

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan adalah salah satu kebutuhan mendasar bagi manusia yang sangat diperlukan bagi tubuh yang dapat menghasilkan energy dan melengkapi gizi yang dibutuhkan oleh manusia, oleh karena itu makanan harus mengandung gizi yang baik dan tidak tercemar oleh zat lain nya agar dapat memenuhi fungsinya sebagai gizi yang dapat terserap di tubuh manusia, oleh karena itu makanan harus aman agar tidak menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan pada tubuh manusia.

Makanan sangat berpengaruh terhadap kesehatan manusia kontaminasi atau cemaran dari bahan atau zat lain sangat memudahkan penyakit berkembang biak di tubuh manusia dan menjadi media tumbuhnya bakteri seperti *Escherichia coli*, *Salmonella*, *Shigella* dan lain-lain. Yang bisa menyebabkan penyakit diare, typhus, atau sampai kekeracunan. (Rahayu,2012)

Pada manusia kelompok usia bayi, anak-anak, dan lansia adalah kelompok usia yang rentan terkena dampak dari penyakit karena kekebalan dan imun tubuh yang terganggu dan berkurang lebih rentan untuk terserang penyakit. Anak-anak lebih mudah terkena penyakit karena makanan yang dimakan nya dan karena memiliki imun tubuh yang lemah dan karna anak-anak sering jajan makanan yang ada disekitar rumah, sekitar sekolahan, sekitar luar sekolah yang belum tentu baik untuk kesehatan anak-anak dan belum teruji kualitas apakah baik untuk kesehatan tubuh atau tidak. Namun kebanyakan jajanan yang ada di sekolahan masih di duga sangat berpotensi mengganggu kesehatan dan

menyebabkan penyakit bagi tubuh, contoh yang paling utama adalah penyakit diare.

Penyakit akibat makanan biasanya berkaitan dan disebabkan oleh beberapa factor yaitu factor fisik, kimia, biologi dan perilaku penjamah dan konsumen itu sendiri oleh karena itu jajanan di sekolahan masih banyak yang mendorong timbulnya penyakit akibat makanan dari beberapa factor diatas seperti saat pengolahan kurangnya pengetahuan akan kebersihan, saat penyajian makanan tanpa penutup mudahnya bakteri masuk atau polutan, kebersihan lingkungan itu sendiri dan bahan baku yang digunakan, atau juga karena saat pengolahan makanan tidak mengganti minyak penggorengan yang dapat mengakibatkan penyakit pada konsumen makanan tersebut.

Anak-anak sekolah mempunyai banyak aktivitas disekolah sehingga anak-anak banyak melakukan makan di jajan di sekolah. Hal ini meningkatkan perilaku anak-anak untuk jajan disekolahan sehingga salah satu factor pencetus munculnya perilaku jajan tidak sehat disekolah.(Dyna, Putri, and Indrawati 2018)

Menurut data *Food and Agriculture Organisation* diperoleh data bahwa anak-anak usia 6 sampai 11 tahun merupakan konsumen terbesar mengkonsumsi makanan jajanan. (FAO,2007) Menurut laporan temuan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) dalam lima tahun terakhir (2006-2010) menunjukkan sebanyak 48% jajanan disekolah tidak memenuhi syarat keamanan pangan karena mengandung Bahan Tambahan Pangan melebihi syarat. Terjadi kejadian luar biasa (KLB) keracunan makanan yang berasal dari 34 provinsi jumlah orang yang terpapar sebanyak 4.440 orang 1.885 orang dinyatakan sakit dan 10 orang

meninggal dunia. Berdasarkan data tersebut diketahui bahwa angka kematian akibat diare di Indonesia adalah 0,53% (BPOM, 2014). Kasus keracunan makanan yang bersumber dari makanan jajanan terjadi di Bandung pada tahun 2010, dan April 2015 terjadi keracunan makanan pada anak-anak sekolah dasar di Tulung Agung Jawa Timur yang disebabkan karena keracunan E.Coli patogen. (Hatta, et al., 2018)

Saat ini jajanan sekolah semakin beraneka ragam dari mulai jajanan tradisional sampai jajanan modern sehingga mampu menarik anak untuk mengkonsumsi jajanan sekolah. Jenis jajanan yang biasa diujakan di sekolah diantaranya makanan utama berupa sate, seblak, cilor, cireng, gorengan, batagor, bakso dan lain- lain. Jajanan cemilan biasanya, jelly, biscuit, keripik, permen dan lain-lain. Jajanan minuman berupa es doger, es serut, minuman kemasan seperti teh, sari buah. Makanan-makanan tersebut sangat mungkin sekali menjadi penyebab terjadinya gangguan dalam tubuh kita sehingga kita jatuh sakit. Salah satu cara untuk memelihara kesehatan adalah dengan mengkonsumsi makanan yang aman, yaitu dengan memastikan bahwa makanan tersebut dalam keadaan bersih dan terhindar dari *wholesomeness* (penyakit). Banyak sekali hal yang dapat menyebabkan suatu makanan menjadi tidak aman, Salah satu di antaranya dikarenakan terkontaminasi. (Agustina, Pambayun, Febry. 2009)

Kontaminasi yang terjadi pada makanan dan minuman dapat menyebabkan makanan tersebut dapat menjadi media bagi suatu penyakit. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan (food-borne diseases). Penyakit bawaan makanan merupakan

salah satu permasalahan kesehatan masyarakat yang paling banyak dan paling membebani yang pernah dijumpai di zaman modern ini. Penyakit tersebut menimbulkan banyak korban dalam kehidupan manusia dan menyebabkan sejumlah besar penderitaan, khususnya di kalangan bayi, anak, lansia dan mereka yang kekebalan tubuhnya terganggu.

Salah satu cara pengolahan makanan jajanan yang banyak dilakukan dan digemari adalah menggoreng karena berasa lebih gurih dan renyah. Akan tetapi, ada hal penting yang harus diperhatikan mengenai penggunaan minyak goreng oleh pedagang makanan perlu diwaspadai.

Minyak goreng merupakan salah satu kebutuhan pokok yang digunakan para pedagang jajanan makanan untuk memenuhi kebutuhan berjualan nya. Minyak goreng yang dikonsumsi sangat erat kaitannya dengan kesehatan tergantung penggunaan saat penggorengan jika sering digunakan berulang-ulang hingga lebih dari tiga kali maka penyakit akibat makanan berminyak dapat timbul seperti, menyebabkan kanker, infeksi bakteri, dan meningkatkan keracunan makanan dan tubuh. Minyak yang digunakan berkali-kali akan meningkatkan asam lemak bebas dan reaksi oksidasi. (Aminah, 2010).

Berdasarkan penelitian (Suroso, 2013) uji kualitas ketahanan minyak goreng curah dan kemasan yang dilakukan, pada penggorengan jumlah peroksida pada minyak didapatkan hasil $> 10,3$ dengan syarat maksimal 10 mek O_2/kg yang menunjukkan minyak tidak dapat digunakan lagi karena melebihi baku mutu yang disyaratkan oleh SNI 3741:2013.

Berdasarkan penelitian (Suroso, 2013) uji kualitas ketahanan minyak goreng curah dan kemasan yang dilakukan, pada penggorengan jumlah kadar air pada minyak yang berwarna coklat didapatkan hasil $> 0,59\%$ dengan syarat maksimal $0,15\%$ b/b. minyak tidak dapat digunakan lagi dan rusak karena melebihi baku mutu yang disyaratkan oleh SNI 3741:2013.

Masalah makanan jajanan di Indonesia umumnya terjadi karena pengolahan dan penyajiannya yang tidak higienis. Biasanya diproduksi dan dijual dalam kondisi yang kurang baik sehingga sering terkontaminasi oleh mikroorganisme dan hal ini dapat menimbulkan berbagai penyakit. Salah satu contoh makanan jajanan yaitu gorengan yang menggunakan minyak goreng tidak layak pakai karena penggunaannya berulang kali dan penggunaan minyak dengan api besar atau suhu tinggi.

Faktor perilaku pedagang dalam penggunaan minyak goreng memakai kembali minyak goreng yang sudah dipakai atau disebut minyak jelantah. Secara fisik, minyak goreng yang baru dipakai satu-dua kali masih terlihat jernih sehingga cenderung untuk dipakai kembali. Alasan yang paling utama adalah penghematan biaya. Minyak jelantah harganya lebih murah sehingga biaya menjadi lebih kecil dibanding apabila memakai minyak goreng kemasan baru. Akan tetapi, ada persoalan terhadap penggunaan minyak bekas pakai tersebut yaitu keamanan minyak bagi kesehatan. (Suroso, 2013). Pemasakan yang biasa dilakukan pada masyarakat dan pedagang adalah pemanasan dalam waktu lama seperti penggorengan menggunakan panas yang tinggi dan penggorengan untuk

beberapa kali maka asam lemak esensial akan rusak dan terbentuk produk polymerase yang beracun. (Tarigan and Simatupang, 2013)

Dalam hal ini masih banyak masyarakat dan pedagang yang belum mengetahui bahwa minyak yang digunakan berkali-kali atau penggunaan minyak jelantah dan mengkonsumsi makanan dari minyak tersebut dalam jangka waktu yang lama akan membahayakan tubuh karena bilangan peroksida tinggi dan meningkatkan asam lemak jenuh yang tinggi sehingga berbahaya bagi tubuh, karena dapat memicu berbagai penyakit penyebab kematian seperti, penyakit jantung coroner, stroke, kolesterol, dan kanker. Seperti dari data laporan yang disampaikan oleh Dinas Kesehatan Kota Tulungagung (Dinkes, 2019) menguraikan bahwa dampak terbesar penyakit akibat penggunaan minyak goreng dikota tersebut adalah penyakit kolesterol.

Dari hasil studi pendahuluan yang didapatkan peneliti meninjau ke sekolah SDN di wilayah Kelurahan Cibeber didapatkan dalam aspek kesehatan lingkungan tempat berjualan yang tidak layak karna seluruh pedagang SDN berjualan di gang kecil dan dekat dengan saluran pembuangan air rumah warga da nada yang dekat dengan wc, kemudian dari aspek estetika pedagang berjualan saling berdempetan, dan cara penyajian yang terbuka yang dari beberapa faktor tersebut dapat menimbulkan penyakit dan kontaminasi terhadap makanan, perilaku pedagang tidak menggunakan APD dan merokok dan minyak goreng digunakan sampai berwarna kecoklatan.

Ditambah lagi pedagang jajanan banyak yang belum mengetahui tentang penggunaan minyak goreng yang baik dan benar agar tidak terjadi penyakit akibat penggunaan minyak goreng dan tidak adanya pengawasan terhadap para pedagang yang berjualan tentang pengolahan jajanan makanan. Hal ini yang melatar belakangi penulis melakukan penelitian tentang pengetahuan, perilaku, dan kualitas minyak goreng bekas pakai pedagang makanan jajanan gorengan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah penelitian ini, maka rumusan masalah yang diambil adalah “Bagaimana gambaran pengetahuan, perilaku dan kualitas minyak goreng bekas pakai pedagang makanan jajanan gorengan?”

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Ingin mengetahui gambaran mengenai pengetahuan, perilaku, dan kualitas minyak goreng bekas pakai pedagang jajanan gorengan.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Ingin mengetahui Pengetahuan pedagang jajanan gorengan terhadap penggunaan minyak goreng.
2. Ingin mengetahui Perilaku pedagang jajanan gorengan terhadap penggunaan minyak goreng.
3. Ingin mengetahui Kadar Bilangan Peroksida pada minyak goreng bekas pakai.
4. Ingin mengetahui Kadar Air pada minyak goreng bekas pakai.

1.4 Ruang Lingkup

Ruang lingkup pada penelitian ini yaitu menggambarkan pengetahuan dan perilaku pedagang makanan jajanan gorengan tentang penggunaan minyak goreng serta kualitas minyak goreng bekas pakai dengan parameter kadar bilangan peroksida pada minyak goreng dan kadar air pada minyak goreng bekas pakai.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Bagi Pedagang

Dapat memberi wawasan dan bahan pertimbangan pedagang jajanan pengolahan makanan menggunakan minyak goreng yang baik dan benar.

1.5.2 Bagi Peneliti

Menambah wawasan tentang pengetahuan dan perilaku pedagang jajanan tentang penggunaan minyak goreng.