

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Seiring dengan perkembangnya usaha jasa boga, maka usaha tersebut makin banyak ragamnya. Untuk memenuhi kebutuhan masyarakat dalam bidang makanan, maka muncullah berjenis-jenis pelayanan makanan baik bersifat komersial, semikomersial, maupun sosial. Bersifat komersial apabila usaha tersebut ditunjukkan untuk mengambil untung sebesar-besarnya, bersifat semikomersial apabila usaha pelayanan makanan tersebut mengambil untung tidak terlalu banyak, dan bersifat sosial apabila tidak mengambil untung sama sekali.

Pada sektor jasa makanan muncul dan berkembang pedagang makanan yang menyiapkan hidangan berupa makanan dan minuman dengan menggunakan fasilitas umum permanen yang ditetapkan oleh pemerintah daerah, dikenal dengan sebutan warung tenda. Umumnya kota-kota besar memiliki lokasi seperti ini. Disamping menggunakan tenda permanen, ada juga penjaja makanan yang berkeliling di komplek perumahan, mulai dengan alat transpor yang sangat sederhana, yaitu dipikul sampai menggunakan gerobak (Fadiati, 2011).

Penyelenggaraan makanan merupakan serangkaian kegiatan yang melibatkan sejumlah tenaga, peralatan, bahan, biaya, dan sebagainya. Rangkaian kegiatan dimulai dari perencanaan menu makanan yang akan disajikan sampai makanan yang dihasilkan dapat disajikan. Kegiatan penyiapan makanan merupakan kegiatan yang paling banyak menyita waktu. Jika jumlah bahan

makanan yang akan dimasak cukup banyak misalnya lebih dari 100 porsi setiap hari. Maka membutuhkan waktu untuk mempersiapkannya. Menurut Moehyi (1992) Semakin banyak jumlah porsi makanan yang harus dimasak, semakin sukar untuk mempertahankan mutu dan cita rasa makanan seperti yang diinginkan. Hal ini sering terjadi pada para penjual makanan, baik rumah makan besar maupun warung-warung kecil atau PKL. Berbeda halnya dengan persiapan yang dilakukan untuk konsumsi rumah tangga.

Ciri khas makanan Indonesia biasanya menggunakan aneka jenis bumbu dan rempah-rempah. Bumbu adalah hidangan yang digunakan sebagai penambah rasa dan melengkapi hidangan lain seperti bumbu kacang tanah yang banyak digunakan sebagai bumbu pada berbagai jenis makanan, seperti sate, gado-gado, karedok, ketoprak, dan pecel, rujak, tahu tek, otak-otak dan somai. Jalan Mulyosari merupakan salah satu kawasan Surabaya Timur, yang cukup ramai dengan beberapa menu masakan tersebut. Makanan-makanan itu ditawarkan secara sederhana dan sesuai dengan selera masyarakat setempat dengan harga yang relatif murah mulai dari lima ribu sampek lima belas ribu rupiah per porsi.

Jenis makanan olahan yang menggunakan bumbu kacang bila dibiarkan terlalu lama atau tidak terjual akan mempengaruhi proses penyimpanan, terutama jika kandungan air bahan yang berupa biji-bijian tersebut sangat cepat ditumbuhi kapang. Pertumbuhan kapang dapat terjadi pada kelembapan relatif antara 65% hingga 70%. Sedangkan bila kelembapan relatif mencapai 85% pertumbuhannya sangat cepet karena kacang-kacangan merupakan sumber minyak nabati. Menurut Kurniawan (2004) bahan makanan yang mengandung kacang bila disimpan dalam kondisi kelembapan tinggi beresiko terkontaminasi oleh kapang.

kapang yang sering ditemukan pada bumbu kacang adalah jenis-jenis *Penicillium* dan *Aspergillus*. Species fungi tersebut antara lain, *A.chevalieri*, *A.amstelodami*, *A.flavus*, *A.terreus*, dan *P.notatum*. Menurut Makfoeld (1990). Selain jamur *Aspergillus*, ditemukan *Rhizopus* sp dan *Mucor* sp, tetapi *Aspergillus* sp, merupakan fungi dominan diantara mikoflora pada bumbu kacang.

Selain *Aspergillus* sp dan *Penicillium* sp sering ditemukan fungi yang mempengaruhi pada saat penyimpanan makanan adalah *Mucor* sp dan *Rhizopus* sp. *Mucor* sp dan *Rhizopus* sp umumnya ada hubungannya dengan kerusakan pada kondisi lembab, karena untuk mempercepat pertumbuhannya *Mucor* sp dan *Rhizopus* sp membutuhkan suatu kelembaban yang relatif (Rh) minimum 88% dan bila makanan dibiarkan dengan kondisi tersebut akan menjadi tidak aman untuk dikonsumsi (Makfoeld, 1990).

*Aspergillus* sp. adalah kapang yang tersebar luas di alam dan bersifat kosmopolitan. *Aspergillus* sp dapat menyebabkan kerusakan di sejumlah bahan makanan dan biji-bijian karena menghasilkan mikotoksin. *Aspergillus* sp bersifat saprofit dan hampir tumbuh tumbuh pada semua substrat salah satunya bumbu kacang. Makanan yang terkontaminasi oleh *Aspergillus* sp akan mengandung mikotoksin, apabila dikonsumsi terus menerus dalam waktu yang lama akan menyebabkan kanker hati, gangguan sistem syaraf pusat, dan liver serta hepatitis (Jatmiko, 2009).

Sejauh ini belum diteliti kualitas makanan yang menggunakan bumbu kacang yang dijual pedagang makanan oleh sebab itu hendak dilakukan penelitian untuk menentukan kualitas bumbu kacang berdasarkan kandungan kapang.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimana kualitas suatu makanan yang menggunakan bumbu kacang yang dijual oleh pedagang makanan di Jalan Mulyosari Surabaya berdasarkan jumlah kapang ?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian studi kasus ini, adalah untuk mengetahui kualitas makanan yang menggunakan bumbu kacang yang dijual oleh pedagang makanan di Jalan Mulyosari Surabaya berdasarkan jumlah kapang.

## **1.4. Manfaat Penelitian**

Penulis juga berharap dapat memberikan manfaat bagi bagi semua pihak yang terkait antara lain :

### **1.4.1. Bagi Peneliti**

Menambah informasi tentang kualitas makanan yang menggunakan bumbu kacang yang dijual oleh pedagang makanan di Jalan Mulyosari Surabaya berdasarkan jumlah kapang.

### **1.4.2. Bagi Masyarakat**

Diharapkan dapat memberikan informasi dan menambah ilmu pengetahuan yang bermanfaat bagi masyarakat yaitu dalam menjaga kualitas makanan yang dapat menyebabkan terjadinya suatu penyakit.

### **1.4.3. Bagi Tenaga Kesehatan**

Diharapkan dari hasil penelitian ini dapat memberikan masukan atau informasi, sehingga dapat meningkatkan pelayanan kesehatan pada masyarakat dengan memberikan pengetahuan tentang kualitas makanan yang digunakan

dalam bumbu kacang yang dijual oleh pedagang makanan di Jalan Mulyosari Surabaya.