

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakso merupakan salah satu jajanan makanan yang sangat digemari oleh masyarakat, semakin hari bakso semakin banyak penggemarnya produknya pun semakin berkembang baik jenis maupun variasinya (Meirani,dkk., 2018). Bakso mulai ada pada abad ke 17 di Cina dan dibawa oleh para pedagang Cina ke Indonesia yang kemudian merupakan akar seni dari kuliner Tionghoa – Indonesia. Ilmuan luar negeri yang melakukan survei pangan lokal di Indonesia mengatakan bahwa bakso merupakan Pangan Nasional. Hal ini dibenarkan dengan meningkatnya pedagang bakso di Indonesia (Shot,2017).

Bakso populer dikalangan masyarakat Indonesia terutama di daerah Malang, Jawa Timur. Bakso sangat mudah ditemukan di daerah Malang karena sudah menjadi ciri khas Kota Malang. Bakso terbuat dari daging sapi atau ayam yang digiling dan diolah dengan menggunakan tepung terigu, telur, bumbu penyedap dan Bahan Tambahan Pangan (BTP) seperti phosmix atau karagen yang membentuk tekstur bakso menjadi lebih kenyal. BTP yang sering disalah gunakan pada pembuatan bakso adalah formalin dan boraks. Namun yang sering digunakan adalah boraks memiliki sifat antiseptik sehingga sering digunakan sebagai pengawet dan juga pengenyal makanan misalnya pada bakso sebagai bahan pengenyal (Sesirianti,2013)

Boraks merupakan senyawa bor yang dikenal juga dengan nama asam borat. Di Jawa Barat dikenal juga dengan nama “bleng”, di Jawa Tengah dan Jawa Timur

dikenal dengan nama “pijer”. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No.722/Menkes/Per/IX/1988, boraks merupakan salah satu dari jenis bahan tambahan pangan yang dilarang digunakan dalam produk makanan. Menurut Retno Indrati dan Murdijati Gardjito (2014), bakso yang mengandung boraks memiliki ciri-ciri seperti lebih kenyal dibanding bakso tanpa boraks, bila digigit akan kembali ke bentuk semula, tahan lama atau awet beberapa hari, warnanya tampak lebih putih, bau terasa tidak alami seperti ada bau yang muncul dan bila dilemparkan ke lantai akan memantul seperti bola bekel, serta tidak dihinggapi lalat atau hewan lain karena senyawa ini beracun. Dampak negatif dari boraks dalam skala kecil seperti gangguan pencernaan, gangguan sistem saraf ringan seperti bingung, anemia, rotok pada rambut, gangguan pernafasan nafsu makan menurun. Apabila terpapar boraks dalam skala besar dapat mengakibatkan dampak yang fatal seperti muntah - muntah, mual, diare, sesak nafas, kram perut serta nyeri perut atas (epigastrik) pendarahan disertai muntah darah, lemas, sakit kepala. Boraks dapat diserap melalui pencernaan dan kulit (Rachmi,dkk.2017).

Pada tahun 2018 BPOM melakukan sidak di Pasar Ramadhan, Situbondo dan ditemukan beberapa makanan yang positif mengandung boraks termasuk bakso. Pada tahun yang sama juga dilakukakan sidak di Pasar Lawang oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Malang. Ditemukan pedagang yang sudah 23 tahun menjual boraks dan mengatakan sebagian besar konsumennya adalah pedagang bakso dan pedagang kerupuk (Tribun,2018). Pada tahun 2019 BPOM surabaya melakukan pengujian dari 25 sampel 3 diataranya mengandung boraks. Minimnya pengetahuan pedagang tentang boraks yang tidak boleh ada dalam makanan dan hanya

mengetahui bahwa boraks sudah digunakan turun temurun. Hal ini merupakan bukti masih beredarnya bakso boraks di daerah Jawa Timur.

Kasus penemuan boraks di Pasar Lawang dicurigai tidak hanya beredar di Pasar Lawang kemungkinan di daerah lain Kabupaten Malang, salah satunya Pasar Pakis. Belum ditemukan adanya penelitian pernah dilakukan pada bakso yang dicurigai mengandung boraks di Pasar Pakis serta rendahnya pengetahuan tentang bahaya boraks menyebabkan masih digunakan sebagai bahan tambahan pangan. Metode yang akan digunakan untuk mengidentifikasi dengan kertas tumerik dan uji nyala api. Penggunaan kedua metode ini efektif, mudah dan murah.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah ini adalah apakah bakso yang dijual di wilayah Pasar Pakis terdapat kandungan boraks?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui ada tidaknya kandungan boraks pada bakso di Pasar Pakis.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mahasiswa dapat melakukan kompetensi dibidang analisis kimia melalui penelitian analisis kandungan boraks pada makanan.
2. Instansi terkait seperti dinas kesehatan diharapkan menjadi masukan untuk informasi dan evaluasi mengenai perkembangan makanan di masyarakat.

1.5 Ruang Lingkup dan Keterbatasan Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini adalah identifikasi boraks dengan membeli bakso yang memiliki ciri – ciri kenyal, tahan lama atau awet beberapa hari, warnanya tampak lebih putih, bau terasa tidak alami yang dijual di Pasar Pakis menggunakan metode kertas tumerik dan uji nyala api. Keterbatasan penelitian ini adalah identifikasi yang dilakukan hanya menggunakan kertas tumerik dan uji nyala tanpa ada pengujian tambahan dan mutu bakso dari tiap – tiap pedagang tidak bisa dikontrol.

1.6 Definisi Istilah

1. Bakso adalah makanan yang terbuat dari daging sapi atau ayam yang digiling umumnya berbetuk bulat.
2. Boraks adalah gabungan dari garam mineral yang memiliki konsentrasi tinggi yang berbahaya bagi tubuh dan sering digunakan sebagai bahan tambahan pangan.
3. Identifikasi adalah penelitian pada suatu sampel untuk menemukan suatu zat.
4. Kertas tumerik adalah kertas saring yang diberi ekstrak kunyit dan alkohol.