

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan adalah sesuatu yang dapat dikonsumsi manusia dalam bentuk bahan mentah, setengah jadi, atau jadi yang meliputi produk-produk industri, restoran, serta makanan tradisional atau jajanan. Pada umumnya dalam pengelolaan makanan selalu diusahakan untuk menghasilkan produk makanan yang disukai dan berkualitas baik. Makanan yang tersaji harus tersedia dalam bentuk dan aroma yang lebih menarik, rasa enak, warna dan konsistensinya baik serta awet. Untuk mendapatkan makanan seperti yang diinginkan maka sering pada proses pembuatannya dilakukan penambahan zat aktif kimia. Cemaran kimia pada makanan adalah salah satu penyebab keracunan makanan. Data BPOM pada tahun 2012, keracunan akibat mengonsumsi makanan menduduki posisi paling tinggi, yaitu 66,7%, dibandingkan dengan keracunan akibat penyebab lain, misalnya obat, kosmetika, dan lain-lain. Oleh karena itu, keamanan makanan harus diperhatikan karena dapat berdampak pada kesehatan (BPOM, 2012).

Di masa normal baru yang semakin maju sekarang ini, sudah adanya aplikasi untuk memesan makanan sehingga pembeli tidak perlu keluar rumah, contohnya membeli bakso melalui aplikasi. Gambar bakso yang dijual tampak menarik. Bakso merupakan salah satu jenis produk makanan yang banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia karena bakso merupakan

salah satu sumber protein hewani alternatif yang relatif murah, sehingga tingkat konsumsi masyarakat akan bakso sangat tinggi. Akan tetapi, hal ini perlu diperhatikan bisa saja bakso tersebut mengandung bahan tambahan makanan berbahaya seperti boraks yang digunakan agar terlihat menarik, mengundang selera dan makanan bisa tahan lama. Boraks tidak seharusnya terdapat dalam makanan, namun dengan alasan untuk menekan biaya produksi dan memperpanjang masa simpan, banyak produsen yang masih menggunakan boraks (Soekarti, 2013).

Boraks merupakan zat kimia yang digunakan sebagai bahan pengawet untuk membunuh kuman. Akan tetapi, penyalahgunaan boraks sering terjadi pada makanan antara lain sebagai pengental seperti bakso. Menurut BPOM, boraks adalah senyawa dengan nama kimia natrium tetraborat yang berbentuk kristal lunak boraks bila dilarutkan dalam air akan terurai menjadi natrium hidroksida dan asam borat. Bahaya boraks bagi kesehatan bisa menyebabkan gangguan susunan saraf pusat, fungsi ginjal dan hati. Penambahan boraks bertujuan untuk menambah kerenyahan, meningkatkan kekenyalan, memberikan tekstur padat, serta bersifat tahan lama terutama pada makanan yang mengandung pati atau terigu (BPOM, 2012).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan No. 722/ MenKes/Per/IX/88 boraks dinyatakan sebagai bahan berbahaya dan dilarang untuk digunakan dalam pembuatan makanan karena dapat menimbulkan beberapa gangguan penyakit jika dikonsumsi terus menerus. Manusia juga perlu dilindungi dari

bahaya bahan makanan yang tidak sesuai persyaratan. Setiap makanan juga perlu mempunyai izin edar dan izin berjualan dari Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota sesuai perundang-undangan yang berlaku. Setiap makanan diwajibkan memiliki sertifikat laik pangan untuk berjualan (Depkes RI, 1988).

Di tahun 2016, pengungkapan pabrik mie dan bakso mengandung boraks di Sewon Bantul terungkap berawal dari kecurigaan pihak Polres Kulonprogo terhadap warung bakso langganan Kapolres Kulonprogo. Satresnarkoba langsung melakukan penyelidikan dan melakukan pengecekan terhadap makanan dan hasilnya mie dan bakso mengandung boraks. Petugas kemudian melacak dan kemudian mengetahui pabrik mie dan bakso tersebut dibuat di Sewon Bantul (Kedaulatan Rakyat, 2016).

Pada tahun 2019, Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan Yogyakarta masih menemukan kandungan boraks pada makanan selama inspeksi mendadak (sidak) di sejumlah pedagang di beberapa titik Yogyakarta. Meski penggunaan bahan berbahaya sudah menurun, tetapi 5 sampai 6 persen makanan masih ada yang mengandung boraks. Rustyawati menyebutkan selama sidak yang telah dilakukan sejak awal Ramadhan di Kabupaten Bantul, Sleman, dan Kota Yogyakarta, sejumlah makanan yang ditemukan mengandung boraks di antaranya bakso, mie, serta aneka kerupuk (BBPOM DIY, 2019).

Kabupaten Bantul yang merupakan salah satu kabupaten di Daerah Istimewa Yogyakarta, memiliki 17 kecamatan yang tersebar secara geografis, mulai dari pesisir pantai hingga pegunungan. Kondisi geografis yang beragam biasanya menimbulkan keberagaman pula dalam hal akses pangan. Kecamatan Kasihan merupakan salah satu kecamatan dengan jumlah penduduk terbanyak yaitu 129.233 orang. Kecamatan Kasihan berada di sebelah utara Kabupaten Bantul, dengan luas wilayah 3.437,957 ha yang wilayahnya terbagi dalam 4 kelurahan, salah satunya Kelurahan Bangunjiwo. Kelurahan Bangunjiwo terdiri dari 19 pedukuhan, yang didominasi dataran tinggi atau pegunungan (BPS Bantul, 2018).

Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang dilakukan pada tanggal 10 Desember 2020 terdapat 21 pedagang bakso permanen yang memiliki kios di wilayah Kelurahan Bangunjiwo dan selalu ramai dikunjungi pembeli setiap harinya yang dikarenakan letak Desa Bangunjiwo berada di dataran tinggi sehingga bakso di gemari oleh semua kelompok umur dan golongan masyarakat untuk menghangatkan badan. Akan tetapi, bakso ini dikhawatirkan terdapat bahan tambahan makanan terlarang yaitu boraks yang dapat membahayakan konsumen. Oleh karena itu, peneliti ingin mengetahui apakah bakso yang dijual di kios-kios yang tersebar di Kelurahan Bangunjiwo mengandung boraks dan untuk menjamin agar masyarakat mengonsumsi makanan yang aman. Maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Gambaran Adanya Boraks Pada Bakso di Kelurahan Bangunjiwo Kasihan Bantul Tahun 2021”

B. Rumusan Masalah

Sesuai dengan latar belakang masalah diatas, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Apakah Bakso di Kelurahan Bangunjiwo Kasihan Bantul Mengandung Boraks?”.

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Diketuinya keberadaan boraks pada bakso di Kelurahan Bangunjiwo Kasihan Bantul.

2. Tujuan Khusus

Tujuan Khusus Penelitian ini yaitu :

- a. Diketuinya bakso yang diduga mengandung boraks dengan pengamatan ciri-ciri fisik.
- b. Diketuinya adanya boraks pada bakso di Kelurahan Bangunjiwo Kasihan Bantul.

D. Manfaat

1. Bagi Ilmu Pengetahuan

Menambah referensi penelitian tentang adanya boraks pada bakso di Kelurahan Bangunjiwo Kasihan Bantul

2. Bagi Pengelola Makanan

Memberikan informasi bagi pedagang bakso di Kelurahan Bangunjiwo Kasihan Bantul tentang dilarangnya menggunakan boraks pada pembuatan makanan.

3. Bagi Masyarakat

Penelitian dilakukan supaya masyarakat lebih selektif saat membeli makanan. Karena belum tentu makanan yang dibeli makanan layak konsumsi. Oleh karena itu, perlu informasi jelas dan meningkatnya pengetahuan dari masyarakat itu sendiri. Karena kesehatan sangat penting dan mahal harganya.

4. Bagi Peneliti Sendiri dan Peneliti Lain

Meningkatkan ilmu pengetahuan peneliti pada bidang pemeriksaan hasil kandungan boraks pada makanan dan hasil ini diharapkan dapat menjadi data dasar dan acuan bagi peneliti selanjutnya yang ingin melakukan penelitian lain.

E. Ruang Lingkup

1. Keilmuan

Lingkup Keilmuan dari penelitian ini yaitu pada bidang kesehatan lingkungan khususnya dalam bidang penyehatan makanan.

2. Materi

Lingkup Materi dari penelitian ini yaitu adanya boraks pada bakso di Kelurahan Bangunjiwo Kasihan Bantul

3. Obyek

Obyek dari penelitian ini adalah bakso yang dijual oleh pedagang bakso di Kelurahan Bangunjiwo Kasihan Bantul.

4. Lokasi

Penelitian ini akan dilaksanakan di Kelurahan Bangunjiwo Kasihan Bantul.

5. Waktu

Waktu penelitian ini akan dilaksanakan Januari-Maret 2021.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian mengenai “Gambaran Adanya Boraks Pada Bakso di Kelurahan Bangunjiwo Kasihan Bantul Tahun 2021” belum pernah dilakukan di Jurusan Kesehatan Lingkungan. Penelitian sejenis yang pernah dilakukan adalah penelitian yang dilakukan oleh :

1. Nurminha Sri, (2019), meneliti dengan judul “Studi Deskriptif Bahan Tambahan Dilarang Pada Jajanan Pasar di Pasar Kota Bandar Lampung” Simpulan hasil penelitian ini berdasarkan Permenkes RI No. 033 tahun 2013, didapatkan 2 sampel (16,67%) mengandung rhodamin B dan 12 sampel (83,33%) tidak mengandung rhodamin B. serta 16 sampel (100%) jajanan makanan tidak mengandung boraks. Perbedaan penelitian ini variabelnya lebih kearah menggambarkan bahan tambahan

- makanan yang ada di Pasar Kota Bandar Lampung. Persamaan penelitian ini memeriksa adanya makanan mengandung boraks.
2. Daniaty, (2018), meneliti dengan judul “Identifikasi dan Penentuan Kadar Formalin pada Mie Basah dan Identifikasi Boraks pada Bakso” simpulan hasil penelitian ini Bakso yang diteliti tidak mengandung boraks (negatif) dengan ditandai tidak adanya perubahan warna pada bakso pada saat di teliti. Perbedaan penelitian ini memeriksa mie yang mengandung formalin. Persamaan dengan penelitian ini memeriksa adanya boraks pada bakso.
 3. Purwanto dan Santoso, (2017), meneliti dengan judul “Sistem Identifikasi Boraks pada Bakso Daging Sapi Berbasis Android Menggunakan Algoritma Naive Bayes Classifier” simpulan hasil penelitian ini tentang implementasi metode *naive bayes classifier* dalam mengidentifikasi kandungan boraks pada citra bakso daging sapi dapat ditarik kesimpulan bahwa hasil yang diperoleh pada training data dengan menggunakan alat didapat tingkat akurasi terbaik adalah sebesar 94.16% dengan resize sebesar 3x4, 7x7, 8x8, 9x9, 10x10, 11x11. Perbedaan penelitian ini menggunakan metode *naive bayes classifie*. Persamaan penelitian ini memeriksa sampel bakso untuk mengetahui adanya boraks atau tidak.

4. Paratmanitya dan Aprilia, (2016), meneliti dengan judul “Kandungan bahan tambahan pangan berbahaya pada makanan jajanan anak sekolah dasar di Kabupaten Bantul” simpulan hasil penelitian ini Persentase makanan jajanan anak sekolah dasar yang mengandung boraks, formalin dan rhodamin-B masih cukup tinggi. Perbedaan penelitian ini memeriksa makanan jajanan di sekolah dasar. Persamaan dengan penelitian ini memeriksa boraks.
5. Kurniawan dan Al-Baarri, (2012) meneliti dengan judul “Kadar Serat Kasar, Daya Ikat Air, Dan Rendemen Bakso Ayam Dengan Penambahan Karaginan” simpulan hasil penelitian ini pengaruh penambahan karaginan pada bakso ayam dapat disimpulkan bahwa penambahan karaginan dapat meningkatkan rendemen dan kadar serat kasar secara signifikan. Daya ikat air pada bakso ayam cenderung mengalami peningkatan meskipun tidak signifikan. Untuk mendapatkan bakso ayam dengan tekstur yang kenyal dan rendemen yang tinggi disarankan menggunakan tepung karaginan sebanyak 2,5% dari berat daging dan perlu adanya penelitian lanjutan mengenai masa kadaluarsa untuk mengetahui daya simpan bakso. Perbedaan penelitian ini mencari alternatif pengganti boraks. Persamaan dengan penelitian ini menggunakan sampel bakso.

