

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kemajuan ilmu pengetahuan, pemahaman dan teknologi membuat konsumen semakin sadar akan nilai gizi dan pentingnya bahan tambahan pangan (BTP) yang ditambahkan pada makanan. Keamanan pangan merupakan suatu upaya yang memerlukan perhatian khusus untuk menjamin bahwa pangan tidak mengandung bahan-bahan kimia yang mengganggu, merugikan, atau membahayakan kesehatan. Penyebab salah satu keracunan makanan dikarenakan adanya bahan tambahan seperti formalin dan boraks. Banyak produsen yang masih melakukan kesalahan dalam menggunakan BTP karena berbagai alasan, mulai dari ketidaktahuan hingga kesalahpahaman tentang fungsi BTP, namun yang tidak kalah pentingnya adalah kesengajaan karena lebih mudah, murah, dan alasan lainnya. Kesalahan penggunaan BTP antara lain penggunaan pewarna tekstil pada pangan, penggunaan formalin dan boraks, keamanan pangan dan penggunaan bahan pengawet yang tidak memenuhi standar (Jayadi dkk, 2023).

Bahan tambahan lain yang dilarang namun masih umum digunakan adalah boraks. Penambahan boraks pada bahan makanan seperti kerupuk, bakso, saos dan lainnya, memberikan keuntungan karena tahan dan bebas dari mikroorganisme patogen yang dapat menimbulkan masalah bagi kesehatan manusia, serta mikroorganisme bersifat non patogen yang dapat menyebabkan pembusukan (Silitonga dkk, 2022).

Hilangnya nafsu makan, gangguan pencernaan, dan gangguan sisten saraf pusat ringan seperti kebigungan, anemia dan rambut rontok merupakan dampak negatif keracunan boraks yang masih dapat diterima. Namun jika dosis toksin mencapai atau melebihi batas maksimal. Hal ini menyebabkan efek samping seperti muntah, diare, sesak napas, kram perut dan nyeri perut bagian atas, mual, lemas, gastroenteritis berdarah disertai muntah berdarah dan sakit kepala parah.

Tidak hanya melalui saluran pencernaan saja boraks diserap, tetapi juga dapat melalui kulit (Jayadi dkk, 2023).

PERMENKES RI No. 033 tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan menyatakan bahwa boraks dan formaldehida tergolong bahan tambahan pangan yang tidak diperbolehkan di Indonesia. Berdasarkan data BPOM RI dari total 24.906 sampel pangan pada tahun 2013, sebanyak 3.442 (13,82%) sampel tidak memenuhi syarat mutu dan keamanan pangan, antara lain 221 sampel boraks, 304 sampel rhodamin B, dan 115 sampel formalin.

Penyalahgunaan boraks pada bahan makanan telah banyak diteliti. Penelitian Fadilah *dkk.* (2013) di Tulung Agung, Jawa Timur, 10 dari 3 sampel sempol positif boraks dengan metode kualitatif. Penelitian terhadap 10 sampel dari sempol Kecamatan Garut, menunjukkan bahwa 3 sampel mengandung 120 mg/g boraks; 77,1 mg/g; dan 40,9 mg/g (Mamay & Sulhan (2021)).

Berdasarkan Purnomo (2009), telah dilakukan penelitian terhadap kandungan boraks pada beberapa jenis makanan seperti mie basah, lontong, bakso, pempek, dan kerupuk udang yang diambil secara acak dari Pasar SMEP, Tugu, Bambu Kuning, Kampung Sawah, dan swalayan Bandar Lampung. Hasil Pengujian di laboratorium menunjukkan bahwa dari 30 sampel mie basah 84% diantaranya terdeteksi mengandung boraks. Dari 9 sampel lontong yang diperiksa 11,1% mengandung boraks. Sementara itu, dari 13 sampel pempek yang diperiksa 85% mengandung boraks. Akan tetapi, lebih parahnya 12 sampel bakso, 7 sampel cincau hitam, dan 12 sampel kerupuk mentah mengandung 100% boraks (Rachman, 2018).

Dalam rangka Gerakan Masyarakat Sehat Pekan Raya Lampung, dilakukan pengawasan terhadap keamanan pangan oleh UPTD. Dalam laporan pengawasan tersebut, terdapat 678 sampel yang diperiksa. Dari jumlah tersebut, sebanyak 600 sampel dikategorikan memenuhi syarat, sedangkan 78 sampel tidak memenuhi syarat karena mengandung Rhodamin B dan Boraks (Sukowati dkk. 2018).

Pempek merupakan salah satu makanan tradisional khas Palembang. Pempek sudah banyak dikenal masyarakat umum, termasuk masyarakat luar kota

palembang. Salah satunya di kota Bandar Lampung sehingga tidak terlalu sulit untuk mendapatkan Pempek. Bahan utama Masakan ini adalah ikan dan sagu. Pempek yang disajikan selalu ditemani cuco yang terbuat dari gula merah dan asam jawa. Secara visual Pempek mempunyai tekstur tepung yang kenyal dan sedikit berbau amis. Dalam pembuatan pempek dan bakso ikan, masyarakat sering menambahkan bahan tambahan pangan (BTP) yang sering disebut bahan kimia (Mamay dkk., 2021).

Kota Bandar Lampung banyak sekali pedagang pempek, mulai dari pedagang pempek keliling hingga warung pempek tetap. Pempek yang dijual kepada konsumen sangat beragam, mulai dari warna, aroma, dan tekstur. Hal ini dilakukan pedagang untuk menarik pembeli. Namun, konsumen kurang cermat dalam memilih makanan tanpa memastikan makanan tersebut mengandung boraks. Di kawasan Bandar Lampung, di Pasar Tradisional Gudang Lelang Teluk Betung banyak terdapat penjual pempek yang dijual dengan harga murah. Ketika harga makanan pokok meningkat, bahan pengawet dapat ditambahkan untuk membuat makanan lebih menarik dan bertahan lebih lama.

Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengetahui apakah terdapat boraks pada makanan pempek di Pasar Tradisional Gudang Lelang Teluk Betung Kota Bandar Lampung. Alasan mengapa pempek dipilih sebagai objek penelitian ini dikarenakan pempek adalah salah satu makanan yang banyak beredar di Pasar Tradisional Gudang Lelang Teluk Betung dan banyak diminati oleh konsumen sehingga tingkat konsumsinya cukup tinggi. Sebagai upaya adanya penambahan zat berbahaya pada pempek yang dijual di Gudang Lelang maka perlu dilakukan metode sederhana. Pengujian makanan yang mengandung boraks dengan uji kualitatif dan kuantitatif metode Spektrofotometri UV-Vis.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dapat dirumuskan permasalahan peneliti apakah pempek yang dijual di Pasar Tradisional Gudang Lelang Teluk Betung Kota Bandar Lampung mengandung boraks?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Tujuan Umum :
Mengetahui ada tidaknya boraks pada pempek yang dijual di Pasar Tradisional Gudang Lelang Teluk Betung Kota Bandar Lampung.
2. Tujuan Khusus :
 - a. Menganalisis ada tidaknya boraks pada pempek yang dijual di Pasar Tradisional Gudang Lelang Teluk Betung Kota Bandar Lampung secara kualitatif.
 - b. Menganalisis kadar boraks pada pempek yang dijual di Pasar Tradisional Gudang Lelang Teluk Betung Kota Bandar Lampung secara kuantitatif.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Manfaat Teoritis
Bagi Institusi :
Menambah referensi ilmu pengetahuan bagi institusi terkait bidang Toksikologi terutama bahan tambahan pangan yang dilarang.
2. Manfaat Aplikatif
 - a. Bagi Peneliti :
Meningkatkan dan menerapkan ilmu yang penulis peroleh selama mengikuti perkuliahan di Jurusan Teknologi Laboratorium Medis.
 - b. Bagi Instansi :
Memberi informasi kepada dinas terkait tentang pempek yang mengandung boraks sehingga dapat digunakan sebagai pengambil kebijakan.
 - c. Bagi Masyarakat :
Meningkatkan pengetahuan konsumen agar untuk berhati-hati dalam mengkonsumsi dan membeli makanan khususnya pempek.

E. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini yaitu bidang Toksikologi dan Jenis penelitian ini adalah Deskriptif serta Desain penelitian ini adalah *Cross sectional*.