

I. PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Pola kehidupan masa kini dengan segala kesibukan sehari-hari, orang selalu dihadapkan pada beberapa masalah antara lain jarak tempat tinggal yang jauh dari tempat bekerja, kemacetan lalu lintas, dan pekerjaan yang banyak menyita waktu yang semuanya mengakibatkan seseorang tidak punya cukup waktu untuk mempersiapkan seluruh keperluannya. Hal ini menyebabkan makanan jalanan menjadi alternatif utama (Tarumingkeng dan Coto, 2003; Pracoyo *dkk.*, 2006). Makanan jalanan didefinisikan sebagai makanan dan minuman yang dibuat, disajikan, dan dijual pedagang di pinggir jalan untuk dikonsumsi di tempat ataupun dibawa pulang (Umoh dan Odoba, 1999). Mereka yang memiliki kesibukan di luar rumah cenderung mengonsumsi makanan jalanan karena lebih praktis dan mudah diperoleh (Dawson dan Canet, 1991).

Tidak semua makanan jalanan memenuhi standar kesehatan, karena kurangnya higienitas pedagang dan besarnya kemungkinan cemaran yang terjadi di jalanan, dimulai dari persiapan bahan, pengolahan, penyajian, sampai pembuangan limbah dan tidak tersedianya sumber air bersih di lokasi dagangan. Para pedagang tidak menyadari besarnya kemungkinan cemaran yang terjadi di jalanan. Harga makanan jalanan sangat terjangkau dengan hal ini menyebabkan makanan dan minuman mudah tercemar oleh bakteri-bakteri patogen diantaranya *Salmonella* spp, *Escherichia coli*, *Staphylococcus* spp, *Listeria* spp, *Vibrio* spp, dan lain-lain (Azanza dan Ortega, 2004).

Penyakit asal makanan yang disebabkan oleh mikroorganisme dan dipindahsebar melalui makanan terjadi menurut salah satu dari dua mekanisme yaitu, mikroorganisme yang terdapat dalam makanan menginfeksi inang sehingga menyebabkan penyakit asal makanan dan mikroorganisme mengeluarkan eksotoksik (produk toksik bakteri yang disintesis dan disekresikan oleh bakteri hidup), dalam makanan menyebabkan mabuk makanan atau keracunan makanan bagi yang memakannya. Penyebab penyakit asal makanan yang umum disebabkan oleh bakteri telah diketahui dengan baik. Misalnya, bakteri *Salmonellae* menyebabkan infeksi asal makanan biasanya disebut *Salmonellosis*, sedangkan keracunan makanan disebabkan oleh spesies *Clostridium* dan *Staphylococcus*.

Beberapa bakteri lain juga dianggap sebagai penyebab perjangkitan peracunan makanan meliputi *Bacillus cereus*, galur-galur tertentu *Escherichia coli* dan *Proteus sp* (Irianto, 2006).

Makanan jalanan banyak diperdagangkan diberbagai tempat seperti di perkantoran, lembaga pendidikan, taman rekreasi, dan pasar. Pasar merupakan pusat keramaian tempat bertemunya pedagang dan pembeli (konsumen). Pasar terbagi dua jenis yaitu pasar tradisional dan pasar modern. Di pasar tradisional dijual kebutuhan sehari-hari dan aktifitasnya berlangsung setiap hari. Menariknya, hampir di sekitar seluruh pasar tradisional di Pekanbaru terdapat pedagang jalanan. Mereka menjual makanan dan minuman dengan menggunakan gerobak, mobil pick-up, bakul sepeda, ataupun bakul gendong. Produk yang mereka jual beraneka ragam dan selalu ramai dibeli pengunjung pasar. Namun sejauh ini belum ada monitoring terhadap keamanan jajanan jalanan tersebut. Maka melalui penelitian ini akan dianalisa profil mikrobiologik jajanan pinggir jalan yang lain yaitu yang berada disekitar pasar-pasar tradisional di Pekanbaru.

1.2. PERUMUSAN MASALAH

Banyaknya jenis makanan jalanan siap saji dan kecenderungan orang-orang memilih mengkonsumsi makanan jalanan daripada makanan buatan sendiri, karena lebih praktis, murah, dan mudah didapat merupakan alternatif bagi kebanyakan orang yang tidak banyak mempunyai waktu luang untuk memenuhi keperluannya. Kebanyakan pedagang kurang memperhatikan kebersihan dagangan dan lokasi tempat dagangannya serta air yang digunakan untuk membersihkan peralatannya. Cemaran mikrobiologik pada makanan yang dijual di pinggir jalan telah banyak dilaporkan baik dipasar maupun ditempat lainnya. Pasar sebagai salah satu pusat keramaian kota menjadi sasaran para pedagang untuk mencari nafkah dan banyaknya jenis makanan jajanan yang dijual, tetapi kehegienenisan dari bahan, tempat, peralatan, fasilitas dan lingkungannya masih kurang.

Profil mikrobiologik merupakan gambaran bakteri yang terdapat pada makanan dan minuman yang bersifat patogen ataupun tidak patogen, dan baik dikonsumsi oleh tubuh. Bakteri yang digunakan pada penelitian ini yaitu

Salmonella spp dan *Escherichia coli* karena bersifat patogen dan berbahaya terhadap keselamatan pada manusia. *Salmonella* spp digunakan karena merupakan penyebab utama dari penyakit asal makanan terutama yang berasal dari unggas, daging babi dan lain sebagainya yang menimbulkan gejala gastroenteritis yaitu, badan mendadak kurang enak dan kepala pusing. Gejala yang disebabkan oleh *Escherichia coli* hampir sama dengan yang diakibatkan *Salmonella* spp yaitu, timbulnya gastroenteritis pada manusia yang ditandai dengan gejala diare, demam kadang disertai muntah bahkan kematian. Kebanyakan pada makanan terkontaminasi dengan *Salmonella* spp, sedangkan pada minuman terkontaminasi oleh *Escherichia coli*. Maka melalui penetian ini, peneliti ingin menganalisis profil mikrobiologik yang terdapat pada makanan dan minuman yang dijual di pinggir jalan disekitar pasar tradisional di Pekanbaru dan rekonfirmasinya melalui beberapa uji biokimia.

1.3. TUJUAN DAN MANFAAT PENELITIAN

1. Menganalisa profil mikrobiologik jajanan di sekitar pasar tradisional di Pekanbaru.
2. Mengidentifikasi cemaran patogen *Escherichia coli* dan *Salmonella* spp dari jajanan pasar di pasar tradisional Pekanbaru.

1.4. WAKTU DAN TEMPAT PENELITIAN

Penelitian ini akan dilakukan di Laboratorium Biokimia Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Riau selama 6 (enam) bulan.