

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Undang-undang No. 18 tahun 2012, pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati baik itu produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman. Adapun salah satu makanan yang dibuat melalui proses pengolahan dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena bentuk penyajiannya yang praktis dan banyak tersedia di berbagai tempat seperti pasar tradisional dan swalayan yaitu makanan bakso.

Bakso merupakan makanan yang sangat populer di Indonesia. Hampir semua lapisan masyarakat menyukai makanan ini, sehingga tidak heran jika pedagang bakso menjamur di setiap daerah. Menurut Standar Nasional Indonesia kandungan daging pada bakso minimal 50%, namun kenyataannya dilapangan untuk menekan biaya produksi, banyak penjual bakso membuat bakso yang kandungan dagingnya kurang dari 50% (Fauziah, 2014).

Bakso adalah makanan khas Indonesia yang digemari banyak orang dan merupakan produk olahan daging yang biasa disajikan panas dan mempunyai nilai gizi yang tinggi karena kaya akan protein hewani, yang sangat diperlukan tubuh manusia terutama untuk pertumbuhan. Bakso merupakan hasil olahan dari daging, baik daging sapi, daging ayam, daging ikan, maupun daging udang (Istiqomah, *et al.*, 2017). Bahan baku utama dalam pembuatan bakso adalah daging sapi dan bahan tambahan lainnya seperti tepung, garam, es, Sodium *Tripolyphosphat* (STPP) dan bumbu penyedap. Bakso dibuat dari

daging giling kemudian ditambahkan tepung tapioka, bahan pengikat, bumbu, dan air. Sehingga terbentuk adonan dan dibentuk seperti bola kecil dengan ukuran sekitar (8-10 g), kemudian direbus (Sari & Widjanarko, 2015). Pangan asal hewan seperti daging, susu, dan telur serta hasil olahannya pada umumnya bersifat mudah rusak (*perishable*) dan memiliki potensi mengandung bahaya biologik, kimiawi dan atau fisik, yang dikenal sebagai *potentially hazardous foods* (PHF) (Istiqomah, *et al.*, 2017).

Menurut Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan pada bab 1 pasal 1, yang dimaksud dengan bahan tambahan pangan adalah bahan yang ditambahkan kedalam makanan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan atau produk pangan. Zat aditif pada makanan adalah zat atau zat kimia yang ditambahkan ke produk makanan. Tujuan penggunaannya untuk menjaga makanan agar tetap segar serta meningkatkan warna, aroma dan teksturnya.

Keamanan pangan merupakan salah satu masalah yang harus mendapatkan perhatian terutama di negara berkembang seperti Indonesia, karena bisa berdampak buruk terhadap kesehatan. Penyebabnya adalah masih rendahnya pengetahuan, keterampilan, dan tanggung jawab produsen pangan terhadap mutu dan keamanan makanan terutama pada industri kecil atau industri rumah tangga. Untuk mendapatkan makanan seperti yang diinginkan maka sering pada proses pembuatannya ditambahkan bahan tambahan yang lebih dikenal dengan sebutan bahan tambahan pangan (BTP) atau *food additive*. BTP yang sering digunakan dalam pembuatan adonan bakso yaitu boraks. Badan Pengawas Obat dan Makanan menyatakan bahwa bila boraks diberikan pada campuran adonan bakso maka akan membuat bakso tersebut sangat kenyal, warna cenderung agak putih, dan memiliki rasa yang gurih (Suseno, 2019).

Boraks adalah senyawa yang berbentuk kristal putih, tidak berbau, dan stabil pada suhu ruangan. Boraks merupakan senyawa kimia dengan nama latin

natrium tetraborat ($\text{NaB}_4\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$). Boraks atau asam boraks biasanya digunakan sebagai bahan pembuatan deterjen dan antiseptik.

Hasil analisis yang dilakukan oleh penelitian terhadap bakso di kota Medan dari 10 sampel bakso menunjukkan bahwa 80% dari sampel yang diperiksa ternyata mengandung boraks (delapan sampel dari sepuluh sampel) dan kadar boraks yang di dapat dalam bakso antara 0,08% - 0,29% (Suseno, 2019). Penelitian Sari (2020) menyatakan bahwa uji kualitas jajanan bakso tusuk yang dijual di sekolah dasar Kecamatan Salo Kabupaten Kampar dari 16 sampel bakso menunjukkan bahwa 9 sampel positif mengandung boraks. Berdasarkan beberapa hasil penelitian diatas menunjukkan bahwa Boraks masih banyak digunakan dalam campuran makanan, padahal penggunaannya sudah dilarang karena dapat berdampak negatif pada kesehatan.

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian studi literatur ini yaitu untuk meninjau sejauh mana dan apakah masih ada penggunaan bahan berbahaya boraks yang masih dilakukan oleh para pedagang bakso di Indonesia. Studi literatur ini juga diharapkan agar masyarakat lebih memahami dan berhati-hati dalam membeli dan mengkonsumsi bakso yang dijual di pasaran.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Apakah bakso yang beredar di berbagai pasar di Indonesia mengandung Boraks berdasarkan telaah studi literatur?
2. Berapa kadar Boraks yang terkandung dalam bakso yang dijual di berbagai pasar di Indonesia berdasarkan telaah studi literatur?
3. Bagaimana perbandingan hasil analisis dengan berbagai metode berdasarkan telaah studi literatur?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian menggunakan studi literatur ini bertujuan untuk :

1. Untuk mengetahui apakah bakso yang beredar diberbagai pasar di Indonesia mengandung Boraks berdasarkan telaah studi literatur.
2. Untuk mengetahui berapa konsentrasi kadar Boraks yang terkandung dalam bakso yang dijual di berbagai pasar di Indonesia menurut studi literatur.
3. Untuk mengetahui bagaimana perbandingan hasil analisis dengan berbagai metode menurut studi literatur.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan, ketelitian, serta informasi mengenai makanan bakso yang mengandung Boraks agar bisa lebih berhati-hati dalam membeli dan mengkonsumsinya.

1.4.2 Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat memberikan informasi kepada masyarakat dalam memilih makanan bakso agar lebih teliti lagi dan agar masyarakat mengetahui dampak buruk yang disebabkan oleh Boraks jika dikonsumsi.

1.4.3 Bagi Institusi

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan literatur untuk penelitian dibidang analisis Boraks, sebagai bahan pembelajaran, dan bisa dijadikan referensi untuk penelitian selanjutnya.