

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kue basah tradisional adalah makanan jajanan tradisional yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat, berdasarkan hasil rata-rata konsumsi perkapita untuk kue basah di Kota Bogor mengalami kenaikan dari tahun 2018 sampai tahun 2021 sebanyak 0.992 per kapita. Kue basah ini dapat ditemui di pasar tradisional sampai pasar modern. Masyarakat terutama golongan menengah ke bawah cenderung membeli jajanan pasar yang dijual di pasar tradisional, sehingga kebersihan dan higienitasnya harus diperhatikan. Dalam peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2011 mengungkapkan bahwa makanan yang berada di wilayah Indonesia, baik dari hasil produksi sendiri ataupun impor yang selanjutnya diedarkan harus sesuai dengan peraturan keamanan makanan untuk mencegah terjadinya gangguan kesehatan akibat dari cemaran bahan kimia maupun biologis. Tetapi pada keadaan di pasar tradisional para pedagang kurang memperhatikan keamanan maupun kebersihan dari makanan yang mereka jual.

Jajanan pasar adalah jenis makanan siap saji yang dapat langsung dikonsumsi yang diproses oleh pedagang. Jajanan tradisional Indonesia memiliki ciri khas budaya yang sangat beragam. Menurut BPOM pada tahun 2003 ditemukan 18 kasus keracunan sebanyak 83,3 % diduga disebabkan oleh bakteri patogen, pada tahun 2004 dan 2005 sebanyak 60 % dari 41 kasus keracunan dan 72,2% dari 53 kasus keracunan diduga karena adanya bakteri patogen, selebihnya disebabkan oleh zat kimia atau lain-lain (yang belum diketahui). Kasus keracunan makanan sebagian besar berasal dari pengolahan rumah tangga yang diolah dan dikonsumsi massal (Irianto, 2013).

Faktor penyebab keracunan Luar Biasa (KLB) pangan tahun 2016 yaitu masakan rumah tangga sebanyak 29 kasus 49,15 %, pangan jajanan atau siap saji sebanyak 12 kasus 20,34 % yang diikuti oleh pangan olahan dan pangan jasa boga yang masing-masing sebanyak 9 kasus 15,25%. Pada pangan jajanan memiliki persentase cukup tinggi sebagai jenis pangan penyebab Keracunan Luar Biasa (KLB) (Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI, 2016).

Berdasarkan UU Makanan No. 7 tahun 1996, keamanan makanan yaitu kondisi dan upaya yang dilakukan untuk mencegah makanan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Analisa mikrobiologi sangat penting dalam menentukan keamanan dan kualitas dari suatu makanan, oleh karena itu pada penelitian ini dilakukan untuk menguji cemaran pada kue basah tradisional yang dijual di beberapa pasar tradisional di Kota Bogor.

1.2. Identifikasi Masalah

Penelitian tentang tingkat cemaran kue basah tradisional sudah dilakukan oleh Rares (2013) tentang Identifikasi Bakteri Aerob Patogen yang di Isolasi dari Kue Siap Saji yang dijual di Pasar Tradisional di Kota Manado, Raisa (2019) tentang Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella sp* pada Jajanan Kue Basah yang dijual di Lingkungan Kampus UIN Ar-Raniry Bandar Aceh, Ardini (2018) tentang Hubungan Praktik Personal Hygiene Pedangan Dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* dalam Jajanan Kue Lapis di Pasar Kembang Kota Surabaya. Permasalahannya, belum ada informasi tentang tingkat cemaran kue basah tradisional berbasis tepung yang diproses melalui pengukusan dan dijual di pasar di wilayah Kota Bogor.

1.3. Kerangka Pemikiran

Jenis kue basah tradisional berbasis tepung yang diproses melalui proses pengukusan terdapat berbagai macam diantaranya kue apem, bolu kukus, kue lumpur, kue talam ubi, kue nagasari, kue mangkok, kue putu mayang, kue lapis, ongol-ongol, kue bugis, putu ayu, arem-arem, getuk, lupis, klepon, kue putu, kue clorot gula merah, kue amparan tatak, kue nona manis pandan, kue iwel-iwel, kue jenderal mabuk khas Kalimantan, kue ku, dan kue pelita. Untuk penelitian ini akan menggunakan 5 jenis kue basah tradisional diantaranya kue bolu kukus, kue talam ubi, kue mangkok, kue lapis dan kue lumpur, untuk gambar aneka kue basah dapat dilihat pada **Gambar 1.1**



Gambar 1.1 Aneka Kue Basah Tradisional

Sumber : Dokumen pribadi

Pemilihan 5 jenis kue ini karena kue basah yang dipilih adalah kue tradisional yang cara pembuatannya menggunakan teknik pengukusan, dimana proses pengukusan yang tidak optimal memungkinkan bakteri pembentuk spora yang mencemari bahan baku berupa tepung dapat aktif kembali dan dikhawatirkan dapat membahayakan masyarakat yang mengkonsumsinya. Kue ini banyak dijual oleh pedagang kaki lima di tempat keramaian, seperti di pasar-pasar. Kue ini memiliki resiko terhadap kesehatan, penanganan yang tidak memperhatikan hygiene, memungkinkan kue tersebut dapat terkontaminasi mikroba patogen maupun mikroba pembusuk. Identifikasi mikroba kontaminan yang akan dilakukan pada penelitian ini meliputi uji mikroba indikator kebusukan (uji total mikroba dan uji total kapang/khamir), uji mikroba indikator keamanan (uji kualitatif *Staphylococcus aureus*, uji kualitatif *Bacillus cereus* dan uji kualitatif *Salmonella sp*) serta uji mikroba indikator kebersihan (*Escherichia coli*).

Pada penelitian ini dipilih *Staphylococcus aureus* karena pada kue basah tradisional di pasar kurang memperhatikan kebersihan maupun keamanan seperti pada pencapit atau alat pengambil kue basah yang digunakan kemungkinan dapat tercemar, selain itu *Staphylococcus aureus* dapat membentuk toksin dan bertahan pada suhu 100 derajat

celcius selama 30 menit (Gaman,1992) dan dapat pula mengontaminasi makanan secara langsung melalui tangan pengolah makan yang tidak bersih dalam mencuci tangan dan jika terdapat infeksi atau luka pada kulit dapat menyebabkan kontaminasi. Bakteri *Bacillus cereus* dipilih pada penelitian ini karena kue basah memiliki bahan baku utama tepung-tepungan sehingga ada kemungkinan kontaminasi yang disebabkan oleh bahan baku tersebut.

Berdasarkan data peraturan daerah Kota Bogor terdapat beberapa pasar di Kota Bogor, dapat dilihat pada **Tabel 1.1**

Tabel 1.1 Pasar Tradisional di Kota Bogor

No	Nama Pasar	Kegiatan Jual Beli	
		Ada	Tidak
1	Pasar Bogor	√	
2	Pasar Anyar	√	
3	Pasar Gunung Batu	√	
4	Pasar Sukasari	√	
5	Pasar Taman Kencana	√	
6	Pasar Kebon Kembang	√	
7	Pasar Padasuka	√	
8	Pasar Jambu Dua	√	
9	Pasar Devries		√

Sumber : BPK RI Peraturan Daerah Kota Bogor No. 18 Tahun 2019

Pada Penelitian ini akan mengambil tiga lokasi pasar di kota Bogor yaitu pasar Anyar, pasar Bogor dan pasar Gunung Batu. Pemilihan tiga lokasi pengambilan sampel tersebut diharapkan dapat mewakili pasar yang ada di daerah kota Bogor, serta ketiga pasar tersebut merupakan pasar tradisional terbesar di Kota Bogor, serta para pedagang yang menjual kue basah tradisional tempat berjualannya dekat dengan keramaian dan banyak dilewati oleh kendaraan. Selain itu tempat berjualan juga tidak berdekatan dengan saluran pembuangan air dan sumber air bersih.

1.4. Maksud dan Tujuan Penelitian

Maksud dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui tingkat kebersihan dan keamanan dari aspek mikrobiologis pada kue basah tradisional di wilayah kota Bogor Tujuan penelitian ini untuk mendapatkan tingkat cemaran mikroba aneka kue basah

tradisional dari pasar di wilayah Kota Bogor dan menentukan jenis kue basah tradisional yang layak dikonsumsi.

1.5. Manfaat Penelitian

Penelitian yang dilakukan dapat memberikan informasi tambahan yang berguna untuk masyarakat sebagai konsumen untuk lebih berhati-hati dalam membeli dan mengonsumsi makanan, karena memungkinkan adanya bakteri dalam makanan.

1.6. Hipotesis

Jenis kue basah tradisional dan lokasi pasar berpengaruh pada tingkat cemaran mikroba

