

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Provinsi Jawa Barat bersama Dinas Perindustrian dan Perdagangan (Disperindag) Kabupaten Cirebon menemukan makanan yang mengandung bahan berbahaya. Penemuan itu dari inspeksi mendadak (Sidak) di Pasar Palimanan Kabupaten Cirebon. Kata Kepala Seksi Layanan Informasi Konsumen BPOM Jawa Barat sebanyak 28 jenis makanan dan minuman diuji, beberapa positif mengandung bahan berbahaya yakni borax, formalin, bahan pewarna pakaian, pengawet kayu dan perekat kayu (Mokalu, 2017).

Dinas Ketahanan Pangan (DKP) Kabupaten Cirebon pada tahun 2019 lalu telah melakukan penelusuran ke sejumlah pasar, baik itu pasar milik Pemerintah Kabupaten Cirebon maupun pemerintah desa, hasilnya masih banyak makanan yang berbahaya beredar bebas di pasaran. Hasilnya didapatkan pada sampel lontong mengandung boraks, cumi-cumi mengandung formalin, baso mengandung boraks, dan buah anggur mengandung formalin (Ghofar, 2020).

Makanan yang baik bagi manusia adalah makanan yang memenuhi syarat kandungan, kesehatan dan kebersihan. Di Indonesia, pada umumnya semua jenis makanan dapat beredar dan dijual secara bebas tanpa harus melalui pemeriksaan kualitas dan kontrol kesehatan terlebih dahulu. Lebih dari 70% makanan yang beredar dan dijual oleh produsen yang masih tradisional dalam proses produksinya dan masih jauh dari persyaratan kesehatan dan keselamatan.

Beberapa produsen tidak memenuhi persyaratan sama sekali. Masalah yang sering kita hadapi dari waktu ke waktu adalah masalah dibidang kesehatan yaitu keracunan makanan (Asterina dkk, 2008).

Menurut survey BPOM tahun 2011 yang dilakukan pada 866 sekolah dari 30 kota di Indonesia, jajanan anak sekolah yang tidak memenuhi standar mutu dan keamanan mengandung bahan tambahan makanan yang dilarang seperti rhodamin B, boraks, dan formalin. Uji sampel pangan jajanan anak sekolah yang dilakukan oleh BPOM pada tahun 2011 menunjukkan bahwa dari 3.925 sampel produk pangan jajanan anak sekolah yang terdiri dari es, minuman berwarna merah, agar-agar, kudapan dan makanan ringan berwarna merah diketahui sebanyak 40 (1,02%) sampel mengandung rhodamin B. Dari 3.206 sampel produk pangan jajanan anak sekolah yang dicurigai mengandung formalin dan boraks dilakukan pemeriksaan dan diketahui bahwa 43 (1,34%) sampel mengandung formalin dan 94 (2,93%) sampel mengandung boraks (Irawan & Ani, 2016).

Boraks merupakan bukan bahan tambahan pangan (BBTP), namun seringkali penggunaan boraks disalahgunakan untuk mengawetkan berbagai makanan seperti bakso, mie basah, pisang molen, siomay, lontong, ketupat, pangsit, dsb. Selain bertujuan untuk mengawetkan, boraks juga dapat membuat tekstur makanan menjadi lebih kenyal dan memperbaiki penampilan makanan, utuh, tidak rusak, menekan biaya produksi, praktis, dan efektif mengawetkan makanan (Utomoa & Kholifah, 2018).

Faktor yang menyebabkan produsen menggunakan boraks dalam proses pembuatan jajanan yaitu: kurangnya pengetahuan dan sikap tentang bahaya boraks, ketidaktahuan akan dampak negatif penggunaan boraks, bahkan produsen sengaja menggunakan boraks untuk mendapatkan keuntungan yang sebesar-besarnya, karena menggunakan boraks, makanan lebih tahan lama dan menghindari kerugian. Penggunaan boraks disebabkan oleh keadaan ekonomi keluarga produsen yang tidak mendukung penggunaan bahan pangan yang *foodgrade*, sehingga bahan kimia menjadi alternatif yang lebih menguntungkan, walaupun bahan tersebut tidak sesuai dengan peruntukannya, dalam pembuatan makanan yang seharusnya (Damanik, 2020).

Upaya pemerintah dalam mengatasi penggunaan boraks pada makanan yaitu peraturan mengenai larangan bahan tambah pangan boraks yang dimuat dalam Permenkes RI No.722/Menkes/Per/IX/88, mengenai jenis bahan berbahaya yaitu Peraturan Menteri Perindustrian dan Perdagangan RI No.24/M-IND/PER/V/2006, dalam Peraturan Bersama Menteri Dalam Negeri RI dan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI mengenai Pengawasan bahan berbahaya yang disalahgunakan dalam pangan (Supriati, 2012).

Berdasarkan uraian informasi dan keterangan dalam artikel tersebut, hal ini menjadi salah satu indikasi masih adanya makanan yang mengandung boraks yaitu bakso. Oleh karena itu penulis ingin mengetahui secara langsung apakah penggunaan zat berbahaya tersebut masih digunakan atau tidak.

B. Rumusan Masalah

Permasalahan mengenai Bukan Bahan Tambahan Pangan (BBTP) berbahaya yang banyak beredar ditambahkan kedalam makanan. Penyalahgunaan bahan berbahaya seperti boraks digunakan sebagai pengental. Hal tersebut didasari dengan rendahnya pengetahuan yang mempengaruhi pedagang menggunakan Bukan Bahan Tambahan Pangan (BBTP).

Berdasarkan permasalahan diatas penulis ingin mengetahui “Apakah terdapat kandungan boraks pada bakso dan bagaimana mutu hedonik pada bakso yang dijual oleh pedagang bakso di Kecamatan Kedawung Kabupaten Cirebon?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menganalisis kandungan boraks dan mutu hedonik pada bakso yang dijual oleh pedagang bakso di Kecamatan Kedawung Kabupaten Cirebon.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis kandungan borak pada bakso yang dijual oleh pedagang bakso di Kecamatan Kedawung.
- b. Menganalisa mutu hedonik antara bakso yang mengandung boraks dan tanpa boraks yang dijual oleh pedagang bakso di Kecamatan Kedawung Kabupaten Cirebon meliputi warna, aroma, dan tekstur.

D. Manfaat Penelitian

1. Untuk Peneliti

Dapat menambah pengetahuan, wawasan, pengalaman, dan mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan selama menempuh pendidikan di Program Studi Diploma III Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya.

2. Untuk Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan masyarakat agar berhati-hati serta bijak dalam memilih makanan yang aman untuk dikonsumsi.

3. Untuk Institusi Pendidikan

Bahan referensi bagi institusi, selanjutnya akan dijadikan referensi dan bahan bacaan di Kampus Program Studi Diploma III Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya.