

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Produk olahan daging seperti nugget, dimsum, abon, sosis, bakso, dan kornet dapat dihasilkan melalui proses pengolahan daging. Pengolahan daging merupakan metode atau teknik yang digunakan untuk mengubah daging mentah agar dapat dikonsumsi secara aman, layak, dan halal. Tujuan pengolahan produk olahan daging adalah untuk memperpanjang umur simpan, mengubah produk sesuai dengan kebutuhan atau keinginan, meningkatkan kandungan gizi, serta memperbanyak jenis produk olahan daging (Apriantini *et al.*, 2022).

Saat ini banyak orang konsumsi daging olahan seperti dimsum. Karena mudah diolah dan rasanya yang enak, dimsum sangat disukai oleh pelanggan. Konsumen sering memilih dimsum sebagai makanan ringan alternatif saat menjalani rutinitas yang sibuk dan padat. Mulai dari lauk hewani hingga sereal, isian dimsum sangat beragam. Daging ayam, ikan, udang, buah-buahan, dan sayur-sayuran adalah bahan utama di dimsum Indonesia. Sumber utama protein di dimsum ayam adalah daging ayam, yang penuh dengan protein hewani dan asam amino penting untuk tubuh. Oleh karena itu, dianggap sebagai makanan berprotein tinggi. Karena mudah diolah dan rasanya yang enak, Dimsum sangat disukai oleh pelanggan. Konsumen sering memilih Dimsum sebagai jajanan di sela rutinitas yang sibuk dan padat (Rosida & Fetty tri, 2023).

Formalin dan boraks sering ditemukan pada makanan cepat saji seperti dimsum, sosis, bakso ikan, dan sejenisnya. Makanan ini tidak hanya murah, tetapi memiliki bentuk, warna, dan rasa yang menarik sehingga banyak disukai anak-anak. Sulit untuk dihindari bahwa sebagian besar makanan tersebut mengandung pengawet, pengenyal, dan pewarna buatan yang berbahaya bagi tubuh kita. Beberapa pengawet dan pengenyal yang paling umum adalah borak dan formalin (Hari Saktiningsih *et al.*, 2023).

Dampak mengkonsumsi makanan yang mengandung boraks dan formalin akan berdampak buruk bagi kesehatan secara tidak langsung. Apabila boraks masuk ke dalam tubuh dalam jumlah besar, itu dapat menyebabkan keracunan dengan gejala seperti batuk, iritasi mata, muntah, kesulitan bernafas, toksisitas

pada sel, dan kematian. Namun, formalin dapat menyebabkan kanker jika tubuh sudah terkontaminasi (Andriani & Utami, 2023).

Berdasarkan pada Peraturan Pengawasan Obat dan Makanan Nomor 22 tahun 2023, melarang penggunaan bahan baku dalam makanan olahan serta penggunaan bahan tambahan tertentu sebagai bahan tambahan pangan, boraks dan formalin merupakan salah satu bahan yang dilarang ditambahkan dalam makanan. Hal ini disebabkan karena boraks dan formalin dapat sangat berbahaya untuk tubuh manusia pada tingkat tertentu (Peraturan BPOM RI, 2023).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan Taufan Hardinata, (2018) 25 sampel positif mengandung boraks dan 25 sampel positif mengandung Formalin. Penelitian lain oleh Widyasari *et al* (2023) dari 43 sampel jajanan anak sekolah dasar di Kecamatan Kartasura, ditemukan 7 sampel positif mengandung boraks dan 15 sampel positif mengandung formalin. Hasil penelitian Asmi, Nurpratama *et al* (2023) hasil uji menunjukkan bahwa sebanyak 9 sampel mengandung boraks dan 7 sampel mengandung formalin pada jajanan makanan di sekitar Universitas medika Suherman. Hasil penelitian Rambe *et al* (2025) 5 sampel mengandung bahan pengawet boraks dan 3 sampel mengandung formalin, masing-masing, diperoleh dari lingkungan sekitar UPT SD Negeri 060883 Medan. Hasil penelitian Elementary & Areas, (2025) ditemukan sebanyak 32 sampel dinyatakan positif mengandung formalin dan seluruh sampel dinyatakan negatif mengandung boraks pada jajanan anak.

Pada survei awal terdapat 3 pedagang makanan olahan dimsum di kawasan Tuasan mengambil dari pabrik makanan (home industri) yang terdapat di daerah tersebut. Berdasarkan hasil survei awal, peneliti tertarik untuk meneliti keberadaan kandungan boraks dan formalin pada dimsum yang diproduksi oleh pedagang di Tuasan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah disampaikan, rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut “Apakah dimsum yang dijual di jalan tuasan medan mengandung boraks dan formalin?”.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi ada tidaknya kandungan boraks dan formalin pada dimsum di Jalan Tuasan Medan.

D. Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam melakukan pemeriksaan boraks dan formalin yang di duga terdapat pada dimsum.
2. Sebagai bahan informasi dan meningkatkan masyarakat dalam menentukan makanan yang akan mereka konsumsi seperti dimsum.
3. Untuk menjadi tambahan pustaka ilmiah bagi institusi terutama bagi Jurusan Teknologi Laboratorium Medis Poltekkes Kemenkes Medan dan sebagai acuan untuk penelitian selanjutnya.