

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bakso adalah makanan yang dibuat dari daging cincang yang dicampur dengan tepung serta berbagai bumbu, kemudian dibentuk menjadi bola-bola kecil atau besar dan direbus dalam air panas hingga bakso mengapung, menandakan bahwa bakso tersebut sudah matang. Bakso banyak disukai karena harga yang relatif terjangkau, rasa yang lezat, dan mudah ditemukan di mana saja (Suntaka, 2018). Menurut BSN (1995) dalam SNI No 01-3818 1995, bakso daging adalah produk makanan basah yang berbentuk bulatan atau bentuk lainnya yang terbuat dari gabungan daging hewan, seperti sapi atau ayam, juga bisa dari ikan (dengan kandungan daging tidak kurang dari 50%) serta pati atau serealia, baik dengan atau tanpa Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang diperbolehkan.

Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah bahan yang bukan berasal dari bahan baku pangan tetapi ditambahkan dengan sengaja untuk meningkatkan rasa, karakteristik, tekstur, dan penampilan. Ada 27 jenis Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang boleh digunakan dalam makanan, yaitu Antibuih, Antikempal, Antioksidan, Bahan Pengkarbonasi, Garam Pengemulasi, Gas untuk kemasan, Humektan, Pelapis, Pemanis, Pembawa, Pembentuk Gel, Pembuih, Pengatur Keasaman, Pengawet, Pengembang, Pengemulsi, Pengental, Pengeras, Penguat Rasa, Peningkat Volume, Penstabil, Peretensi Warna, Perisa, Perlakuan Tepung, Pewarna,

Propelan, dan Sekustran. Penggunaan Bahan Tambahan (BTP) harus sesuai dengan pedoman pemerintah agar aman bagi konsumen.

Bahan pengawet umumnya digunakan dalam pengolahan daging menjadi bakso untuk memperbaiki tampilan dan kekenyalan serta memperpanjang masa simpan. Sementara itu, bahan pengisi berfungsi untuk memperbaiki dan menstabilkan emulsi, meningkatkan kemampuan menahan air, mengurangi penyusutan, menambah berat produk, dan dapat menekan biaya produksi. Tepung tapioka adalah bahan pengisi yang sering digunakan. Dalam pembuatan bakso, Bahan Tambahan Pangan (BTP) alami yang biasa digunakan meliputi bawang putih, merica, bawang merah, kanji, gula, dan garam.

Masalah pangan di Indonesia sangat kompleks, mulai dari penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) yang tidak mempertimbangkan kesehatan konsumen, pengolahan makanan yang kurang baik, hingga masalah kehalalan bahan pangan yang penting bagi umat Islam. Banyak produsen yang salah dalam menggunakan bahan tambahan pangan (BTP) karena berbagai alasan, mulai dari ketidakpahaman, kesalahan dalam memahami fungsi BTP, hingga sengaja karena dianggap lebih praktis atau ekonomis. Beberapa kesalahan dalam penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) misalnya adalah penggunaan pewarna tekstil dalam makanan, penggunaan boraks dan formalin, serta penggunaan pengawet yang tidak memenuhi standar keamanan pangan (Jayadi, L dkk, 2023).

Dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan disebutkan bahwa salah satu bahan tambahan pangan yang dilarang adalah asam borat. Asam borat adalah campuran

yang berasal dari boraks, sedangkan boraks adalah bentuk murninya. Boraks adalah kristal berwarna putih yang mudah larut dalam air dingin dan membentuk natrium hidroksida serta asam borat.

Data dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) mencatat bahwa pada tahun 2022 terdapat 72 kasus kejadian luar biasa keracunan pangan (KLBP), yang mana angka ini meningkat 44% dibandingkan tahun sebelumnya. Selain itu, sebanyak 5.505 orang terkonfirmasi mengalami keracunan makanan selama tahun 2022. Berdasarkan informasi dari BPOM, sebanyak 2.788 orang mengalami gejala sakit dan 5 orang di antaranya meninggal dunia.

Kemudian, pada tahun 2024, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) mengenai sampel takjil yang beredar di pasaran dan mengandung bahan berbahaya, mengeluarkan temuan terkait kasus keracunan makanan akibat penggunaan boraks pada makanan, terutama selama bulan Ramadhan tahun itu. BPOM melakukan pemeriksaan terhadap 9.262 sampel pangan olahan untuk takjil yang ada di pasaran, dan sekitar 27,45% dari sampel jajanan takjil terdeteksi mengandung boraks. Temuan ini mencakup berbagai jenis makanan, termasuk kerupuk, bakso, cilok, tahu, dan teri. Menurut BPOM RI (2009), masih terdapat penyalahgunaan boraks dan formalin yang digunakan dalam bahan pangan yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia. Penumpukan at-zat tersebut di dalam tubuh dapat memberikan dampak buruk bagi kesehatan.

Selain itu, ada beberapa penelitian mengenai kandungan boraks dalam makanan di kota-kota lain di Indonesia. Misalnya, 9 dari 12 sampel bakso di Jakarta menunjukkan adanya boraks (Suseno, 2019). Di Kota Tomohon, Sulawesi Utara,

satu sampel diambil dari lima kecamatan dengan 15 titik pengambilan sampel yang positif mengandung boraks (Muada dkk, 2019). Penelitian lain di Provinsi Lampung juga mendapati hasil yang signifikan, di mana 6 dari 8 sampel kerupuk nasi yang diperjualbelikan di pasar tradisional Kabupaten Tanggamus mengandung boraks (Samsuar dkk, 2018), serta 30% bakso ikan yang dijual di pasar Teluk Betung Selatan Kota Bandar Lampung mengandung boraks (Ulfa, dalam Saputro A. H 2021).

Nevrianto (2011) menjelaskan bahwa boraks dapat membahayakan kesehatan jika digunakan dalam makanan, seperti mie, bakso, dan kerupuk. Efek negatif bisa bertahan lama meskipun boraks digunakan dalam jumlah sedikit. Jika tertelan, boraks dapat mempengaruhi sistem saraf pusat, ginjal, dan hati. Konsentrasi tertinggi terjadi saat proses ekskresi. Ginjal adalah organ yang paling rentan mengalami kerusakan dibandingkan organ lainnya. Konsumsi boraks dan formalin dapat berdampak buruk pada kesehatan manusia karena mengandung bahan kimia yang berbahaya dan tidak layak untuk dikonsumsi. Berikut adalah penjelasan mengenai dampak boraks dan formalin terhadap kesehatan. Efek toksik akan dirasakan bila boraks dan formalin dikonsumsi secara berkali-kali dan dalam jumlah besar. Beberapa pengaruh boraks terhadap kesehatan adalah: (1) Gejala akut: Muntah, nyeri perut atau diare, kejang, dan depresi pada sistem saraf pusat, (2) Gejala kronis: Penurunan nafsu makan, gangguan pencernaan, masalah pada sistem saraf pusat seperti kebingungan dan kognisi rendah, anemia, kerontokan rambut, serta risiko kanker.

Mengingat beberapa kasus penggunaan boraks dalam makanan tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan pengujian kualitatif terhadap keberadaan boraks dalam bakso yang dijual di pasar tradisional Kecamatan Tanjung Karang Pusat dan Tanjung Karang Timur Kota Bandar Lampung. Penelitian ini dilakukan karena belum ada studi sebelumnya yang menguji keberadaan boraks dalam bakso di kedua kecamatan tersebut. Bakso dipilih sebagai objek penelitian karena merupakan salah satu makanan yang populer dan banyak dijual di pasar tradisional, sehingga tingkat konsumsinya cukup tinggi.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kandungan boraks pada bakso yang dijual di Kecamatan Tanjung Karang Pusat dan Tanjung Karang Timur di Kota Bandar Lampung sehingga dapat diketahui penggunaan at berbahaya seperti boraks pada bakso di kalangan masyarakat Kota Bandar Lampung terutama di Kecamatan Tanjung Karang Pusat dan Tanjung Karang Timur. Sehingga diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi gambaran akan kesadaran penjual bakso terhadap dampak penggunaan boraks pada makanan yang dijual.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang diatas, maka dapat diketahui rumusan masalah pada Laporan Tugas Akhir ini yaitu “Belum Diketahuinya ada atau tidaknya Kandungan Boraks pada Bakso yang dijual di Pasar Tradisional Kecamatan Tanjung Karang Pusat dan Tanjung Karang Timur Kota Bandar Lampung Tahun 2025”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui ada atau tidaknya kandungan boraks pada bakso yang dijual di Pasar Tradisional Kecamatan Tanjung Karang Pusat dan Tanjung Karang Timur Kota Bandar Lampung Tahun 2025.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui jumlah pedagang bakso di pasar tradisional Kecamatan Tanjung Karang Pusat dan Tanjung Karang Timur Kota Bandar Lampung
- b. Untuk mengidentifikasi penggunaan boraks pada bakso yang dijual di pasar tradisional Kecamatan Tanjung Karang Pusat dan Tanjung Karang Timur Kota Bandar Lampung.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Menambah pengetahuan, wawasan dan pengalaman penulis tentang bahan tambahan pangan jenis pengawet yang tidak diizinkan terutama pada penggunaan boraks.

2. Bagi Institut

Sebagai tambahan informasi untuk penelitian lebih lanjut tentang pemantauan kandungan boraks pada bakso di pasar tradisional dan sebagai refrensi 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 bakso.

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 atau tidaknya kandungan boraks pada bakso yang beredar di Pasar Tradisional Kecamatan Tanjung Karang Pusat dan Tanjung Karang Timur Kota Bandar Lampung.