

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia, karena perannya yang sangat penting dalam kehidupan yakni untuk sumber energi, pertumbuhan tubuh, regenerasi (pemeliharaan maupun perbaikan jaringan tubuh) serta melindungi tubuh dari penyakit (Notoatmodjo, 2003). Sebagai penduduk Indonesia yang mayoritas umat islam tentunya harus menjalani perintah Allah dan menjauhi larangan-Nya. Salah satu hal yang dilarang Allah SWT yaitu memakan makanan yang haram dan sebaliknya Allah SWT menganjurkan untuk makan makanan yang halal dan thayyiban.

Makanan yang halal, thayyiban, sehat dan bergizi yang saat ini sedang digemari masyarakat dari berbagai kalangan usia mulai dari anak-anak hingga orang dewasa dengan melihat dari segi rasa yang lezat, khas dan harga sangat terjangkau yaitu bakso. Menurut KBBI (Kamus Besar Bahasa Indonesia) bakso adalah makanan yang terbuat dari daging, udang, ikan yang dicincang dan dilumatkan bersama tepung kanji dan putih telur, biasanya dibentuk bulat-bulat. Namun, pada kenyataannya bahan utama yang paling sering digunakan untuk pembuatan bakso adalah daging sapi. Antusiasme yang besar dari masyarakat, sehingga timbul pemikiran untuk berinovasi dengan membuat bakso yang pengolahannya bervariasi, seperti bakso daging sapi, bakso keju,

bakso malang, bakso tenis, bakso bakar dan juga bakso tusuk. Maraknya konsumen yang menyukai bakso, dalam hal ini yakni bakso tusuk membuat pedagang maupun produsen bakso tusuk menggunakan Bahan Tambahan Pangan (BTP). BTP merupakan bahan tambahan yang tidak lazim dikonsumsi sebagai makanan atau digunakan sebagai campuran khusus makanan (Fardiaz, 2007).

Peraturan Menteri Kesehatan RI No.722/Menkes/Per/IX/88 menjelaskan bahwa BTP adalah bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan untuk maksud teknologi pada pembuatan, pengolahan, dan penyiapan. BTP yang sering disalahgunakan untuk pembuatan bakso tusuk adalah formalin dan boraks. Pada tahun 2009 Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI) melakukan identifikasi dari berbagai daerah di Indonesia terkait seberapa banyak penyalahgunaan penggunaan boraks dan formalin pada bahan pangan. Hasil identifikasi yang didapatkan penyalahgunaan pemakaian formalin sebesar 4,89% sedangkan untuk pemakaian boraks sebesar 8,80% (Anonim, 2013). Berdasarkan hasil penelitian Nurkholidah (2012), uji sampling terhadap 17 pedagang bakso tusuk yang berjualan di lingkungan Sekolah Dasar di Kecamatan Bangkinang menyatakan bahwa hampir seluruh pedagang menggunakan boraks pada produk bakso tusuknya dengan kandungan tertinggi 2,32 mg/g bakso. Dilihat

dari data tersebut bahwa penyalahgunaan boraks lebih besar daripada formalin sehingga perlu adanya himbauan khusus bagi produsen pangan.

Beberapa fakta diatas selaras dengan anjuran di dalam Al-Qur'an yang memerintahkan kepada manusia untuk mengkonsumsi makanan yang halal dan thayyiban. Sebagaimana dinyatakan dalam firman Allah surat Al-Maidah ayat 88 yang berbunyi :

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ
مُؤْمِنُونَ

Artinya : *"Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah rezekikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya" (Q.S. al-Maidah: 88).*

Melalui ayat diatas menghasilkan makna anjuran memakan segala yang halal. Makanlah makanan yang halal, yakni yang bukan haram lagi thayyib, lezat, bergizi dan berdampak positif bagi kesehatan dari apa yang Allah telah rizki kan kepada kamu, dan bertakwalah kepada Allah dalam segala hal aktivitas kamu yang kamu terhadap-Nya adalah mu'min, yakni orang-orang yang mantap keimanannya (Sari, 2016). Adanya Peraturan Menteri Kesehatan RI No.235/Menkes/VI/1984 tentang bahan tambahan makanan, memperkuat larangan penggunaan boraks dalam makanan yang tergolong dilarang untuk digunakan dalam makanan (Subiyakto, 1991).

Konsumsi boraks dalam makanan tidak secara langsung berakibat buruk, namun sifatnya terakumulasi sedikit-demi sedikit di dalam organ penting dalam tubuh yaitu hati, otak, dan testis (Marsito, 2012). Boraks atau asam borat dapat mengakibatkan gangguan susunan syaraf, kejang, koma, kolaps, dan sianopsis. Liver dan ginjal adalah organ kedua yang paling beresiko terkena efek negatif boraks (Kastalani, 2011).

Bariroh (2017), melaporkan bahwa dari 34 sampel bakso tusuk yang diteliti pada wilayah Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta mengandung senyawa boraks pada kisaran 0,06%-10,25%. Hasil penelitian uji boraks pada sampel bakso tusuk dari 34 sampel yang diambil dari wilayah Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta menyatakan hasil bahwa sampel mengandung boraks yang berkisar antara 1,03%-6,13% (Putri, 2016). Wilayah Kabupaten Gunungkidul Daerah Istimewa Yogyakarta telah dilakukan penelitian identifikasi boraks pada bakso tusuk yaitu dari 36 sampel bakso tusuk positif 100% mengandung boraks dengan konsentrasi 0,34%-3,41% (Setyawan, 2015). Hasil penelitian identifikasi boraks pada bakso tusuk di wilayah kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta menyatakan bahwa seluruh sampel bakso tusuk mengandung boraks dengan kadar tertinggi sebanyak 5,83% (Fajriana 2016).

Melihat cemaran boraks dalam makanan semakin banyak terjadi dan dampak boraks yang sangat berbahaya pada tubuh, penulis ingin melakukan

penelitian tentang ada atau tidaknya kandungan boraks pada sampel bakso tusuk di wilayah Kabupaten Kulon Progo Daerah Istimewa Yogyakarta. Hal ini didukung pula dari penelitian-penelitian sebelumnya bahwa belum ada penelitian yang menganalisis kandungan boraks pada bakso tusuk di wilayah Kabupaten Kulon Progo Daerah Istimewa Yogyakarta.

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan dari berbagai uraian latar belakang diatas, permasalahan pokok yang akan diteliti adalah sebagai berikut:

Apakah di dalam sampel bakso tusuk terdapat kandungan boraks?

C. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Penelitian Analisis Kandungan Boraks pada Bakso Sebelumnya

No		Deskripsi
1	Peneliti	Nurkholidah., Ilza M., Jose (2012)
	Judul	Analisis Kandungan Boraks Pada Jajanan Bakso Tusuk di Sekolah Dasar di Kecamatan Bangkinang Kabupaten Kampar
	Hasil	Hampir seluruh pedagang menggunakan boraks pada produk bakso tusuk dengan kandungan tertinggi 2,32 mg/g sampel, pada sampel E.
2.	Peneliti	Pramutia Sultan, Saifuddin Sirajuddin, dan Ulfah Najamuddin (2013).
	Judul	Analisis Kandungan Zat Pengawet Boraks pada Jajanan Bakso di SDN Kompleks Mangkura Kota Makassar
	Hasil	Dari hasil penelitian disimpulkan bahwa bakso yang dianalisis dengan metode nyala api membuktikan bahwa sampel A, B, dan C yang beredar di SDN Kompleks Mangkura tidak teridentifikasi adanya boraks dan bebas dari kandungan boraks.

3.	Peneliti Judul	Friccillia Dwi Putri (2016). Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Boraks pada Bakso Tusuk di Wilayah Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.
	Hasil	Dari 34 sampel sebagian besar mengandung boraks dengan kadar boraks tertinggi 6,13% dan kadar boraks terendah adalah 1,03%.
4.	Peneliti Judul	Asep Setiyawan (2016). Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Boraks pada Bakso Tusuk di Wilayah Kabupaten Gunungkidul Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.
	Hasil	Sebanyak 36 sampel menunjukkan 100% positif mengandung boraks. Pada analisis kuantitatif yang telah dilakukan menunjukkan bahwa kadar kandungan boraks pada bakso tusuk berkisar antara 0,34%–3,41%.
5.	Peneliti Judul	Indra Tubagus, Gayatri Citraningtyas, Fatimawali (2013). Identifikasi dan Penetapan Kadar Boraks dalam Bakso Jajanan di Kota Manado.
	Hasil	Semua sampel bakso yang diuji tidak mengandung bahan pengawet berbahaya, yaitu boraks.
6.	Peneliti Judul	Imelda Horirotul Bariroh (2017). Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Boraks pada Bakso Tusuk di Wilayah Kabupaten Bantul Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.
	Hasil	Sebanyak 34 sampel bakso tusuk mengandung boraks dengan konsentrasi yang didapatkan berkisar 0,06%-10,25%.
7.	Peneliti Judul	Leni Yasinta Fajriana (2016). Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Boraks pada Bakso Tusuk di Wilayah Kota Yogyakarta Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.
	Hasil	Seluruh sampel bakso tusuk positif mengandung boraks dengan kadar tertinggi sebanyak 5,83%.

Dari berbagai jurnal penelitian yang telah di dapatkan, perbedaan dari penelitian sebelumnya dan penelitian yang akan saya teliti yaitu terletak pada lokasi pengambilan sampel yaitu di Kabupaten Kulon Progo.

D. Tujuan Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan sebagai berikut :

Mengetahui ada atau tidaknya kandungan boraks pada sampel bakso tusuk yang beredar di Kabupaten Kulon Progo.

E. Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk masyarakat, seperti :

1. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan masyarakat terkait parameter bakso tusuk yang baik dan aman untuk dikonsumsi agar tidak berdampak buruk pada kesehatan, sehingga masyarakat lebih berhati-hati dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi.
2. Sebagai bahan masukan, informasi dan evaluasi bagi pemerintah dan instansi terkait dalam mengawasi akan penyalahgunaan bahan berbahaya terutama penggunaan boraks pada bakso tusuk.
3. Memberikan bahan pertimbangan kepada pemerintah yang memiliki wewenang mengatur kebijakan terkait larangan penggunaan bahan tambahan pangan dalam hal ini boraks yang memiliki akibat fatal jika terus menerus dikonsumsi.