

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1. 1. Latar Belakang**

Salah satu faktor keberhasilan pembangunan adalah sumber daya manusia. Kualitas sumber daya manusia ditentukan oleh kualitas pangan yang dikonsumsi. Berkaitan dengan hal tersebut, maka pemerintah menerbitkan Peraturan Pemerintah nomor 28 tahun 2004 tentang keamanan, mutu dan gizi pangan.

Keselamatan dan kesehatan masyarakat harus dilindungi terhadap pangan yang tidak memenuhi syarat dan terhadap kerugian sebagai akibat produksi, peredaran dan perdagangan pangan yang tidak benar. Cara produksi dan peredaran pangan yang tidak benar dapat merugikan dan membahayakan kesehatan masyarakat. Penjaminan pangan yang bermutu dan aman merupakan tanggung jawab pemerintah, industri pangan dan konsumen, sesuai dengan tugas dan fungsinya masing-masing (Cahyadi, 2008).

Pangan yang aman untuk dikonsumsi adalah pangan yang terbebas dari cemaran biologis, kimia dan benda asing lainnya yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Kondisi pangan yang aman serta bermutu dan bergizi tinggi sangat penting peranannya bagi pertumbuhan, pemeliharaan, kecerdasan masyarakat dan peningkatan derajat kesehatan (Saparinto dan Hidayati, 2006).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No 033 tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan, boraks merupakan salah satu dari jenis bahan tambahan pangan yang dilarang digunakan dalam produk makanan. Dampak buruk dari mengkonsumsi boraks yaitu menyebabkan iritasi saluran cerna, yang ditandai dengan sakit kepala, pusing, muntah, mual, dan diare. Keamanan pangan merupakan salah satu masalah yang harus mendapatkan perhatian terutama di

negara berkembang seperti Indonesia, karena bisa berdampak buruk terhadap kesehatan. Penyebabnya adalah masih rendahnya pengetahuan, keterampilan, dan tanggung jawab produsen pangan terhadap mutu dan keamanan makanan terutama pada industri kecil atau industri rumah tangga. Untuk mendapatkan makanan seperti yang diinginkan maka sering pada proses pembuatannya ditambahkan bahan tambahan yang lebih dikenal dengan sebutan bahan tambahan pangan (BTP) atau food additive (Widyaningsih 2006). BTP ditambahkan untuk memperbaiki karakter pangan agar memiliki kualitas yang meningkat. BTP pada umumnya merupakan bahan kimia yang telah diteliti dan diuji sesuai dengan kaidah-kaidah ilmiah yang ada. Ada kalanya hanya untuk mendapatkan laba yang banyak atau bahan pangan yang dijual tidak cepat basi, para produsen ada yang menambahkan bahan kimia berbahaya ke dalam bahan pangan. Padahal bahan kimia tersebut jika ditambahkan akan membahayakan kesehatan bagi konsumen yang mengkonsumsinya (Suseno, 2019).

Zat pengawet adalah bahan tambahan pangan yang dapat mencegah atau menghambat tumbuhnya bakteri, sehingga tidak terjadi fermentasi (pembusukan), pengasaman atau penguraian makanan karena aktifitas jasad-jasad renik (bakteri) (Fardiaz, 2007).

Boraks adalah senyawa berbentuk kristal putih tidak memiliki bau dan stabil pada suhu ruangan. Boraks biasanya digunakan untuk bahan pembuat deterjen dan antiseptik. Mengonsumsi boraks tidak berdampak buruk secara langsung karena boraks akan terakumulasi dalam tubuh sedikit demi sedikit sehingga menyebabkan toksik pada kadar tertentu (Bolt et al, 2012; Khamid, 2006; Environmental Protection Agency. 2006). Dalam makanan boraks banyak digunakan sebagai pengawet, selain itu penggunaan boraks dapat memperbaiki tekstur bakso, meningkatkan kekenyalan yang membuat lebih disukai oleh konsumen (Yuliarti, 2007).

Bakso didefinisikan sebagai daging yang dihaluskan, dicampur dengan tepung pati, lalu dibentuk bulat-bulat dengan tangan sebesar kelereng atau lebih

besar dan dimasukkan ke dalam air panas jika ingin dikonsumsi. Dalam penyajiannya, bakso umumnya disajikan panas-panas dengan kuah kaldu sapi bening dicampur mi, taoge, bihun terkadang telur. Bakso sangat populer dan dapat ditemukan di seluruh Indonesia dari gerobak pedagang kaki lima hingga restoran. Berbagai jenis bakso sekarang banyak ditawarkan dalam bentuk makanan beku yang dijual di pasar swalayan dan mall-mall (Buyang, 2016)

Bakso banyak dikonsumsi karena penyajiannya yang praktis dan banyak tersedia diberbagai tempat seperti pasar tradisional, pasar swalayan, dan mini market, serta dijual dengan jenis dan harga yang terjangkau bagi semua kalangan masyarakat namun beberapa publikasi menyebutkan bahwa boraks sering digunakan sebagai pengental dan pemberi rasa gurih. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) menyatakan bahwa bila boraks diberikan pada bakso akan membuat bakso tersebut sangat kenyal, warna cenderung agak putih dan memiliki rasa gurih, sedangkan pada kerupuk yang mengandung boraks akan memiliki tekstur sangat renyah dan rasanya getir. Kurangnya edukasi dan harganya yang murah menyebabkan para produsen nakal lebih memilih menggunakan boraks sebagai bahan tambahan makanan tanpa melihat efek buruk yang akan terjadi kepada konsumen.

Melihat minat konsumsi bakso sangat luas pada kalangan masyarakat semua golongan dan diikuti oleh banyaknya bakso yang dijajakan di setiap sudut tempat keramaian maka dalam penelitian ini akan dilakukan identifikasi boraks pada bakso di kelurahan Padangsambian, Kecamatan Denpasar Barat.

## **1.2. RUMUSAN MASALAH**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka dapat dirumuskan Apakah bakso di Kelurahan Padangsambian, Kecamatan Denpasar Barat mengandung boraks?

### **1.3. TUJUAN PENELITIAN**

Dari rumusan masalah diatas maka tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui ada tidaknya kandungan boraks pada bakso di Kelurahan Padangsambian, Kecamatan Denpasar Barat.

### **1.4. MANFAAT PENELITIAN**

#### **1.4.1. Manfaat Teoritis**

Hasil penelitian dapat menambah ilmu dan pengetahuan dalam melakukan penelitian mengenai Analisa kandungan bahan kimia berbahaya boraks pada bakso.

#### **1.4.2. Manfaat Praktis**

Hasil penelitian diharapkan sebagai bahan untuk mengembangkan pengetahuan mengenai bahan kimia berbahaya boraks pada makanan khususnya boraks.