

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Banyak orang mengatakan membuat makanan tradisional sangat repot dan rumit. Namun, makanan tradisional kini dalam proses kembali ke tradisi. Dengan kemajuan budaya global, orang justru akan kembali ke alam, menggali tradisi dan melestarikan budaya lokal. Soal proses pembuatan hidangan tradisional memang tak bisa lepas dari tradisi bangsa kita yang sangat kaya secara alam dan budaya. Hasilnya bukan hanya bisa dinikmati keluarga tetapi juga bisa untuk membuka peluang bisnis yang berbasis pada tradisi bangsa sendiri (Mia, 2008).

Menurut Mia (2008), sebagai salah satu kue tradisional, jajanan pasar kini tak hanya diperoleh di pasar-pasar tradisional namun sudah merambah ke toko atau *supermarket*. Hal ini membuktikan bahwa jajanan pasar masih tetap populer di kalangan masyarakat. Apalagi kini jajanan pasar sudah banyak dimodifikasi baik rasa maupun penampilannya. Namun sejumlah penjual jajanan pasar ada yang masih mempertahankan resep asli yang tradisional untuk mempertahankan cita rasa khas dan tradisi.

Pangan jajanan adalah bagian dari pangan siap saji yang merupakan makanan dan minuman yang diolah oleh produsen makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi masyarakat umum. Pangan jajanan sudah menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat. Keunggulan pangan jajanan adalah murah dan mudah didapat, cita rasanya enak dan cocok dengan selera kebanyakan masyarakat.

Pangan jajanan tersedia dalam bentuk yang lebih menarik, rasa enak, rupa dan konsistensinya baik (Riani, 2007).

Industri makanan jajanan merupakan kegiatan sektor informal dan sangat besar peranannya sebagai *income generation* bagi masyarakat yang memiliki ketrampilan dan pendidikan yang rendah. Makanan jajanan, luas sekali cakupan dan jenisnya, tetapi tidak termasuk makanan binaan pabrik (*prepackage foods*) dan makanan segar seperti daging, ikan, serta sayur-sayuran yang tidak dalam bentuk siap konsumsi (Winarno, 1991).

Menurut Riani (2007), pangan jajanan masih beresiko terhadap kesehatan karena penanganannya sering tidak higienis, yang memungkinkan pangan jajanan terkontaminasi mikrobial berbahaya karena proses pembuatannya tidak bersih, serta kebersihan tempat penyimpanan dan menjajakan jajanan yang kurang diperhatikan. Pangan jajanan juga kerap mengandung zat kimia yang berbahaya dan dilarang digunakan dalam pangan. Di samping itu, masih ada jajanan yang menggunakan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang diperbolehkan tapi dalam jumlah yang melebihi ketentuan seperti pemanis sakarin dan siklamat.

Klepon merupakan salah satu jenis produk pangan dan jajanan tradisional semi basah yang telah dikenal dan beredar di lingkungan masyarakat, termasuk masyarakat Yogyakarta. Klepon termasuk dalam golongan jajanan pasar yang relatif murah dan memiliki cita rasa yang khas sehingga cocok disajikan untuk sarapan, camilan di sore hari maupun untuk makanan ringan pada acara-acara, misalnya arisan. Klepon memiliki tekstur yang agak kenyal dengan rasa yang manis. Klepon terbuat dari tepung ketan yang dibentuk seperti bola-bola kecil

berwarna putih, merah muda, atau hijau (sesuai selera), berisi gula merah, dimasak dengan cara direbus dalam air mendidih dan disajikan dengan parutan kelapa dan garam halus. Klepon biasanya diujakan bersama-sama dengan jajanan tradisional lainnya. Umumnya, klepon yang jual di pasar-pasar tradisional dan pedagang kaki lima di pinggir jalan adalah klepon yang berwarna hijau.

Menurut Priyanto (1988), makanan semi basah (*intermediate moisture food; IMF*) sering disebut juga sebagai makanan setengah basah atau makanan berkadar air sedang. Makanan semi basah didefinisikan sebagai makanan yang mempunyai kandungan air tidak terlalu tinggi dan tidak terlalu rendah, tahan lama dalam penyimpanan (awet). Oleh karena itu, biasanya makanan semi basah mempunyai kadar air kira-kira 15-50% dan  $a_w$  kurang dari 0,90 sebagai jaminan tingkat keawetannya.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Mudjajanto pada tahun 2005 di kawasan Pasar Senen, Jakarta Pusat terhadap jajanan tradisional yang berbahan baku ketan dan beras, terigu, serta singkong dan ubi, seperti nagasari, kue ku, bugis, dadar gulung, putu ayu, bolu kukus, kue talam, kue tape, kue lapis kanji, mi, bakso, tahu goreng, dan lain-lain, banyak yang dalam proses produksinya menggunakan pewarna, pemanis dan pengawet buatan. Ditemukan pula adanya mikrobia dan logam berat Cu dan Pb (Siswono, 2005).

Berdasarkan hasil pengamatan Winarno (1991), penanganan makanan jajanan didasarkan terutama pada bagaimana menghemat biaya, enak rasanya dan bagus penampilannya. Dengan demikian, jika makanan jajanan diproduksi dalam jumlah yang banyak, kemungkinan besar produsen akan menambahkan bahan

tambahan makanan tertentu untuk menghemat biaya produksi. Misalnya klepon, apabila diproduksi dalam jumlah banyak untuk dijajakan di pasar-pasar tradisional, di pinggir jalan, di depan sekolah, kantor, tempat hiburan, tempat pemberhentian kendaraan umum dan di daerah pemukiman, kemungkinan besar produsen akan menambahkan pemanis pada gula merah dan pewarna untuk mempertajam warnanya. Demikian pula dengan kualitas mikrobiologisnya, apabila diproduksi dalam jumlah yang banyak, sering kali produsen tidak memperhatikan *hygiene* dan sanitasi sehingga mikrobia dapat mencemari produk tersebut akibat pengolahan yang kurang memperhatikan kebersihan.

Saat ini, pewarna sintetis banyak digunakan dalam produksi makanan. Salah satu pewarna sintesis yang berbahaya jika digunakan dan dilarang penggunaannya adalah pewarna tekstil *Guinea Green B*. Penggunaan pewarna tekstil untuk makanan seringkali disebabkan oleh ketidaktahuan masyarakat mengenai zat pewarna untuk makanan, zat pewarna tekstil harganya jauh lebih murah dibandingkan pewarna makanan, dan pewarna tekstil menghasilkan produk dengan warna yang lebih menarik. Pewarna sintesis memiliki tingkat stabilitas yang lebih baik, sehingga warnanya tetap cerah meskipun sudah mengalami proses pengolahan dan pemanasan. Hasil penelitian yang dilakukan oleh Karyono (2003), menunjukkan bahwa sebanyak 25 orang produsen kerupuk iris dan kerupuk terung di kota Magelang, hampir semua (96 %) responden menggunakan pewarna yang dilarang untuk makanan, yaitu *Rhodamine B*, *Methanyl Yellow* dan *Guinea Green*.

Selain pewarna sintetis, saat ini pemanis sintetis juga marak digunakan dalam produksi makanan. Pemanis sintetis yang banyak digunakan dalam produksi makanan adalah sakarin dan siklambat. Sakarin memiliki tingkat kemanisan relatif sebesar 300-500 kali tingkat kemanisan sukrosa dengan tanpa nilai kalori, sedangkan siklambat memiliki tingkat kemanisan relatif sebesar 30 kali tingkat kemanisan sukrosa dengan tanpa nilai kalori (Dewan Standarisasi Nasional, 2004). Pemanis sintetis sering digunakan dalam produksi makanan karena harganya relatif murah dan tingkat kemanisannya jauh lebih tinggi dari pemanis alami.

Berdasarkan hasil penelitian sebuah lembaga konsumen di Jakarta yang dilakukan Juni hingga Juli 2006 pada 49 makanan anak-anak membuktikan makanan itu mengandung pemanis buatan berbahan kimia. Makanan yang diteliti itu terdiri dari produk makanan jenis *jelly*, minuman serbuk dan permen, mulai dari produk yang sudah maupun belum ternama. Hasil penelitian membuktikan ketiga jenis makanan tersebut mengandung aspartam, sakarin dan siklambat, bahan kimia yang dalam jangka panjang bisa mengakibatkan penyakit fatal bagi anak-anak (Rol dan Broto, 2006). Siklambat dan sakarin dapat menyebabkan migrain dan kanker kandung kemih (Wardhani, 2006).

Menurut Saporito dan Hidayati (2006), bahan makanan pada umumnya merupakan medium yang sesuai bagi pertumbuhan dan perkembangan mikroorganisme. Mikroorganisme dapat mengkontaminasi makanan oleh beberapa sebab, yaitu terbawa dari bahan makanan pada waktu proses produksi

atau pada waktu pendistribusian produk. *Staphylococcus aureus* merupakan bakteri indikator *hygiene* pekerja selama pengolahan produk.

Menurut Winarno (1991), Pemerintah Belanda yang diwakili oleh DGIS dengan Pemerintah Indonesia yang diwakili oleh BPPT pada tahun 1988-1990 telah meneliti aspek mutu makanan jajanan lebih dari 900 sampel yang berasal dari seluruh strata dan jenis makanan jajanan di seluruh Jawa Barat dan Jakarta, yang diwakili oleh 10 kota dan berbagai desa yang terletak di pegunungan dan dataran rendah. Berdasarkan penelitian tersebut, diketahui bahwa jenis makanan jajanan yang dijual dari unit yang kecil lebih besar peluangnya terhadap kontaminan dan bahaya kesehatan dibanding yang berasal dari yang berukuran besar dengan perlengkapan yang cukup. Jenis makanan jajanan yang disajikan dingin, baik itu minuman, jajanan dan makanan memiliki kandungan mikrobial yang buruk dibanding yang disiapkan panas.

Penelitian yang dilakukan oleh Sumedi dkk., (2005) terhadap es dawet yang dijual oleh pedagang kaki lima di Kawasan Malioboro, Yogyakarta diketahui bahwa tingkat pengetahuan tentang keamanan pangan dan praktek sanitasi-higiene pedagang masih kurang, sedangkan penilaian mengenai sarana pengolahan dan penjualan menunjukkan nilai “sedang”. Kontaminasi *S. aureus*, coliform dan total bakteri yang tinggi terdapat pada santan, cendol dan produk es dawet.

Kasus keracunan *Staphylococcus aureus* pernah terjadi pada tahun 2007 di kota Padang. Keracunan di Pangeran *Beach* Hotel terjadi setelah korban mengkonsumsi lempur. Korban mengalami keluhan mual, muntah, pusing, serta sebagian kecil mengalami diare. Berdasarkan hasil penelitian di laboratorium,

dicurigai penyebab keracunan adalah bakteri *Staphylococcus aureus* (Gentina dkk., 2008).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Tatung pada tahun 2008-2009 terhadap 15 sampel kue cenil yang diperdagangkan di pasar-pasar dan pinggiran jalan di Daerah Perkotaan Yogyakarta diketahui bahwa dari ke-15 sampel tersebut, tiga sampel diantaranya positif mengandung Rhodamin B dan analisis mikrobiologisnya menunjukkan bahwa 100% kue cenil tersebut memiliki kandungan total mikrobia dan *Staphylococcus aureus* di atas batas SNI (Tatung, 2010).

Alasan pemilihan klepon sebagai sampel penelitian, karena klepon merupakan salah satu jajanan pasar yang cukup terkenal dan diminati oleh konsumen dari berbagai golongan usia dan status sosial. Hal ini dibuktikan dengan hasil survei penulis di lapangan, bahwa setiap hari klepon selalu dijajakan bersama jajanan pasar lainnya, baik yang dijual di pasar tradisional maupun pedagang kaki lima di pinggir jalan di daerah perkotaan Yogyakarta. Lokasi pengambilan sampel yang dipilih, yaitu Pasar Kranggan, Pasar Bringharjo, Pasar Demangan, Pasar Condong Catur, Pasar Lempuyangan, Jln. Solo, Jln. Dr Wahidin dan Jln. Colombo. Lokasi pengambilan sampel dipilih pasar tradisional dan pedagang kaki lima di pinggiran jalan di daerah perkotaan Yogyakarta, yaitu karena klepon banyak dijual di pasar-pasar tradisional pada pagi hari dan di pinggir jalan pada sore hari, dimana banyak konsumen membeli jajanan ini untuk sarapan maupun camilan di sore hari.

## **B. Permasalahan**

1. Apakah *Guinea Green B (Acid Green No.3)* digunakan sebagai bahan pewarna dalam pembuatan klepon yang dijual di kota Yogyakarta?
2. Apakah Sakarin dan Siklambat digunakan sebagai bahan pemanis dalam pembuatan klepon yang dijual di kota Yogyakarta?
3. Bagaimana kualitas mikrobiologis klepon yang dijual di kota Yogyakarta?

## **C. Tujuan**

1. Mengetahui ada tidaknya kandungan *Guinea Green B (Acid Green No.3)* sebagai bahan pewarna dalam klepon yang dijual di kota Yogyakarta.
2. Mengetahui ada tidaknya kandungan pemanis sakarin dan siklambat sebagai bahan pemanis dalam klepon yang dijual di kota Yogyakarta.
3. Mengetahui kualitas mikrobiologis klepon yang dijual di kota Yogyakarta.

## **D. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi ilmiah kepada masyarakat mengenai ada tidaknya kandungan pewarna dan pemanis sintetis yang berbahaya bagi kesehatan, serta kualitas mikrobiologis klepon yang dijual oleh pedagang jajanan pasar di pasar tradisional dan di pinggir jalan di daerah perkotaan Yogyakarta, sehingga Pemerintah dan masyarakat lebih memperhatikan keamanan pangan.