

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mie merupakan makanan yang populer dan banyak disukai oleh masyarakat khususnya para pelajar dan mahasiswa, baik mie basah ataupun mie kering dan mie yang disajikan sebagai campuran bakso. Selain harganya yang cukup murah dan terjangkau oleh semua kalangan masyarakat, makanan ini penyajiannya sangat praktis dan simpel. Mie adalah makanan pengganti nasi yang berbentuk seperti tali dan terbuat dari bahan dasar olahan tepung terigu. Mie dapat bertahan lama jika dimasukkan ke dalam freezer (Tumbel et al., 2010).

Mie basah biasanya mengandung kadar air yang cukup tinggi sehingga tidak bisa disimpan terlalu lama. Agar bisa disimpan sedikit lama biasanya ditambahkan bahan kimia oleh pedagang agar masih tetap awet dan terlihat seperti baru diproduksi. Bahan kimia yang ditambahkan pada mie basah oleh pedagang biasanya bahan yang berbahaya seperti boraks dan formalin agar dapat menjaga keawetan mie tersebut dan biasanya ditambah pewarna sintesis seperti methanol yellow agar mie basah terlihat segar (Indriani dan Suwita 2018).

Boraks adalah bahan pengawet yang sering digunakan untuk awetan kering tumbuhan dan awetan kering serangga. Tapi sering kali di salah gunakan sebagai pengawet pada pembuatan makanan yaitu mie dan bakso agar memiliki tekstur kenyal dan tidak mudah hancur. Penggunaan boraks yang terlalu sering dapat menurunkan aktivitas tubuh manusia. Oleh karena

itu penggunaan boraks pada pembuatan makanan sangat dilarang oleh pemerintah karena dampak negatif yang ditimbulkan sangat berbahaya. Apabila boraks masuk ke dalam tubuh manusia, dalam waktu lama maka akan terjadi penumpukan pada otak, hati, dan ginjal. Pemakaian dalam jumlah banyak maka akan menimbulkan kerusakan ginjal, gangguan pencernaan, anemia, koma, bahkan dapat menyebabkan kematian (Tumbel et al., 2010). Gejala yang terjadi jika keracunan boraks yaitu timbulnya rasa mual dan muntah, diare, munculnya bercak pada kulit, suhu tubuh menurun, kerusakan pada ginjal, gelisah dan lemah, terjadi kematian akibat kolaps pernafasan (Payu dan Abidjulu, 2014)

Pada tahun 2016 masyarakat dikejutkan dengan adanya penggerebakan pabrik mie di Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta yang menggunakan boraks sebagai campuran dalam proses produksi. Berdasarkan pemeriksaan sementara, pabrik itu memproduksi 400 kilogram hingga 500 kilogram mie basah per hari dan dijual ke sejumlah pasar di Daerah Istimewa Yogyakarta (Kompas, 2016). Tidak hanya di bantul, hal itu juga ditemukan di Pasar Cebongan Kabupaten Sleman saat Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BBPOM) Yogyakarta yang melakukan pengawasan makanan pada periode II selama bulan Ramadhan (Republika, 2016).

Karena masih banyak pedagang yang menggunakan boraks sebagai bahan pengawet maka peneliti dapat mengidentifikasi boraks pada mie basah untuk membuktikan ada atau tidaknya kandungan boraks pada mie basah yang dijual di pasar Lawang Kabupaten Malang. Metode yang digunakan yaitu uji nyala, pada metode ini jika nyala api berwarna hijau menandakan sampel

mengandung boraks (Roth, 1988). Kemudian dilakukan uji dengan menggunakan kertas kurkumin, pada uji ini jika kertas kurkuma berubah warna menjadi merah kecoklatan maka sampel positif mengandung boraks (Payu, dkk, 2014). Dilakukan juga uji kertas tumerik, pada uji ini jika kertas tumerik berubah warna menjadi merah kecoklatan maka sampel positif mengandung boraks (Hartati, 2017). Penelitian ini dilakukan dengan metode kualitatif sudah cukup efektif untuk mengetahui ada atau tidaknya kandungan boraks pada mie basah.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalahnya sebagai berikut:

Apakah terdapat kandungan boraks pada mie basah yang dijual di Pasar Lawang kabupaten Malang

1.3 Tujuan

Adapun tujuan penelitian ini sebagai berikut:

Untuk mengetahui ada atau tidaknya kandungan boraks pada mie basah yang dijual di pasar Lawang kabupaten Malang

1.4 Manfaat

Adapun manfaat penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagi peneliti

Penelitian ini untuk menambah wawasan tentang bahaya boraks pada mie basah.

2. Bagi masyarakat

Penelitian ini untuk meningkatkan kewaspadaan masyarakat pada produk mie basah yang mengandung boraks di pasar Lawang kabupaten Malang.

1.5 Ruang Lingkup dan Keterbatasan

Ruang lingkup penelitian ini yaitu mengidentifikasi senyawa boraks yang ada pada sampel mie basah di Pasar Lawang kabupaten Malang. Didapatkan sampel berupa mie basah dari pasar lawang kabupaten malang dan dilakukan identifikasi senyawa boraks pada sampel mie basah tersebut menggunakan reagen H_2SO_4 (p) dan methanol. Adapun keterbatasan dalam penelitian ini yaitu hanya dilakukan uji kualitatif saja hasilnya sudah cukup untuk mengetahui adanya kandungan boraks pada sampel mie basah, jadi tidak melakukan pengujian secara kuantitatif.

1.6 Definisi Istilah

1. Identifikasi

Identifikasi adalah penentu atau penetapan identitas seseorang, benda atau sebagainya

2. Boraks

Boraks merupakan bahan tambahan pangan yang digunakan untuk pengawet dan pengental makanan yang dilarang oleh pemerintah karena dapat menimbulkan bahaya jika masuk ke dalam tubuh.

3. Mie basah

Mie basah merupakan makanan yang terbuat dari olahan tepung terigu berbentuk seperti tali, panjang dan banyak dijual di pasaran.