

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masalah keamanan pangan sangat penting karena dapat mempengaruhi kesehatan orang dewasa dan anak-anak. Kasus keracunan tertinggi disebabkan oleh makanan yaitu 66,7%, dibandingkan dengan keracunan lain seperti obat dan kosmetik, menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Penggunaan bahan tambahan pangan termasuk boraks, formalin, dan pewarna tekstil dapat menyebabkan keracunan makanan (Utomoa & Kholifah, 2018).

Untuk mengisi bahan bakar tubuh dan menjalankan aktivitas kita sehari-hari, kita bergantung pada makanan yang mengandung karbohidrat, protein, dan lemak. Namun, penting untuk memperhatikan juga faktor keamanan pangan saat mengonsumsi makanan tersebut (Saputro & Fauziyya, 2021).

Hasil dari pertanian, perkebunan, hutan, perikanan, ternak, air, dan sumber daya lainnya semuanya dianggap sebagai makanan. Berbagai minuman dan makanan, baik olahan maupun alami. Semua hal yang digunakan untuk membuat makanan atau minuman termasuk dalam kategori ini.

Bahan yang dipakai untuk membuat makanan bisa diolah atau tidak diolah. Istilah "makanan" mencakup berbagai hal yang dikonsumsi manusia, mulai dari bahan mentah hingga bahan setengah jadi. Ini termasuk barang-barang industri, layanan restoran, katering, dan masakan tradisional serta makanan ringan. Fakta bahwa pembeli makanan ringan dan makanan sering kali terlalu fokus pada penampilan adalah salah satu dari banyak kekurangan mereka. Produsen memanfaatkan praktik ini dengan menambahkan bahan tambahan makanan untuk mencapai selera konsumen (Puspawiningtyas et al., 2017).

Bahan tambahan pangan atau bahan aditif menjadi lebih umum pada pangan. Untuk meningkatkan kualitas produk makanan, aditif seringkali diperlukan. Misalnya, pengawet yang seringkali ditambahkan pada makanan. Peraturan pemerintah tentang bahan pengawet ini cukup ketat, dan beberapa di antaranya dilarang keras dalam makanan. Bahan tambahan makanan adalah senyawa yang mengubah tekstur atau rasa makanan, Sesuai dengan ketentuan yang digunakan dalam Peraturan Menteri No. 3 Tahun 2012 tentang bahan tambahan makanan.

Bahan tambahan makanan (BTP) adalah bahan kimia yang sengaja ditambahkan ke makanan pada setiap tahap proses produksi, pemrosesan, persiapan, pengemasan, atau penyimpanan karena alasan teknis.

Baik senyawa ini maupun penggunaannya sebagai bahan tidak umum dalam makanan. Bukti nilai gizinya beragam (Puspawiningtyas et al., 2017).

Boraks adalah pengawet makanan yang dilarang karena toksisitasnya yang tinggi. Boraks umumnya dipakai untuk pengerjaan logam, pengawet kayu, dan pembasmi kecoa. Untuk membuat produk makanan tampak lebih segar, boraks biasa ditambahkan ke dalam lontong, ketupat, mie, bakso, tahu, bahkan sayur dalam pecel. Boraks berpotensi membahayakan beberapa organ saat dikonsumsi, antara lain sistem saraf pusat, ginjal, dan hati (Lestari et al., 2021).

Lumpia adalah hidangan umum di Semarang dan dapat ditemukan di seluruh kota, termasuk di toko-toko dan kios pinggir jalan. Banyak orang yang tertarik untuk membeli lumpia karena rasanya yang unik dan teksturnya yang gurih. Mengingat tingginya antusiasme di kalangan konsumen, permintaan akan bahan-bahan untuk membuat lumpia juga meningkat.

Pada tahun 1985, pembuatan kulit lumpia dimulai sebagai bagian dari rutinitas sehari-hari di toko lumpia, di mana karyawan membuat kulit yang nantinya akan digunakan untuk mengolah lumpia yang dijual kepada konsumen. Permintaan yang tinggi akan kulit lumpia dari para penjual mengakibatkan produksi kulit lumpia tidak pernah menurun dan terus meningkat. Permintaan ini tidak hanya berasal dari penjual lumpia, tetapi juga dari penjual gorengan, martabak, caramel, dan berbagai makanan lainnya yang membutuhkan kulit sebagai bahan baku dalam proses pengolahannya.

Tanggal 10 Maret 2016, anggota Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) melakukan kunjungan ke banyak sekolah dasar di Jakarta Timur, untuk memeriksa makanan sekolah. Terdapat 2 dari 23 sampel makanan yang mengandung boraks, khususnya pada martabak tahu dan kulit pisang coklat.

Pada 8 Juni 2016, pengawas Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Provinsi Riau melakukan pemeriksaan terhadap jajanan Ramadhan. Terdapat 2 dari 26 sampel makanan yang diuji, mi kuning dan kulit pisang coklat positif boraks (Anonim, 2016).

Oleh karena itu, perlu dilakukan uji kuantitatif Penetapan Kadar Boraks pada Kulit Lumpia yang Dijual Di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Baru.

1.2 Rumusan Masalah

Adakah kulit lumpia yang dijual di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Baru mengandung boraks dan Berapakah kadar boraks yang terkandung dalam kulit lumpia yang dijual di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Baru secara metode Alkalimetri?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui berapa banyak kadar boraks yang terdapat pada kulit lumpia yang dijual di pasar tradisional Kecamatan Medan Baru dengan metode alkalimetri.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui ada dan tidaknya boraks pada kulit lumpia yang dijual di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Baru.
2. Untuk mengetahui berapakah kadar boraks yang terkandung dalam kulit lumpia yang dijual di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Baru dengan metode alkalimetri.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Sebagai masukan dan saran kepada pembaca untuk berhati-hati saat memilih makanan.
2. Mengedukasi pembaca tentang risiko mengonsumsi makanan yang mengandung boraks, terutama kulit lumpia.