

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keselamatan dan kesehatan masyarakat harus dilindungi dari pangan yang tidak memenuhi syarat keamanan dan dapat membahayakan kesehatan masyarakat. Pemerintah, industri pangan dan konsumen bertanggung jawab terhadap penjaminan pangan yang bermutu dan aman, sesuai dengan tugas dan fungsinya masing-masing (Cahyadi, 2008)

Allah SWT memerintahkan untuk memakan makanan yang bukan hanya halal tetapi baik (*halalan thoyyiban*) agar tidak membahayakan tubuh. Perintah ini juga ditegaskan dalam ayat Al-Qur'an pada Surat Al-Baqarah : 168 yang berbunyi

الشَّيْطَانُ خَطُوءٌ اتَّبِعُوهُ أَوْ لَا طَيْبًا حَلَالًا لِأَرْضِ ضَائِفِيمَا كَلُوا النَّاسَ أَيُّهَا يَا إِنَّهُ عَدُوُّكُمْ مُبِينٌ [١٦٨]

“Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu”

Makanan yang disukai dan berkualitas baik adalah makanan yang memiliki bentuk dan aroma yang menarik, rasa yang enak, warna dan konsistensinya baik serta awet. Untuk mendapatkan makanan yang diinginkan maka sering pada proses pembuatannya dilakukan penambahan “Bahan Tambahan Pangan (BTP)” yang disebut zat aktif kimia (*food additive*) (Widyaningsih, 2006)

Beberapa bahan kimia yang tidak ditujukan untuk makanan tetapi sering ditambahkan dalam makanan adalah formalin, boraks, rhodamin B dan

methanil yellow. Formalin dan boraks adalah yang paling sering digunakan. Boraks adalah senyawa kimia turunan dari logam berat boron (B). Bahan ini banyak digunakan sebagai bahan anti jamur, pengawet kayu dan antiseptik pada kosmetik (Svehla, 1985). Dalam peraturan Menteri Kesehatan No. 722/MenKes/Per/IX/88 boraks dinyatakan sebagai bahan berbahaya dan dilarang untuk digunakan dalam pembuatan makanan karena boraks akan terserap oleh darah dan disimpan dalam hati. Karena tidak mudah larut dalam air boraks bersifat kumulatif. Dari percobaan pada tikus menunjukkan bahwa boraks bersifat karsinogenik (Suklan, 2002). Gejala dari efek toksik yang ditimbulkan dari boraks berupa mual, muntah, diare, suhu tubuh menurun, lemah, sakit kepala, bahkan dapat menimbulkan *shock* (Cahyadi, 2009: 253).

Berdasarkan beberapa hasil penelitian menunjukkan bahwa bakso merupakan salah satu makanan yang mengandung boraks. Bakso merupakan daging yang dihaluskan, dicampur dengan tepung lalu dibentuk bulat-bulat dan dimasukkan ke dalam air panas jika akan dikonsumsi (Ngadiwaluyo dan Suharjito, 2003 dalam Wibowo, 2000). Bakso juga merupakan makanan yang disukai oleh berbagai kelompok umur dan berbagai golongan masyarakat. Hal inilah yang mendorong para produsen bakso berlomba-lomba untuk menghasilkan bakso yang berkualitas, awet atau tahan lama serta menarik pembeli. Salah satunya dengan memberikan bahan tambahan pangan (Juliana, 2005)

Penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Silalahi dkk 2010 yang berjudul “Pemeriksaan Boraks didalam Bakso di Medan” menyimpulkan

bahwa 80% dari sampel yang diperiksa ternyata mengandung boraks. Kadar boraks yang ditemukan berkisar antara 0,08-0,29% dari berbagai lokasi yang diteliti. Data terakhir yang diperoleh Surveilans Keamanan Pangan Badan POM RI tahun 2009 dari 18 propinsi yang ada di Indonesia menunjukkan terjadi penyimpangan pada penggunaan boraks sebesar 8,08% secara keseluruhan seperti di propinsi Sumatera Utara, Riau, Sumatera Selatan, Lampung, DKI Jakarta, Jawa Barat, Jawa Timur, Bali dan lain-lain.

Karena penggunaan BTP yang dilarang semakin banyak dan mengkhawatirkan, penulis ingin melakukan penelitian kandungan boraks pada bakso tusuk di Wilayah Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta untuk memberikan informasi kepada masyarakat dalam memilih makanan olahan yang aman dan sehat untuk dikonsumsi.

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, timbul permasalahan sebagai berikut :

1. Berapa lama waktu yang dibutuhkan sampai bakso tusuk membusuk?
2. Apakah terdapat kandungan boraks pada bakso tusuk di wilayah Sleman, Yogyakarta?
3. Berapa kadar boraks pada bakso tusuk yang positif mengandung boraks ?

C. Keaslian Penelitian

Tabel 1 adalah daftar dari penelitian terdahulu tentang analisis kandungan boraks pada bakso. Perbedaan penelitian yang dilakukan dengan penelitian terdahulu adalah sampel yang diteliti yaitu bakso tusuk dan metode yang peneliti gunakan untuk uji kualitatif (uji nyala api dan uji warna kertas kurkumin) dan uji kuantitatif (metode titrasi asam basa).

Tabel 1 : Daftar penelitian yang sudah dilakukan mengenai analisis kandungan boraks pada bakso tusuk.

No	Deskripsi	Keterangan
1.	Peneliti (tahun) Judul Penelitian Desain Penelitian Hasil Penelitian	Pramutia Sultan, Saifuddin Sirajuddin, Ulfah Najamuddin (2013) Analisis Kandungan Zat Pengawet Boraks Pada Jajanan Bakso Di SDN Kompleks Mangkura Kota Makasar 1. Deskriptif laboratorik 2. Analisis kualitatif dan kuantitatif Pada uji kualitatif tidak teridentifikasi adanya boraks pada bakso dan bebas dari kandungan boraks sehingga tidak perlu dilakukan uji kuantitatif
2.	Peneliti (tahun) Judul Penelitian Desain Penelitian Hasil Penelitian	Sesirianti Arema Warni (2013) Analisis Boraks pada Bakso Daging Sapi C Dan D yang Dijual Di Daerah Lakarsantri Surabaya Menggunakan Spektrofotometri Analisis kualitatif (nyala api) dan kuantitatif (spektrofotometri) Sampel yang diperiksa tidak mengandung boraks dan hasil validasi metode telah memenuhi persyaratan
3.	Peneliti (tahun) Judul Penelitian Desain Penelitian Hasil Penelitian	Regina Tutik Padmaningrum dan Dyah Purwaningsih (2007) Analisis Kadar Gizi dan Zat Aditif Dalam Bakso Sapi Dari Beberapa Produsen Survei konsumen, pengujian organoleptik, analisis kadar gizi dan zat aditif dalam bakso sapi Terdapat bakso yang mengandung zat aditif terlarang seperti formalin dan boraks

D. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui lama waktu yang diperlukan bakso tusuk untuk membusuk.
2. Mengetahui ada tidaknya kandungan boraks pada bakso tusuk di Wilayah Sleman, Yogyakarta
3. Mengetahui kadar boraks pada sampel bakso tusuk di Wilayah Sleman, Yogyakarta

E. Manfaat Penelitian

1. Memberi bahan pertimbangan kepada pemerintah selaku pembuat kebijakan dalam mengatur bahan tambahan pangan yang dilarang digunakan dalam produk makanan.
2. Sebagai salah satu upaya pemantauan terhadap penggunaan bahan tambahan makanan yang berbahaya seperti penggunaan boraks pada bakso tusuk.
3. Memberikan informasi kepada masyarakat dalam memilih makanan olahan yang aman untuk dikonsumsi.