

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Sebagai generasi penerus bangsa, nutrisi dan gizi anak-anak harus diperhatikan. Terkadang tanpa disadari kita membiarkan anak-anak membeli jajanan disekolah tanpa memperhatikan baik dan buruknya makanan tersebut bagi tubuh anak di kemudian hari. Tak jarang kita dengar dari berita yang ada di tv maupun di koran mengenai keracunan pada anak, terutama anak-anak yang masih SD karena mereka belum bisa membedakan mana yang baik dan buruk bagi dirinya.

Sosis goreng bagi anak-anak cukup digemari dikarenakan harganya yang murah dan enak. Biasanya para pedagang menjual sosis yang berasal dari daging ayam dibandingkan sosis yang berasal dari daging sapi dikarenakan harganya yang lebih murah dan terjangkau. Umumnya sosis yang akan dijual kepada anak-anak akan digoreng dengan minyak yang sudah disiapkan di dalam gerobak saat akan berjualan.

Data dari Balai Pengawasan Obat dan Makanan tentang Capaian Implementasi Aksi Nasional Pangan Jajanan Anak Nasional (PJAS) tahun 2014 menunjukkan 76,18% sampel memenuhi syarat dan 23,82% sampel tidak memenuhi syarat. Dari tahun 2010-2013 persentase PJAS yang memenuhi syarat mengalami peningkatan dari 55,25% menjadi 80,79%. Sedangkan pada tahun 2014 mengalami penurunan. Pada tahun 2013 terdapat 7 jenis macam pangan yang diuji dapa PJAS, yaitu bakso, jelly/agar-agar, minuman es, mie, minuman berwarna, kudapan (makanan seperti gorengan, cilok, sosis dll).

Berdasarkan data Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS), menunjukkan rata-rata konsumsi produk daging yang diawetkan (sosis, nugget, daging asap, kornet) pada tahun 2015-2016 tidak berubah yaitu sebesar 0,261 persen. Sedangkan perbandingan rata-rata konsumsi daging perkapita daerah perkotaan dan pedesaan yang terbesar adalah konsumsi daging yang diawetkan, dimana konsumsi daerah perkotaan besarnya sembilan kali konsumsi di pedesaan, yaitu masing-masing sebesar 0,469 kg dan 0,052 kg . Menurut SNI 01-3820-1995, sosis merupakan produk makanan yang diperoleh dari

campuran daging halus (mengandung daging tidak kurang dari 75%) dengan tepung atau pati dengan atau tanpa penambahan bumbu dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan dan dimasukkan ke dalam selubung sosis.

Penelitian yang dilakukan Oddang, A. Anny Soraya, dkk (2013) di Makassar menyatakan bahwa pada minyak yang digunakan berulang kali tidak ditemukan lemak trans yaitu pada pengulangan 3 kali, 5 kali, 7 kali dan 9 kali, namun pada minyak yang terserap dari pisang goreng menunjukkan bahwa pada penggorengan pertama muncul asam lemak trans. Minyak merupakan medium penggoreng bahan pangan yang banyak dikonsumsi masyarakat luas. Kurang lebih 290 juta ton minyak dikonsumsi tiap tahun. Banyaknya permintaan akan bahan pangan digoreng merupakan suatu bukti yang nyata mengenai betapa besarnya jumlah bahan pangan digoreng yang dikonsumsi manusia oleh lapisan masyarakat dari segala tingkat usia (Ketaren, 1986).

Asam lemak bebas didalam minyak goreng merupakan asam lemak berantai panjang yang tidak teresterifikasi. Asam lemak bebas mengandung asam lemak jenuh yang berantai panjang. Semakin banyak konsumsi asam lemak bebas, akan meningkatkan kadar *Low Density Lipoprotein* (LDL) dalam darah yang merupakan kolesterol jahat. Bila minyak tersebut terus dikonsumsi maka kadar kolesterol didalam darah akan naik, sehingga terjadi penumpukan lapisan berlemak didalam pembuluh darah sehingga pembuluh darah akan tersumbat (*Artherosclerosis*). Dengan demikian akan mudahnya terkena penyakit jantung. Banyaknya asam lemak bebas dalam minyak menunjukkan penurunan kualitas minyak. Penentuan asam lemak bebas atau biasa disebut dengan FFA (*Free Fatty Acid*) sangat penting kualitasnya dengan minyak. Semakin besar angka kadar bilangan asam berarti kandungan asam lemak bebas semakin tinggi, hal ini dapat berasal dari proses hidrolisis ataupun proses pengolahan yang kurang baik. Karena proses hidrolisis dapat berlangsung dengan penambahan panas (Adrian, 2005). Dalam penelitian ini akan dilakukan analisa lemak trans yang terdapat pada jajanan Sosis yang dijual di sekitar sekolah Madrasah Ibtidaiyah Negeri (MIN) di kota Medan.

## **1.2 Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut maka rumusan masalah yang dapat di kaji adalah sebagai berikut :

1. Apakah jajanan sosis goreng yang dijual di sekitar sekolah MIN di Kota Medan mengandung asam lemak trans?
2. Apakah kandungan asam lemak trans pada sosis goreng yang dijual di sekitar sekolah MIN di Kota Medan sudah memenuhi aturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI) ?

## **2.3 Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui apakah jajanan sosis goreng yang dijual di sekitar sekolah MIN di Kota Medan mengandung lemak trans.
2. Untuk mengetahui apakah kandungan asam lemak trans pada jajanan sosis goreng yang di jual di sekitar sekolah MIN di Kota Medan sudah memenuhi aturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Sebagai penambah ilmu pengetahuan dan wawasan bagi penulis dan pembaca umum, mengenai kandungan asam lemak trans yang ada pada jajanan sosis goreng yang di jual di sekitar sekolah MIN di Kota Medan.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat apakah kandungan asam lemak trans yang ada pada jajanan sosis goreng yang dijual di sekitar sekolah MIN di Kota Medan sesuai dengan ketentuan BPOM RI serta bahaya yang di timbulkan jika terlalu banyak mengonsumsinya.