

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan adalah komponen utama yang sangat berperan penting dalam kehidupan umat manusia. Tak satupun manusia dapat bertahan tanpa makanan sehari saja, sehingga dalam hal ini makanan adalah penentu dari segala aktivitas manusia. Makanan sering diistilahkan sebagai segala sesuatu yang dapat dimakan atau dikonsumsi oleh manusia dan tidak mendatangkan bahaya bagi orang yang mengkonsumsinya. Makanan biasa juga diistilahkan sebagai sesuatu yang mengandung unsur atau zat gizi yang diperlukan oleh tubuh dan mendatangkan manfaat bagi orang yang mengkonsumsinya (Sediaoetomo, dalam Tumbel (2010)).

Di Indonesia, makanan dapat dengan leluasa beredar dan dijual tanpa harus terlebih dahulu melalui kontrol kualitas dan keamanan pangan. Biasanya makanan yang dijual kebanyakan dihasilkan oleh produsen yang proses produksinya masih tradisional dan masih jauh dari memenuhi persyaratan kesehatan dan keamanan pangan. Beberapa produsen tidak memenuhi persyaratan sama sekali, sehingga tanpa disadari hal ini dapat merugikan dan membahayakan kesehatan masyarakat. Penjaminan pangan yang bermutu dan aman merupakan tanggung jawab pemerintah, industri pangan dan konsumen (Cahyadi, dalam Safitri (2019)).

Pada umumnya dalam pengelolaan makanan selalu diusahakan untuk menghasilkan produk makanan yang disukai dan berkualitas baik. Makanan tersaji harus tersedia dalam bentuk dan aroma yang lebih menarik, rasa yang enak, serta warna dan konsistensinya baik juga awet. Untuk mendapatkan makanan seperti yang diinginkan maka pada proses pembuatannya sering dilakukan penambahan “Bahan Tambahan Pangan (BTP)” (Mudzkirah, dalam Safitri (2019).

Penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) dalam proses produksi pangan perlu diwaspadai bersama, baik oleh produsen maupun konsumen. Bahan Tambahan Pangan (BTP) ini biasanya digunakan produsen makanan sebagai pembantu dalam pengolahan pangan dengan tujuan untuk memperbaiki karakter makanan supaya kualitasnya meningkat. Bahan tambahan pangan biasanya bukan merupakan komponen khas makanan, baik yang mempunyai nilai gizi atau tidak, yang sengaja ditambahkan ke dalam makanan untuk mempengaruhi sifat khas makanan tersebut. Bahan tambahan pangan ini merupakan bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan pokok (Cahyadi, dalam Safitri (2019).

Dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan menyebutkan bahwa bahan tambahan yang dilarang digunakan dalam makanan salah satunya yaitu Asam Borat. Asam borat merupakan bahan campuran yang dibuat dari boraks, sedangkan boraks adalah bentuk murninya. Boraks adalah Kristal putih yang dapat larut dalam air dingin membentuk natrium hidroksida dan asam borat.

Namun pada kenyataannya, masih banyak produsen mie basah yang menambahkan boraks ke dalam produknya yang berfungsi untuk memperbaiki bentuk dan tekstur agar terlihat lebih menarik, selain itu juga dapat memperkenyal dan menjadikan mie tidak gampang rapuh atau cepat putus, serta dapat memperpanjang umur simpan mie lebih lama. Pemakaian boraks dalam makanan dapat mengganggu kesehatan, yaitu dapat menyebabkan gejala keracunan seperti mual, muntah, gangguan otak, hati dan ginjal bahkan dapat menyebabkan kematian. Hal ini yang membuat penggunaan boraks sangat dilarang jika ditambahkan kedalam makanan (Selvianti, 2013).

Boraks atau dalam nama ilmiahnya dikenal sebagai *sodium tetraborate decahydrate* merupakan bahan pengawet yang dikenal masyarakat awam untuk mengawetkan kayu, antiseptik kayu dan pengontrol kecoa, tetapi pada umumnya boraks digunakan sebagai pengawet dan pengeyal makanan. Boraks banyak digunakan oleh industri kecil seperti industri rumah tangga dalam pembuatan adonan mie basah, gender, bakso, dan kerupuk gender (kerupuk nasi). Meskipun jumlah penambahan boraks tidak terlalu banyak, akan tetapi mempunyai efek akumulasi yang sangat berbahaya. Efek jangka panjang pada penggunaan boraks dapat menyebabkan merah pada kulit, gagal ginjal, iritasi pada mata, iritasi pada saluran respirasi, mengganggu kesuburan kandungan dan janin. Dosis yang dapat menyebabkan kematian atau biasa disebut dengan dosis letal pada orang dewasa adalah sebanyak 10-25 gram, sedangkan pada anak-anak adalah sebanyak 5-6 gram. Kasus keracunan boraks yang bukan dari makanan, dilaporkan pertama kali pada tahun 1907. Menurut laporan tersebut,

hanya anak usia dini menderita sariawan pada mulut, kemudian dioleskan campuran madu dan boraks (Payu & Abidjulu, 2014)

Mie merupakan makanan yang digemari oleh masyarakat, karena rasanya yang enak dan praktis. Mie yang beredar di pasar dikenal beberapa jenis, yaitu mie basah dan mie kering. Mie basah memiliki daya tahan yang singkat dan relatif lebih mudah rusak dibandingkan dengan mie kering, dikarenakan mie basah mengalami proses perebusan sehingga kadar airnya tinggi mencapai 52%, dimana pada suhu kamar mie basah hanya bertahan selama 24-26 jam. Pendeknya umur simpan pada mie basah membuat produsen menambahkan bahan pengawet untuk memperpanjang umur simpan mie.

Keberadaan pasar tradisional yang merupakan tempat penjualan bahan pangan memiliki pengaruh yang sangat besar terhadap kesehatan masyarakat. Pasar tradisional merupakan salah satu tempat umum yang di dalamnya berlangsung aktivitas jual beli dimana produk yang biasa diperjualbelikan adalah bahan pangan. Keberadaan pasar tradisional yang merupakan tempat penjualan bahan pangan memiliki pengaruh yang sangat besar terhadap kesehatan masyarakat. Di pasar tradisional terjadi banyak interaksi jual beli dimana banyak ragam makanan yang dijajahkan mulai dari makanan mentah, setengah jadi, sampai ke makanan jadi. Salah satu contoh makanan yang marak dijual di pasar tradisional adalah mie basah. (Manaf & Achmadi, 2020)

Jumlah sampel pengawasan keamanan pangan dalam rangka Pasar Aman, Pengawasan Bersama UPTD terkait sebanyak 678 sampel, dengan hasil 600 sampel memenuhi syarat dan 78 sampel dinyatakan tidak memenuhi syarat

karena mengandung Rhodamin B dan Boraks. (BBPOM Bandar Lampung, 2018).

Hasil pengujian sampel pada tahun 2019 ditemukan pangan yang mengandung bahan berbahaya diantaranya adalah boraks dan rhodamin B dan methanol yellow. Sampel yang mengandung bahan berbahaya tersebut sebagian besar ditemukan pada sampel yang diuji dengan mobil laboratorium keliling dan sudah diuji konfirmasi di laboratorium. Jumlah sampel yang mengandung boraks sebanyak 6 sampel sedangkan sampel yang mengandung pewarna tekstil rhodamin B sebanyak 23 sampel dan 1 sampel mengandung pewarna methanil yellow (BBPOM Bandar Lampung, 2019)

Hasil kegiatan Bidang Penindakan kasus tindak pidana di bidang obat dan makanan tahun 2020, Jumlah kasus pelanggaran dibidang obat dan makanan sebanyak 12 kasus, yang terdiri dari : Obat Tradisional TIE sebanyak 5 kasus, Kosmetik TIE sebanyak 5 kasus dan Pangan mengandung Bahan Berbahaya (Boraks) sebanyak 2 kasus (BBPOM Bandar Lampung, 2020).

Berdasarkan permasalahan di atas, peneliti merasa perlu adanya penelitian tentang ada atau tidaknya kandungan boraks pada mie basah yang dijual di pasar tradisional Kota Bandar Lampung. Alasan mie basah dipilih sebagai objek penelitian ini karena mie basah merupakan salah satu produk yang banyak beredar di pasar tradisional dan banyak digemari oleh konsumen sehingga tingkat konsumsinya cukup tinggi. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk mengetahui kelayakan makanan tersebut untuk bisa dikonsumsi oleh masyarakat luas.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat diketahui bahwa masih terdapat penyalahgunaan bahan tambahan pangan salah satunya yaitu penggunaan boraks pada makanan jenis mie basah di pasar tradisional Kota Bandar Lampung. Oleh karena itu, penulis merumuskan masalah bagaimana gambaran kandungan boraks pada mie basah di pasar tradisional Kota Bandar Lampung Tahun 2022.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui ada atau tidaknya kandungan boraks pada mie basah di pasar tradisional Kota Bandar Lampung Tahun 2022.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengidentifikasi ada tidaknya kandungan boraks pada mie basah di pasar tradisional Kota Bandar Lampung.
- b. Untuk mengetahui kondisi fisik mie basah yang terdapat kandungan boraks dan yang tidak terdapat kandungan boraks.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan, wawasan, dan pengalaman penulis tentang Bahan Tambahan Pangan jenis Pengawet yang tidak diizinkan terutama pada penggunaan boraks.

2. Bagi Institusi

Menambah referensi dan masukan bagi Institusi terkait yang dapat digunakan sebagai referensi tentang keamanan pangan.

3. Bagi Masyarakat

Menambah pengetahuan untuk masyarakat sebagai konsumen agar lebih hati-hati dan selektif dalam membeli maupun mengkonsumsi makanan, terutama pada mie basah.

E. Ruang lingkup

Ruang lingkup penelitian ini penulis membatasi ruang lingkup mengingat keterbatasan waktu, kemampuan maupun biaya yang ada, maka peneliti membatasi penelitian dengan melakukan identifikasi untuk mengetahui ada tidaknya kandungan boraks dan mengetahui kondisi fisik pada mie basah yang beredar di pasar tradisional Kota Bandar Lampung.