

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah salah satu langkah perbaikan dan peningkatan gizi individu atau klien yang terdiri dari rangkaian kegiatan pengumpulan, pengolahan, analisis, simpulan, rekomendasi, anjuran serta evaluasi gizi, makanan, dan dietetic dalam meningkatkan derajat kesehatan yang optimal dalam kondisi sehat dan sakit (Kemenkes 2013). Pemenuhan pangan harus layak untuk dikonsumsi (*fit to consumption*) seperti pada aspek kuantitas, mutu, nilai gizi, dan keanekaragamannya. Pangan yang aman harus terhindar dari bahan tambahan pangan yang membahayakan (Rahmi 2015).

Keamanan pangan menjadi faktor penting dalam penyelenggaraan makanan untuk menghindari risiko ketidakamanan bahan makanan yang disebabkan oleh penggunaan bahan kimiawi berbahaya dengan tujuan untuk memperpanjang masa simpan dan kualitasnya (Rini and Lestari 2020). Salah satu keamanan pangan yang masih memerlukan pengawasan khusus yaitu pada penggunaan pengawet makanan seperti formalin, boraks, asam benzoate, dan natrium sorbat. Bahan pengawet berbahaya tersebut yang banyak digunakan adalah formalin dan boraks karena harganya yang lebih murah (Wahyudi 2017). Makanan dengan kandungan boraks dan formalin dapat mengakibatkan bahaya bagi tubuh.

Boraks bermanfaat untuk mengawetkan kayu dan bahan pembersih, sementara formalin pada umumnya digunakan untuk pengawet mayat dan bersifat karsinogenik yang dapat memicu kanker jika dikonsumsi. Berdasarkan laporan tahunan, pada tahun 2022 Balai Besar POM di Yogyakarta masih ditemukannya para pedagang yang masih menjual pangan mengandung bahan berbahaya formalin dan boraks. Penggunaan boraks dan formalin paling sering didapatkan dalam bahan makanan lauk nabati, lauk hewani dan hasil olahannya untuk memperpanjang masa simpan bahan makanan tersebut (Heriyanti, Restina, and Rahmat 2019).

Menurut Penelitian yang dilakukan oleh Xena, (2012) dari pengujian formalin pada tahu dari 5 sampel yang diambil secara acak di Pasar Lawang menghasilkan 4 sampel positif mengandung formalin dan hanya 1 sampel yang tidak mengandung formalin dan dari hasil penelitian Sulthoniyah & Rachmawati, (2016) bahan tambahan pangan yang berbahaya masih ditemukan, pada penelitian ini dilakukan pada ikan asin di Pasar Tradisional Karangrejo Kecamatan Banyuwangi masih ditemukannya penggunaan formalin dan boraks.

Berdasarkan latar belakang permasalahan diatas masih banyak ditemukannya penggunaan boraks dan formalin pada bahan makanan lauk hewani dan nabati yang diperjual belikan di pasaran, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian ada tidaknya bahan makanan lauk hewani dan nabati yang mengandung boraks dan formalin di RSUD Panembahan Senopati Bantul.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan dari pemaparan latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang dapat diambil dari peneliti adalah :

“Apakah bahan makanan lauk hewani dan nabati di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul mengandung boraks dan formalin?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui boraks dan formalin pada bahan makanan lauk hewani dan nabati di Instalasi Gizi Panembahan Senopati Bantul.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui adanya kandungan boraks pada bahan makanan lauk hewani dan nabati di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul selama siklus menu 10 hari.
- b. Diketahui adanya kandungan formalin pada bahan makanan lauk hewani dan nabati di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul selama siklus menu 10 hari.
- c. Diketahui kualitas mutu kimiawi bahan makanan lauk hewani dan nabati di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul selama siklus menu 10 hari.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini adalah tentang kandungan boraks, formalin, dan Keamanan pangan pada bahan makanan lauk hewani dan nabati di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul dalam bidang *Food Service* (Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi).

E. Manfaat

1. Bagi Penulis

Mengetahui ada tidaknya kandungan boraks dan formalin serta mutu kimiawi pada lauk hewani dan nabati di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul

2. Bagi Jurusan Gizi

Sebagai bahan referensi mengenai ada tidaknya kandungan boraks dan formalin pada lauk hewani dan nabati di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul.

3. Bagi Institusi

Sebagai evaluasi guna meningkatkan kualitas keamanan pangan bahan makanan lauk hewani dan nabati yang baik ditinjau dari kandungan boraks dan formalin.

F. Keaslian Penelitian

Keaslian Penelitian yang digunakan pada penelitian ini tertera pada tabel 1.

Tabel 1.Keaslian Penelitian

| Nama Peneliti | Judul Penelitian | Persamaan | Perbedaan | Hasil |
|--|--|--|---|--|
| (Xena 2021) | Identifikasi Formalin pada Tahu di Pasar Lawang | Variabel penelitian yang digunakan yaitu pengamatan kandungan bahan kimia yang terkandung pada bahan makanan nabati (formalin pada tahu) | Objek yang digunakan hanya lauk nabati (tahu) dan metode yang digunakan adalah pereaksi asam kromatofat | Dari pengujian formalin pada tahu dari 5 sampel yang diambil secara acak di Pasar Lawang menghasilkan 4 sampel positif mengandung formalin dan hanya 1 sampel yang tidak mengandung formalin |
| (Sulthoniyah and Rachmawati, Fitri 2022) | Identifikasi Kandungan Formalin dan Boraks pada Ikan Asin di Pasar Tradisional Karangrejo Kecamatan Banyuwangi | Variable yang digunakan yaitu pengamatan pada bahan makanan lauk hewani yang mengandung bahan kimia (Boraks pada ikan asin) | Objek yang digunakan hanya lauk hewani (ikan asin) | Ikan asin yang dipasarkan di pasar tradisional Karangrejo, Kecamatan Banyuwangi masih ditemukannya penggunaan formalin dan boraks |
| (Putri 2022) | Identifikasi Kandungan Boraks pada Tahu yang Dijual di Pasar Basah Mandonga Kota Kendari | Variabel yang digunakan yaitu pengamatan boraks pada bahan makan (tahu) | Objek yang digunakan hanya bahan makanan nabati (tahu) | Pada metode kurkumin ditemukan 2 sampel positif boraks sekitar 10% dan pada metode tes kit ditemukan 6 sampel positif boraks sekitar 30%. |