (Tuti Yuniatun Martini *et al.*, 2017).

Berdasarkan hasil pengamatan langsung oleh peneliti, pada pedagang siomay di lingkungan sekolah Kelurahan Dukuh Jakarta Timur yang menggunakan gerobak, terdapat beberapa hal yang dapat menyebabkan kontaminasi antara lain, kurangnya aspek sanitasi berdasarkan karakteristik pedagang siomay yang berada di pinggir jalan memungkinkan masuknya debu dari luar dan menempel, dan penyimpanan bumbu siomay pada etalase yang penutupnya tidak tertutup rapat.

Menurut panduan yang dikeluarkan oleh BPOM tentang Pedoman Kriteria Cemar pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga menetapkan cemar mikroba untuk persyaratan mutu keamanan pangan siomay batas maksimum *Salmonella sp.* adalah negatif/25 g (BPOM, 2012).

Berdasarkan hasil observasi didapatkan bahwa penelitian mengenai identifikasi cemar bakteri *Salmonella sp.* pada jajanan siomay belum pernah dilakukan sehingga berdasarkan latar belakang tersebut peneliti tertarik melakukan penelitian tentang evaluasi penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan identifikasi bakteri *Salmonella sp.* pada jajanan siomay di lingkungan sekolah Kelurahan Dukuh Jakarta Timur.

1.2 Rumusan Masalah

Pedagang siomay yang akan dijadikan sasaran penelitian adalah pedagang siomay yang berlokasi di lingkungan sekolah menggunakan gerobak dan memiliki banyak pelanggan sehingga memberikan peluang terjadinya kontaminasi *Salmonella sp.* serta banyaknya kasus demam tifoid di Jakarta. Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah penelitian ini yaitu bagaimana penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan identifikasi cemaran bakteri *Salmonella sp.* pada jajanan siomay di lingkungan sekolah Kelurahan Dukuh Jakarta Timur?

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui evaluasi penerapan GMP dan cemaran bakteri *Salmonella sp.* pada jajanan siomay di lingkungan sekolah Kelurahan Dukuh Jakarta Timur.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengevaluasi penerapan GMP pedagang jajanan siomay di lingkungan sekolah Kelurahan Dukuh Jakarta Timur.
2. Mengetahui adanya bakteri *Salmonella sp.* pada jajanan siomay di lingkungan sekolah Kelurahan Dukuh Jakarta Timur.

1.4 Manfaat

1.4.1 Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan menambah pengalaman dalam melakukan penelitian mengenai penerapan GMP dan cemaran bakteri *Salmonella sp.* pada jajanan siomay di lingkungan sekolah Kelurahan Dukuh Jakarta Timur.

1.4.2 Bagi Perguruan Tinggi

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi serta informasi untuk penelitian selanjutnya. Selain itu dapat menginformasikan kepada peneliti lain mengenai adanya cemaran bakteri *Salmonella sp.* pada jajanan siomay.

1.4.3 Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat memberikan informasi untuk masyarakat tentang penerapan GMP yang benar sehingga meminimalisir cemaran bakteri *Salmonella sp.*