

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu bagian penting untuk kesehatan dan kebutuhan manusia. Penyakit karena makanan dipengaruhi oleh berbagai faktor, antara lain adalah kebiasaan mengolah makanan, penyimpanan, penyajian yang tidak bersih dan tidak memenuhi persyaratan sanitasi (Candra, 2007).

Gorengan merupakan salah satu jajanan yang banyak digemari masyarakat. Karena rasanya yang enak, praktis dan murah. Namun kebanyakan pedagang gorengan menjajakan dagangannya di tempat terbuka sehingga terdapat kemungkinan terjadi pencemaran baik secara fisik, kimia, maupun biologis (Perdana, 2016).

Asap kendaraan bermotor merupakan salah satu sumber pencemaran makanan jajanan terutama jajanan yang dijual dipinggir jalan. Seperti diketahui asap kendaraan bermotor menghasilkan zat pencemar berupa logam timbal. Logam ini ditambahkan kedalam bensin dalam bentuk *tetra ethyl lead* (TEL) untuk meningkatkan daya pelumasan, meningkatkan efisiensi pembakaran juga sebagai bahan aditif anti ketuk (*anti-knock*) pada bahan bakar yaitu untuk mengurangi hentakan oleh kerja mesin sehingga dapat menurunkan kebisingan suara ketika terjadi pembakaran pada mesin-mesin kendaraan bermotor (Perdana, 2016). Di dalam emisi gas kendaraan bermotor terdapat banyak substansi pencemar, antara lain gas karbonmonoksida (CO), sulfur dioksida (SO₂) dan nitrogen dioksida (NO₂) (Tugaswati, 2012 *cit* Rose dan Abdul Rohim, 2014).

Timbal adalah salah satu polutan pencemar lingkungan yang telah menyebabkan masalah kesehatan serius diseluruh dunia, terutama bagi anak-anak kurang mampu yang hidup di Negara berkembang. Dilingkungan, timbal dapat mencemari udara, air dan tanah, sedangkan pada makhluk hidup timbal dapat masuk ke dalam tubuh dan menyebabkan gangguan pada sistem tubuh. Apabila suatu jajanan terpajang terhadap lingkungan luar, maka kandungan timbal didalam jajanan tersebut akan meningkat sebanding dengan peningkatan waktu pajangan (Marbun 2010 *cit* Tuloly 2013).

Gorengan yang dijajakan/ dijual di pinggir jalan ramai, apabila tidak ditempatkan dalam wadah tertutup, dapat terkontaminasi oleh debu asap

kendaraan dan kotoran (Rikhal dan Syahdan 2011 *cit* Ardalina 2012). Menurut Yuliarti (2007) *cit* Ardalina (2012), makanan gorengan yang dibungkus rapat dan dijual di tempat yang tidak banyak dilewati kendaraan bermotor, akan lebih aman dikonsumsi. Salah satu polutan udara adalah timbal (Pb). Logam timbal (Pb) mendapat perhatian khusus karena sifatnya beracun terhadap manusia. Timbal (Pb) masuk ke dalam tubuh melalui konsumsi makanan, minuman, udara, air, serta debu.

Sala lauk merupakan salah satu jajanan yang dijual dipinggir jalan, salah satu bahan baku pembuatan sala lauk adalah ikan. Ikan merupakan salah satu sumber makanan yang sangat dibutuhkan oleh manusia karena banyak mengandung protein. Dengan kandungan protein dan air yang cukup tinggi, ikan termasuk komoditi yang sangat mudah busuk (*highly perishable*). Oleh karena itu untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang selalu mengharapkan ikan segar, penanganan ikan perlu dilakukan. Agar bisa sampai ke tangan konsumen atau pabrik pengolahan dalam keadaan segar atau mendekati segar. Saat ini penanganan ikan tidak hanya ditujukan untuk mempertahankan kesegaran ikan, tetapi juga untuk menganeekaragaman bentuk penyajian, meningkatkan pendapatan nelayan dan meningkatkan daya simpan ikan sehingga dapat disediakan pada saat dibutuhkan (Afrianto dan Liviawaty, 1989 *cit* Seswati Ulfa, 2016). Pengawetan merupakan usaha yang paling mudah dalam menyelamatkan hasil tangkapan nelayan. Dengan pengawetan proses pembusukan dapat dihambat sehingga ikan dapat disimpan lebih lama. Penggunaan garam sebagai bahan pengawet yang mempunyai kemampuan menghambat pertumbuhan bakteri dan kegiatan enzim penyebab pembusukan ikan yang terdapat dalam tubuh ikan (Afrianto dan Liviawaty, 1989 *cit* Seswati Ulfa 2016).

Pada masyarakat luas telah berlaku suatu cara penurunan kadar garam (NaCl) pada ikan asin yaitu dengan melakukan perendaman ikan asin dalam air dengan tambahan kertas. Penggunaan kertas koran memang dapat dijadikan alternatif yang baik dalam menurunkan kadar NaCl pada ikan asin dibandingkan kertas buram. Namun jika ditinjau dari segi toksikologi, penggunaan kertas koran ini justru dapat membahayakan konsumen. Karena kandungan timbal (Pb) pada tinta kertas koran tersebut akan diabsorpsi oleh air perendam dan akan masuk ke dalam daging ikan melalui proses difusi. Perendaman dengan menggunakan air

panas dan waktu yang lama juga dapat memicu timbal (Pb) lebih cepat larut dalam air perendam. Sehingga ikan asin yang akan dikonsumsi terkontaminasi oleh logam berat timbal (Pb) lebih banyak. (Navianti, Diah *et. all*, 2012).

Kata sala lauak secara harfiah, dapat diartikan sebagai ‘goreng’, artinya istilah ini diartikan untuk berbagai jenis makanan yang diolah dengan cara di goreng. Selain jenis sala lauak bulat, terdapat hidangan lain yang juga disebut sala, seperti sala udang, dan sala kepiting. Namun sala lauak yang paling umum adalah sala yang berbentuk bulat sebesar bola pingpong atau sala keras. Sala berbentuk bulat ini terbuat dari bahan ikan asin yang dihaluskan dengan dicampur dengan bersama adonan tepung beras yang telah dibumbui bawang. Sala ini memiliki tekstur keras diluar namun dibagian dalam memiliki tekstur yang lunak.

Sala lauak biasanya dihidangkan sebagai lauk pauk bagi masyarakat, sebagai kudapan sehari-hari, serta sebagai makanan pelengkap ketupat sayur, sate padang dan lainnya (Kamsiana dan Inda 2011 *cit* Sari 2015).

Dalam penelitian ini, dilakukan identifikasi mutu sala lauak yang dijual disentral kuliner Ulakan Tapakis, Padang Pariaman. Lokasi ini memiliki lalu lintas yang sangat padat karena berdekatan dengan lokasi wisata. Padatnya lalu lintas diduga tingkat polusi tinggi sehingga sangat besar kemungkinan makanan tersebut terkontaminasi.

Berdasarkan uraian diatas maka peneliti melakukan penelitian tentang mutu sala lauak dikawasan sentral kuliner Ulakan Tapakis Padang Pariaman **“Identifikasi Mutu Sala Lauak yang Dijajakan Dipinggir Jalan Ulakan Tapakis Kab. Padang Pariaman”**