

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bahan Tambahan Pangan yang selanjutnya disingkat BTP dalam (Permenkes No. 033 Tahun 2012) secara umum 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 ke dalam makanan untuk maksud teknologi pada pembuatan, pengolahan, penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan dan penyimpanan.

Tujuan penggunaan bahan tambahan pangan adalah dapat meningkatkan atau mempertahankan nilai gizi dan kualitas daya simpan, membuat bahan pangan lebih mudah dihidangkan, serta mempermudah preparasi bahan pangan (Regina, 2017). Banyaknya berita yang membahas dan memuat masalah tentang penyimpangan dalam penggunaan bahan-bahan kimia berbahaya sebagai bahan tambahan bagi produk makanan yang tidak sesuai dengan kegunaannya membuat masyarakat resah dan khawatir.

Salah satu makanan yang sering dikonsumsi dan diberi bahan tambahan pangan adalah mie kuning basah karena mie kuning basah ini diharapkan bisa tahan lama saat disimpan dan kenyal saat dimakan. Mie kuning basah ini banyak di jual di pasar–pasar tradisional. Seperti halnya Pasar Meranti Kecamatan Medan petisah dapat ditemui beberapa penjual yang menjual mie kuning basah tersebut. Dan mie kuning yang dijual tersebut seringkali tidak disertai komposisi pada kemasannya dan hanya dibungkus menggunakan plastik polos saja. Seperti yang mungkin kita ketahui pada dasarnya mie kuning basah memiliki bahan seperti tepung terigu, garam dan telur.

Itu yang menarik perhatian saya untuk melakukan penelitian terhadap kandungan mie kuning basah tersebut. Penelitian yang akan dilakukan ini adalah untuk mengetahui ada tidaknya kandungan boraks pada mie kuning basah yang dijual dipasar Meranti Kecamatan Medan petisah. Sebab ditemukannya beberapa kasus, pengujian yang dilakukan terhadap 12 Sampel dari Pasar Jati Mauk, 1 Sampel diduga Positif mengandung Formalin Dan Boraks yaitu berupa Mie Kuning dan 11 negatif (tidak mengandung bahan berbahaya) (BPOM, 2019). Dan sebuah bangunan 5 lantai yang memproduksi mie kuning mengandung formalin dan boraks di wilayah Jatinegara Jakarta Timur, Selasa, 22 Maret 2022 (BPOM, 2022).

Identifikasi ini akan dilakukan secara kualitatif karena begitu suatu bahan makanan mengandung bahan kimia berbahaya boraks yang dilarang ini maka makanan tersebut sudah tidak memenuhi syarat lagi. Uji kualitatif bertujuan untuk mengetahui ada atau tidaknya boraks pada makanan tersebut. Oleh karena itu, perlu dilakukan pemeriksaan boraks pada mie kuning basah yang dijual di Pasar Meranti Kecamatan Medan Petisah Kota Medan secara kualitatif dengan reaksi nyala api dan dengan bahan alami lain yang mudah didapatkan dalam kehidupan sehari-hari yaitu dengansari kulit buah naga dan Sari kunyit. Sebab banyaknya penjual mie kuning basah dan tingginya tingkat konsumsi mie kuning basah di pasar tersebut.

1.2 Perumusan Masalah

Apakah pada mie kuning basah yang dijual di Pasar Meranti Kecamatan Medan Petisah mengandung bahan kimia berbahaya boraks?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui ada tidaknyaboraks di dalam mie kuning basah yang dijual di Pasar Meranti Kecamatan Medan Petisah.

1.4 Manfaat Penelitian

- a. Memberikan tambahan informasi mengenai penggunaan boraks dalam mie kuning basah.
- b. Memberikan pengetahuan mengenai bahaya boraks pada produk pangan bagi masyarakat.