

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penerapan standar kebersihan dan sanitasi di pasar tradisional sangat penting untuk melindungi kesehatan konsumen dan pekerja pasar. Di Indonesia, sekitar 16.000 pasar tradisional menjadi sumber utama bahan pangan dan produk segar bagi masyarakat sekitar. Namun, survei Kementerian Kesehatan pada tahun 2017 menemukan bahwa hanya 10,94% dari 448 pasar rakyat di 28 provinsi yang memenuhi standar kesehatan dan sanitasi (Kementerian Kesehatan RI, 2017).

Kondisi ini menunjukkan perlunya peningkatan pengelolaan keamanan pangan di pasar tradisional untuk memastikan pangan yang dikonsumsi masyarakat aman dan bebas dari kontaminasi. Di Indonesia, cincau hijau merupakan salah satu pangan fungsional yang populer. Cincau hijau adalah produk olahan tradisional berbahan dasar daun *Cyclea barbata* Miers yang memiliki tekstur kenyal dan rasa menyegarkan. Selain nikmat, cincau hijau memiliki beragam manfaat bagi kesehatan, antara lain meredakan sakit maag dan demam, serta mengurangi iritasi lambung dan mual. Selain itu, cincau hijau juga mengandung beta-karoten yang berperan sebagai prekursor vitamin A yang penting untuk menjaga kesehatan mata dan sistem kekebalan tubuh (Permanasari, 2015).

Oleh karena itu, cincau hijau tidak hanya menjadi hidangan penutup yang lezat, tetapi juga pilihan makanan sehat. Masyarakat Indonesia, khususnya yang tinggal di daerah tropis, sering menyantap cincau hijau yang sangat cocok disajikan saat cuaca panas karena kesegarannya. Cincau hijau biasanya hadir dalam bentuk es cincau atau es campur dan sering dijual di pasar tradisional. Karena kepraktisan, harga terjangkau, dan manfaatnya bagi kesehatan, cincau hijau menjadi salah satu minuman ringan yang digemari. Keberadaannya yang mudah ditemukan di pasar tradisional membuat cincau hijau semakin populer, terutama di daerah beriklim tropis seperti Banten (Permanasari, 2015).

Namun, meski cincau hijau memiliki banyak manfaat, ada aspek penting yang harus diperhatikan dalam produksinya: kebersihan dan keamanan pangan. Proses pengolahan cincau hijau biasanya menggunakan air biasa tanpa perlakuan khusus seperti pemanasan, sehingga produk ini rentan terhadap kontaminasi mikroba. Terdapat risiko mikroorganisme berbahaya pada produk cincau hijau akibat penggunaan air yang tidak memenuhi syarat mutu dan kondisi higienitas yang buruk saat pengolahan dan penyimpanan produk. Kontaminasi mikroba ini dapat mencakup bakteri patogen seperti *Escherichia coli* yang dapat menyebabkan berbagai gangguan kesehatan pada saluran pencernaan (Nasution et al., 2012).

Escherichia coli dianggap sebagai salah satu agen penyebab keracunan makanan yang menyebabkan diare, demam, sakit perut, dan muntah. Selain itu, kontaminasi mikroba lain seperti *Staphylococcus aureus* dan kapang juga dapat mempengaruhi kualitas dan keamanan pangan. Oleh karena itu, penting dilakukan pengujian kontaminasi mikroba pada cincau hijau komersial untuk memastikan produk tersebut aman dikonsumsi masyarakat. Salah satu daerah yang menjual cincau hijau adalah Pasar Lebak di Banten. Pasar ini merupakan pasar tradisional di mana banyak pedagang menjual cincau hijau kepada konsumen (Nasution et al., 2012).

Penelitian yang dilakukan oleh Falamy et al. (2013) menemukan bahwa cincau hitam yang dijual di pasar tradisional dan swalayan di Kota Bandar Lampung semuanya positif mengandung bakteri coliform. Hasil ini menunjukkan bahwa produk cincau tersebut tidak memenuhi syarat kesehatan. Berdasarkan temuan tersebut, penting untuk melakukan pengujian mikrobiologi terhadap cincau hijau yang beredar di Pasar Lebak Banten guna menilai tingkat keamanan produk bagi konsumen (Falamy et al., 2013).

Dengan demikian, penelitian ini bertujuan untuk melakukan analisis mikrobiologi terhadap cincau hijau yang beredar di Pasar Lebak Banten, khususnya untuk mendeteksi keberadaan total bakteri pada kebersihan *Escherichia coli*. Pengujian ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai

kualitas mikrobiologi cincau hijau di pasar tradisional dan memberikan informasi yang berguna kepada produsen dan penjual cincau hijau untuk meningkatkan kualitas dan kebersihan produknya. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan produk cincau yang lebih aman dan berkualitas, sehingga pada akhirnya akan melindungi kesehatan konsumen (Kementerian Kesehatan RI, 2017).

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana tingkat cemaran bakteri pada cincau hijau yang dijual di Pasar Lebak Banten jika dibandingkan dengan standar keamanan pangan yang berlaku?
2. Apakah cincau hijau yang dijual di Pasar Lebak Banten mengandung cemaran *Escherichia coli*?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk menganalisis tingkat cemaran bakteri pada cincau hijau yang diperjualbelikan di Pasar Lebak Banten berdasarkan standar keamanan pangan yang berlaku.
2. Untuk mendeteksi keberadaan *Escherichia coli* pada cincau hijau di Pasar Lebak Banten.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini memiliki beberapa manfaat, terutama dalam meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya keamanan pangan, khususnya terkait dengan potensi cemaran *Escherichia coli* pada cincau hijau.

Hasil penelitian ini dapat menjadi dasar dalam perumusan kebijakan serta penguatan peraturan terkait keamanan pangan, yang bertujuan untuk meminimalkan risiko kontaminasi mikroba dalam produk.

Selain itu, penelitian ini juga memberikan kontribusi bagi pengembangan ilmu mikrobiologi pangan, terutama dalam memahami faktor-faktor yang menyebabkan kontaminasi bakteri pada makanan.

Lebih lanjut, penelitian ini dapat mendorong para produsen cincau hijau untuk menerapkan praktik produksi yang lebih higienis, seperti pengolahan yang memenuhi standar keamanan pangan guna mengurangi risiko pencemaran mikroba.