

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keamanan pangan merupakan karakteristik yang sangat penting dalam kehidupan, baik oleh produsen pangan maupun oleh konsumen. Bagi produsen harus tanggap bahwa kesadaran konsumen semakin tinggi sehingga menuntut perhatian yang lebih besar pada aspek keamanan pangan. Kelayakan dalam suatu produk makanan untuk menembus dunia internasional sangat ditentukan oleh faktor ini pula. Di lain pihak sebaiknya konsumen mengetahui bagaimana cara menentukan dan mengkonsumsi makanan yang aman. Bahan –bahan atau organisme yang mungkin terdapat di dalam makanan dan dapat menimbulkan keracunan atau penyakit menular terdiri dari bahan kimia beracun misalnya beberapa bahan tambahan makanan.¹

Peraturan pemerintah No 28 tahun 2004 tentang keamanan, mutu dan gizi pangan, memberikan wewenang kepada Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) untuk melakukan pengawasan keamanan, mutu dan gizi pangan yang beredar. Tingkat keamanan pangan jajanan yang dikonsumsi masyarakat tergolong masih buruk karena kurangnya perhatian terhadap nilai gizi dan keamanan pangan yang dikonsumsi.²

Bahan tambahan makanan juga sering disebut dengan Food Additive atau bahan tambahan kimia. Bahan tambahan kimia adalah senyawa yang ditambahkan dalam produk-produk makanan dengan tujuan untuk memperbaiki nilai gizi, memperpanjang daya simpan, untuk membantu proses pengolahan dan untuk memperbaiki rasa pada makanan. Menurut jenisnya bahan tambahan makanan dibagi menjadi 2 yaitu : bahan tambahan makanan alami dan bahan tambahan makanan sintetis.³

Pemakaian bahan tambahan makanan sintestis memang menjanjikan banyak keuntungan karena penggunaannya praktis dan mudah diperoleh. Namun dibalik keuntungan tersebut karena bahan sitentis merupakan bahan

kimia, maka jika salah penggunaannya akan membahayakan. Padahal yang paling serius dalam penggunaan BTM untuk makanan adalah penggunaannya. Sebagai contoh penggunaan bahan tambahan makanan sakarin yang digunakan sebagai penguat rasa manis pada makanan atau minuman, pada konsentrasi yang berlebihan dapat menyebabkan gangguan yang sering disebut dengan “*Chinese Restaurant Syndrome*” gejala tersebut ditandai dengan sakit tenggorokan, mual dan pusing.³

Sakarin merupakan jenis pemanis khusus yang bersifat non nutritif dengan kemanisan 300-400 kali gula pasir. Jenis dan peraturan penggunaan sakarin pada makanan dan minuman telah diatur oleh Badan Standar Nasional Indonesia (SNI) tahun 2004 pemberian sakarin sebagai bahan tambahan diperbolehkan dengan syarat batas maksimum 300mg/kg.³ Efek samping penggunaan pemanis buatan ini yaitu kanker kandung kemih. Sakarin merupakan salah satu pemanis buatan yang sering digunakan dalam beberapa produk makanan dan minuman. Sejumlah penelitian tentang efek negatif sakarin menunjukkan hasil yang kontroversial. Beberapa penelitian menunjukkan adanya efek negatif jika mengkonsumsi sakarin secara berlebihan, diantaranya adalah migrain dan sakit kepala, kehilangan daya ingat, bingung, insomnia, iritasi, asma, hipertensi, diare, sakit perut, alergi, impotensi dan gangguan seksual, kebutakan, serta kanker otak dan kandung kemih. Tetapi, pada penelitian lainnya efek negatif tidak terlihat apabila sakarin diberikan dalam dosis rendah. Hal ini akan berdampak kepada kualitas SDM Indonesia pada masa yang akan datang.⁴

Data Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan yang dihimpun oleh Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan BPOM RI dari Balai POM di seluruh Indonesia pada tahun 2009-2014 menunjukkan bahwa 74,85% terjadi di lingkungan masyarakat.⁵

Dari hasil kajian terbatas yang dilakukan Badan POM menemukan banyaknya masyarakat yang mengkonsumsi makanan dan minuman yang mengandung kadar pemanis buatan sakarin dengan tingkat yang tidak aman.

Ditemukan konsumsi siklamat mencapai 24% dari nilai ADI (*Acceptable Daily Intake*), sedangkan konsumsi sakarin sebesar 12,2% dari nilai ADI.⁶

Pemerintah Indonesia mengeluarkan peraturan melalui Menteri Kesehatan RI No.208/Menkes/per/IV/1985 tentang pemanis buatan dan No.722/Menkes/Per/IX/1988 tentang bahan tambahan makanan, bahwa pada makanan dan minuman olahan khusus yaitu berkalori rendah dan untuk penderita penyakit diabetes mellitus kadar maksimum sakarin yang diperbolehkan adalah 300/mg kg.⁷

Pada tahun 2013 BPOM meningkatkan pengawasan makanan pada bulan Ramadhan khususnya makanan takjil, hasilnya masih banyak makanan takjil yang dijual pedagang terbukti mengandung bahan tambahan makanan berbahaya. Dari 2.256 sampel yang diuji laboratorium dengan rincian 1.959 sampel atau sebesar 86,84% memenuhi syarat dan 297 sampel 13,16% tidak memenuhi syarat karena mengandung Bahan Tambahan Makanan (BTM) berbahaya seperti sakarin.⁸

Makanan jajanan yang mengandung bahan tambahan makanan tidak lepas dari perilaku pedagang dalam mengelola dan menjual makanan jajanan tersebut. Pedagang makanan jajanan juga memiliki peran penting dalam menyediakan makanan jajanan yang sehat dan memiliki gizi yang terjamin keamanannya.⁹

Perilaku seseorang termasuk pedagang makanan jajanan dapat dipengaruhi oleh 3 faktor yaitu faktor predisposisi, faktor *enabling*, dan faktor *reinforcing*. Faktor predisposisi diantaranya yaitu pengetahuan, keyakinan, tradisi, nilai. Faktor *enabling* diantaranya yaitu ketersediaan BTM, keterampilan pedagang dalam menambahkan BTM, biaya. Faktor *reinforcing* diantaranya yaitu pengaruh sesama pedagang makanan.¹⁰

Pengetahuan merupakan salah satu faktor penentu perilaku penggunaan BTM. Pedagang makanan jajanan yang memiliki pengetahuan kurang kebanyakan melakukan pembuatan makanan jajanan dengan kategori kurang baik. Pedagang yang kesulitan dalam memilih bahan tambahan makanan

dengan harga terjangkau menjadi salah satu kontribusi dalam penyalahgunaan bahan kimia berbahaya pada makanan.¹¹

Keyakinan adalah mempercayai sesuatu atau mempunyai komitmen terhadap sesuatu atau seseorang yang diyakini kebenarannya.¹² Faktor keyakinan pedagang terhadap manfaat bahan tambahan makanan juga memberikan kontribusi dalam penyalahgunaan bahan kimia berbahaya pada makanan. Pedagang meyakini bahwa penambahan BTM tersebut akan membuat makanan lebih enak rasanya dan awet sehingga masa simpannya lebih lama bila tidak terjual pada hari itu.¹¹ Berdasarkan penelitian yang dilakukan di Sidoarjo menyatakan keyakinan dari pedagang sekaligus pembuat makanan jajanan yang baik 53.8% dengan makanan jajanan tidak di temukan pemakaian sakarin dan siklambat yang melebihi kadar.

Makanan tradisional pada umumnya memiliki kelemahan dalam hal keamanannya terhadap bahaya biologi atau mikrobiologi, kimia atau fisik. Adanya bahaya atau cemaran tersebut seringkali terdapat dan ditemukan karena rendahnya mutu bahan baku, teknologi pengolahan dan kurangnya kesadaran pekerja maupun produsen yang mengelola makanan tradisional.¹³

Frekuensi Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan pada tahun 2016 di Jawa Tengah, tertinggi terjadi pada anak sekolah dasar (SD) yaitu 30 kejadian dengan jumlah korban sakit sebanyak 804 orang dan meninggal 3 orang.¹⁴ Anak-anak merupakan kelompok yang berisiko tinggi tertular penyakit melalui makanan maupun minuman dan sering menjadi korban penyakit bawaan makanan akibat konsumsi makanan yang disiapkan di rumah sendiri atau di kantin sekolah atau yang dibeli di penjaja kaki lima.¹⁵

Makanan jajanan yang berada di sekitar masyarakat cenderung menggunakan bahan pengawet, pewarna, penyedap dan pemanis buatan sehingga mengancam kesehatan seseorang yang mengkonsumsinya. Persoalan tersebut merupakan masalah keamanan dimana masih ditemukan bahan tambahan makanan berbahaya pada makanan yang dilakukan oleh pedagang makanan jajanan.⁴ Pada bulan ramadhan banyak sekali penjual makanan jajanan (takjil) yang muncul secara dadakan yang sering menjual jenis

makanan seperti es campur, bubur sumsum, kolak dll yang di jajakan di pinggiran jalan. makanan takjil tersebut rata- rata memiliki rasa manis oleh sebab itu peneliti melakukan uji sakarin.

Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti, di kelurahan Tlogosari kecamatan Pedurungan kota Semarang yaitu : telah dilakukan wawancara kepada 6 orang pedagang makanan (takjil) di sepanjang jalan dengan hasil 5 orang pedagang mengerti tentang BTM (Bahan Tambahan Makanan) dan mengerti bahaya dari BTM, 1 orang tidak mengerti bahaya dari BTM tersebut, 4 orang mengerti apa itu sakarin (pemanis buatan) dan 1 orang tidak tau apa itu sakarin. Dari pemeriksaan laboratorium pada 5 takjil yang terdiri dari 2 kolak pisang, 1 bubur sumsum, 2 bubur biji salak. 3 diantaranya positif mengandung sakarin (2 kolak , 1bubur biji salak) dan 2 diantaranya negatif mengandung sakarin (bubur sumsum dan bubur biji salak) .

Berdasarkan latar belakang tersebut, perlu diteliti Hubungan Pengetahuan dan keyakinan pedagang makanan jajanan dengan perilaku penggunaan BTM sakarin. (studi pada pedagang makanan jajanan Kelurahan Tlogosari Kecamatan Pedurungan Kota Semarang)

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas dapat dirumuskan masalah penelitian “Adakah hubungan pengetahuan dan keyakinan pedagang makanan jajanan dengan perilaku penggunaan BTM sakarin (studi pada pedagang makanan jajanan Kelurahan Tlogosari Kecamatan Pedurungan Kota Semarang).?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui hubungan pengetahuan dan keyakinan pedagang makanan jajanan dengan perilaku penggunaan BTM Sakarin.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan pengetahuan pedagang makanan jajanan tentang BTM Sakarin.
- b. Mendeskripsikan keyakinan pedagang makanan jajanan tentang penggunaan BTM sakarin.
- c. Mendeskripsikan aksesibilitas pedagang makanan jajanan tentang BTM Sakarin.
- d. Mendeskripsikan pengaruh sesama pedagang tentang BTM Sakarin
- e. Mendeskripsikan perilaku penggunaan BTM Sakarin.
- f. Menganalisis hubungan pengetahuan pedagang dengan perilaku penggunaan BTM Sakarin
- g. Menganalisis hubungan aksesibilitas dengan perilaku penggunaan BTM Sakarin
- h. Menganalisis hubungan keyakinan dengan perilaku penggunaan BTM Sakarin
- i. Menganalisis hubungan pengaruh sesama pedagang dengan perilaku penggunaan BTM Sakarin

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam menentukan kebijakan penggunaan jajanan di lingkungan.

2. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini dapat menjadi alternatif tambahan informasi tentang kesehatan dibidang makanan yang terkait dengan pemakaian zat berbahaya sehingga tidak mengganggu kesehatan siswa.

E. Keaslian Penelitian (Originalitas)

Perbedaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya terdapat pada variabel terikat yaitu perilaku penggunaan bahan tambahan makanan bahaya (Sakarin) dengan di hubungan pada varibel bebas pengetahuan, keyakinan, aksesibilitas

dan pengaruh sesama pedagang.⁸ Lokasi penelitian di Tlogosari, serta sampel pada penelitian ini pada pedagang jajanan di lingkungan Tlogosari.

Tabel 1.1. Keaslian Penelitian

No	Peneliti	Judul	Desain Studi	Variabel bebas dan terikat	Hasil
1	Yhona paratmeriani dkk (2012) ¹⁶	Kandungan bahan tambahan pangan berbahaya pada makanan jajanan anak sekolah dasar di kabupaten Bantul	obsevasional	makanan jajanan anak. kandungan bahan tambahan pangan berbahaya	Terdapat 107 sampel makanan dari 68 SD yang diuji makanan yang diduga mengandung bahan kimia 22,4%.15,3% positif boraks,25,5% positif formalin,46,7% positif rhodamin-B, dan 34 SD 50% tdk terdapat jajanan yang tercemar bahan kimia.
2	Nyoma Anggha Shaputra Irawan, (2016) ¹⁷ dkk	Prevelensi Kandungan Rhodamin B, Formalin, Boraks pada jajanan kantin serta gambaran pengetahuan pedagang kantin di sekolah dasar Kec. Susut Kab.Bangli	Kuantitatif	Prevelensi Kandungan Rhodamin B, Formalin, Boraks. gambaran pengetahuan pedagang.	Di dapatkan hasil prevelensi kandungan Rhodamin positif 7% tingkat pengetahuan kurang , formalin positif 20% tingkat pengetahuan kurang 18% tingkat pengetahuan baik, Boraks positif 25% pengetahuan kurang
3	Nuraina A. Hadju 2012 ¹⁸	Analisis zat pemanis buatan pada minuman jajanan yang dijual di pasar tradisional kota Manado	Observasional Deskriptif	Minuman jajanan, Zat pemanis buatan	Terdapat 2 sampel yang mengandung pemanis buatan siklamat sebesar 931,98 mg/kg untuk es sirup merah dan 848,65 mg/kg untuk es sirup kuning yang berlokasi di pasar. Jumlah telah melebihi batas penggunaan maksimal 500mg/kg dan selisih sebesar 431,98 mg/kg

No	Peneliti	Judul	Desain Studi	Variabel bebas dan terikat	Hasil
					(sirup merah) dan 348,65 mg/kg (sirup kuning)
4	Chatarina Wariyan 2013 ¹⁹	Penggunaan pengawet dan pemanis buatan pada pangan jajanan anak sekolah (PJAS) di wilayah Kab Kulon Progo –DIY	Observasion al Deskriptif	Pangan jajanan anak sekolah . Pengguna an pengawet dan pemanis buatan.	Terdapat 85 sampel makanan dan 49 sampel minuman. PJAS mengandung pengawet Na-benzoat dan asam sorbat TMS 4% pada saos dan PJAS mengandung pemanis sodium siklambat TMS 8% boraks 3%,formalin1% ada korelasi tingkat pendidikan pedagang PJAS dengan pengetahuan tentang bahan berbahaya dan penggunaan pemanis buatan.
5	Santi Novita 2013 ²⁰	Tingkat pengetahuan dan sikap pedagang jajanan tentang pemakaian Natrium Siklambat dan Rhodamin-B	Observasion al analitik	Pengetahu an dan sikap pedagang jajanan . Pemakaia n natrium siklambat dan rhodamin-B	Mayoritas pedagang berpengetahuan kurang 53,8%, memiliki sikap yang baik 53,8% dan sampel makanan jajanan tidak ditemukan pemakaian rhodamin-B dan Natrium Siklambat yang melebihi kadar.