

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Menurut Undang-Undang RI No.18 Tahun 2012 Makanan merupakan kebutuhan pokok sehari-hari yang berperan penting untuk kelangsungan hidup manusia. Makanan berasal dari pangan yang merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagaimakanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan pembuatan makanan atau minuman.

Menurut WHO Kesehatan adalah keadaan sempurna, baik fisik, mental, maupun sosial dan tidak hanya bebas dari penyakit dan cacat. Menurut Undang-Undang No.36 Tahun 2009 tentang kesehatan, dinyatakan bahwa pengertian kesehatan adalah keadaan sehat, baik secara fisik, mental, spritual maupun sosial yang memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara sosial dan ekonomis. Menurut Notoadmojo (2012) Kesehatan adalah keadaan sehat baik secara fisik, mental, spritual, maupun sosial yang memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara sosial dan ekonomi.

Dalam Undang-Undang Republik Indonesia No. 18 tahun 2012 tentang pangan, keamanan pangan mempunyai peranan mengupayakan pencegahan pangan dari kemungkinan cemaran kimia, biologis dan benda asing lainnya yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan bagi manusia. Pangan yang tidak aman dapat menyebabkan penyakit, dilihat dari segi gizi, pangan tersebut memiliki gizi yang berlebihan yang akan menyebabkan terjadinya penyakit degeneratif, dan dari segi kontaminasi pangan tersebut telah tercampur mikroorganisme atau bahan kimia (Sucipto,2016).

Sesuai dengan Undang -undang perlindungan konsumen No.8 Tahun 1999 Pasal 1 yaitu Perlindungan Konsumen adalah segala upaya yang menjamin adanya kepastian hukum untuk memberi Perlindungan Konsumen. Salah satu aspek keamanan pangan perlu diperhatikan adalah penggunaan bahan tambahan pangan. Bahan tambahan pangan adalah bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan dan biasanya bukan merupakan komponen khas

makanan, mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang dengan sengaja ditambahkan kedalam makanan untuk maksud teknologi pada pembuatan, pengolahan, penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, dan penyimpanan (Azmi dkk.,2018).

Permasalahan yang muncul ketika banyak produsen ataupun penjual yang tidak memahami dan memperhatikan hal tersebut. Bahan-bahan kimia seperti pengawet dan pewarna yang tidak di iijinkan selalu ditambahkan oleh produsen dalam makanan ataupun bahan makanan yang dilakukan dengan maksud untuk membuat produk olahannya menjadi lebih menarik dan lebih ekonomis dengan harapan bisa mendapatkan keuntungan yang sebesar-besarnya, sehingga jika makanan tersebut tidak laku terjual dalam sehari, makanan itu dapat di simpan dan dijual lagi. Dampak bagi kesehatan dan keselamatan para konsumen yang ditimbulkan atas penggunaan bahan-bahan tersebut sangat berbahaya, dimana dampaknya dapat bersifat akut dan bersifat kronis (Bolo, 2018).

Boraks merupakan suatu bahan kimia berbentuk kristal berwarna putih dengan rumus kimia $\text{Na}_2\text{B}_4\text{O}_7 \cdot \text{H}_2\text{O}$. Boraks digunakan pada industri kaca, porselin, alat pembersih, bahan pestisida, dan bahan pengawet lainnya. Penambahan boraks bertujuan untuk memberikan tekstur padat, meningkatkan kekeyalan, kereyahan, dan memberikan rasa gurih serta bersifat tahan lamaterutama pada makanan yang mengandung pati, dan produk makanan olahan lainnya seperti tahu, bakso dan lontong, dan makanan tersebut dapat dengan mudah ditemukan di pasar - pasar tradisional maupun di swalayan-swalayan.

Penggunaan boraks dalam pangan sudah dilarang berdasarkan keputusan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan.

Tahu merupakan produk makanan dengan bahan baku kedelai, berbentuk padatan dan bertekstur lunak. Dibuat melalui proses pengolahan kedelai dengan cara mengendapkan protein.Tahu memiliki nilai gizi yang tinggi karena kedelai merupakan salah satu sumber protein nabati yang berasal dari jenis kacang- kacangan dan biji-bijian dengan kualitas protein yang hampir mendeteksi protein hewani (Kusuma dan Mega,2016).

Antosianin tergolong pigmen yang disebut flavonoid yang pada umumnya larut. Warna violet, dan biasanya dijumpai pada bunga, buah-buahan, dan sayur-sayuran. Pada pH rendah pigmen ini berwarna merah dan pada pH tinggi berubah menjadi violet (Utami et al., 2019).

Pigmen antosianin banyak digunakan sebagai bahan alami untuk dikonsumsi karena mudah diserap oleh tubuh. Selain itu, memiliki kemampuan menangkap radikal bebas dan aktivasi antioksidan yang tinggi serta menunjukkan efek penghambatan terhadap pertumbuhan sel kanker.

Pasar sore/pajak sore berada di Jl. Jamin Ginting No.624, Padang Bulan, Medan Baru yang merupakan pasar tradisional yang ramai dikunjungi masyarakat sekitar maupun mahasiswa karena letaknya yang dekat dengan lingkungan kampus seperti Universitas USU.

Pasar tradisional Johor terletak di Jl. Karya Wisata No.149 yang menjual berbagai kebutuhan pokok dan sembako yang menjual kebutuhan sehari-hari yang dekat dengan kawasan permukiman penduduk.

Pasar tradisional Petisah yang berada di Jl. Kota Baru Tiga (Jalan Jendral Gatot Subroto) yang terletak di pusat kota Medan yang selalu ramai dikunjungi masyarakat. Di pasar ini banyak menjual sembako, dan kebutuhan sehari-hari.

Masyarakat tentu sudah mengetahui bahaya dari boraks, tetapi karena adanya keterbatasan dalam menguji, masyarakat cenderung tidak menghiraukannya. Padahal terdapat cara mudah yang dapat dilakukan di rumah. Maka dari itu penggunaan kulit buah naga merah sebagai pendeteksi boraks pada tahu, kulit buah naga merah yang selama ini dianggap sebagai limbah pertanian ternyata dapat digunakan untuk menguji adanya boraks dan formalin pada bahan makanan.

Dari uraian di atas memperlihatkan tingginya tingkat bahaya boraks jika dikonsumsi yang dalam penggunaannya masih banyak ditemui pada pedagang dan kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai bahaya boraks yang sangat marak diperjual belikan dan banyak ditemui di lingkungan sekitar. Dalam penggunaannya jelas dilarang oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia sehingga membuat peneliti tertarik melakukan identifikasi guna meningkatkan kewaspadaan bahaya boraks dimana sebagai konsumen sebaiknya lebih waspada.

Pada tanggal 13 Juni 2016 Balai Besar POM Medan melakukan sidak ke lokasi penjual makanan. Dalam sidak tersebut BPOM menemukan bakso yang

mengandung boraks, sidak tersebut dilakukan di Jalan Mesjid Raya Kota Medan. Dari 27 sampel makanan setelah diperiksa petugas menemukan bakso dari dua pedagang yang mengandung boraks (Santama, 2016).

Berdasarkan alasan-alasan diatas maka perlu dilakukan penelitian uji kualitatif dan uji bahan alami dengan identifikasi boraks pada tahu yang dijual di Pasar Sore , Pasar Johor dan Pasar Petisah.

1.2 Rumusan masalah

Apakah kertas kurkumin , uji nyala api dan kulit buah naga dapat mendeteksi boraks pada tahu ?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui ada tidaknya boraks pada tahu china yang dijual di Pasar Sore, Pasar Johor dan Pasar Petisah.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui apakah kulit buah naga dapat mendeteksi boraks pada tahu.
2. Untuk mengetahui apakah uji nyala api dan kertas kurkumin dapat mendeteksi boraks pada tahu.

1.4 Manfaat Penelitian

- a. Sebagai alternatif bagi masyarakat untuk melakukan pengujian boraks secara mandiri dengan memanfaatkan limbah kulit buah naga
- b. Untuk menambah ilmu pengetahuan serta memberikan informasi bagi masyarakat bahaya boraks pada makanan.