

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Makanan

1. Pengertian Makanan

Makanan merupakan salah satu kebutuhan dasar yang sangat penting bagi kelangsungan hidup manusia. Setiap individu memerlukan asupan makanan yang cukup agar dapat tumbuh, tetap sehat, dan mempertahankan fungsi tubuh secara optimal. Makanan, bersama dengan air dan obat-obatan, termasuk dalam komponen utama yang dibutuhkan tubuh untuk menunjang kehidupan. Mengonsumsi makanan dengan pola yang sehat dapat memperkuat sistem imun, menjaga keseimbangan metabolisme, serta menjadi langkah preventif dalam mencegah berbagai penyakit (Ihramsyah & Johan, 2023).

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi V, makanan diartikan sebagai segala sesuatu yang dikonsumsi dan dimasukkan ke dalam tubuh dengan tujuan untuk memberikan energi, membangun atau mengganti jaringan tubuh serta mengatur berbagai fungsi dan aktivitas tubuh.

2. Bakso



Gambar 2. 1 Bakso

Sumber: tr.pinterest.com

Bakso merupakan salah satu makanan khas Indonesia yang sangat populer dan dapat ditemukan hampir di seluruh wilayah nusantara, mulai dari pedagang kaki lima hingga restoran. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi V, bakso adalah makanan olahan yang dibuat dari daging sapi giling yang dicampur dengan tepung terigu dan putih telur, kemudian dibentuk bulat. Makanan ini sangat digemari oleh masyarakat Indonesia.

Umumnya, bakso menggunakan daging sebagai bahan utama, yang dapat berasal dari daging sapi, ayam, maupun ikan sebagai variasi isiannya yang dicampur dengan tepung tapioka dan bumbu, kemudian dibentuk bulat dan direbus dalam kuah hangat (Puji Saputri, 2021).

Secara historis, bakso berasal dari pengaruh budaya Tionghoa, terutama dari istilah dalam bahasa Hokkien, yaitu *bak-so* yang berarti "daging giling." Pada awalnya, bakso dibuat dari daging babi, sesuai dengan kebiasaan kuliner masyarakat Tionghoa. Namun, seiring masuknya bakso ke masyarakat Indonesia yang mayoritas beragama Islam, bahan bakunya kemudian disesuaikan menjadi daging sapi, ayam, atau ikan agar halal dan dapat diterima secara luas (Prasetyo, T & Medhiatika, N. L. M. V, 2020)

Dalam penyajiannya, bakso biasanya dilengkapi dengan mie kuning, bihun, tahu, pangsit, serta pelengkap lain seperti seledri dan bawang goreng dalam kuah kaldu sapi yang gurih. Ditambah, penyedap seperti sambal, kecap manis, dan jeruk nipis sering disediakan untuk menambah cita rasa. Masyarakat Indonesia sangat menyukai bakso karena beberapa alasan. Pertama, cita rasanya yang gurih dan lezat sesuai dengan lidah lokal. Kedua, bakso mudah diakses dan tersedia hampir di mana saja baik di lingkungan sekolah, pasar, hingga pusat perbelanjaan. Selain itu harganya yang relatif terjangkau membuatnya dapat dinikmati oleh semua kalangan.

B. Bahan Tambahan Pangan (BTP)

1. Pengertian BTP

Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah zat kimia atau campuran zat yang ditambahkan ke dalam makanan dan minuman dengan tujuan untuk meningkatkan cita rasa, penampilan, tekstur, serta memperpanjang masa simpan produk tersebut (Kementerian Kesehatan RI, 2020). BTP dapat berasal dari bahan alami maupun sintesis, dan penggunaannya telah meluas di berbagai sektor industri pangan guna meningkatkan mutu dan daya saing produk (FAO/WHO, 2020).

Berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor 22 Tahun 2023, terdapat sejumlah bahan tertentu yang secara tegas dilarang penggunaannya dalam produk pangan karena dapat membahayakan

kesehatan konsumen. Ketentuan ini diterapkan sebagai bentuk perlindungan terhadap masyarakat agar tidak terpapar zat-zat berbahaya yang dapat menimbulkan efek toksik, merusak organ tubuh, atau menyebabkan gangguan kesehatan jika dikonsumsi dalam jangka panjang. Aturan ini juga menjadi landasan hukum bagi produsen makanan dalam memastikan bahwa bahan-bahan yang digunakan telah memenuhi standar keamanan pangan yang berlaku secara nasional.

2. Tujuan Penggunaan BTP

Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) dalam industri makanan memiliki tujuan utama untuk meningkatkan mutu, keamanan, serta daya tarik produk pangan. BTP digunakan agar makanan lebih tahan lama, menarik secara visual, dan memiliki cita rasa yang lebih konsisten. Dalam konteks pengawetan, BTP berfungsi untuk memperlambat proses pembusukan yang disebabkan oleh mikroorganisme, sehingga memperpanjang umur simpan produk dan mencegah kerugian selama distribusi maupun penyimpanan. Selain itu, BTP seperti pewarna dan penyedap rasa ditambahkan untuk meningkatkan daya tarik konsumen terhadap produk makanan, baik dari segi tampilan maupun rasa.

Tujuan lainnya adalah untuk menjaga stabilitas dan tekstur makanan, seperti penggunaan pengental atau emulsifier yang membantu mempertahankan bentuk dan konsistensi produk selama penyimpanan. BTP juga memungkinkan produsen untuk mempertahankan kualitas produk dalam skala produksi besar, sehingga konsumen dapat memperoleh makanan dengan kualitas yang relatif seragam.

Meskipun penggunaannya diperbolehkan, penambahan BTP harus tetap memperhatikan batas aman dan jenis zat yang diizinkan sesuai regulasi yang ditetapkan oleh otoritas kesehatan, seperti BPOM atau standar internasional yang ditetapkan FAO/WHO. Hal ini penting agar penggunaan BTP tidak menimbulkan risiko kesehatan bagi konsumen dalam jangka panjang (Widyastuti, 2021).

3. Bahan Tambahan Pangan yang Diizinkan

Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang diizinkan penggunaannya umumnya dipakai dalam jumlah kecil dan sesuai dengan batas aman yang telah

ditetapkan. Berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambah Pangan, terdapat 27 golongan BTP yang diperbolehkan untuk digunakan dalam produk pangan.

Beberapa BTP yang berfungsi sebagai pengawet antara lain asam sorbat dan garamnya (seperti natrium sorbat dan kalium sorbat), asam benzoat dan garamnya (Natrium benzoat, Kalium benzoat, Kalsium benzoat), Etil para-hidroksibenzoat, Metil para-hidroksibenzoat, Sulfit (Belerang dioksida, Natrium sulfit, Natrium bisulfit, Natrium metabisulfit, Kalium metabisulfit, Kalium sulfit, Kalsium bisulfit, Kalium bisulfit), Nisin, Natamisin, Nitrit (Kalium nitrit, Natrium nitrit), Nitrat (Natrium nitrat, Kalium nitrat), Asam propionat dan garamnya (Natrium propionate, Kalsium propionate, Kalium propionate) dan Lisozim hidroklorida.

Sementara itu, BTP yang berfungsi sebagai pengental meliputi agar-agar, gelatin, karagenan, gom xanthan, tepung tapioka, pati termodifikasi, dan sodium alginate. Penggunaan bahan-bahan tersebut harus memenuhi ketentuan dosis maksimum yang diperbolehkan, guna menjaga keamanan pangan dan melindungi kesehatan konsumen.

4. Bahan Tambah Pangan yang Dilarang

Selain bahan tambahan pangan yang diizinkan penggunaannya dalam batas tertentu, terdapat pula sejumlah zat kimia yang secara tegas dilarang untuk digunakan dalam produk makanan karena bersifat toksik dan dapat menimbulkan dampak buruk bagi kesehatan manusia. Beberapa contoh bahan tambahan pangan yang tergolong berbahaya dan tidak diperbolehkan penggunaannya meliputi kalium bromat, yang dikenal sebagai zat pengembang tetapi bersifat karsinogenik; auramin, sejenis pewarna tekstil yang dapat merusak fungsi organ dalam; formalin, yang sering disalahgunakan sebagai pengawet tetapi pada dasarnya merupakan bahan pengawet mayat; boraks, senyawa kimia industri yang dapat menyebabkan keracunan sistemik jika dikonsumsi secara terus-menerus; serta rhodamin B dan nitrobenzen, yang merupakan pewarna sintetis berbahaya yang biasa digunakan pada produk non-pangan seperti tinta atau cat, dan berpotensi menyebabkan gangguan hati, ginjal, serta kanker (Kementerian Kesehatan RI, 2020; BPOM, 2019).

C. Boraks

1. Pengertian Boraks



Gambar 2. 2 Boraks

Sumber: Alodokter.com

Kata *boraks* berasal dari bahasa Arab "bouraq" yang berarti “putih”, merujuk pada bentuk fisiknya yang berupa kristal putih, tidak berbau, stabil pada suhu ruang, mudah larut dalam air, namun tidak larut dalam alkohol. Senyawa ini memiliki pH sekitar 9,5 dan dikenal secara kimiawi sebagai natrium tetraborat ($\text{Na}_2\text{B}_4\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$) (Eryani, 2022). Ketika boraks dilarutkan dalam air, ia akan menghasilkan senyawa turunan berupa asam borat (H_3BO_3) dan ion hidroksida.

Boraks atau asam borat umumnya dimanfaatkan dalam industri non-pangan, seperti dalam pembuatan sabun, antiseptik, serta bahan pembersih. Meskipun makanan yang mengandung boraks tidak secara langsung menimbulkan rasa sakit atau gejala akut saat dikonsumsi, zat ini bersifat toksik jika terakumulasi dalam tubuh dalam jangka waktu lama, dan dapat memicu gangguan kesehatan serius.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 235/Menkes/Per/VI/1984, boraks termasuk dalam daftar bahan berbahaya yang dilarang penggunaannya sebagai bahan tambahan pangan. Namun, kenyataannya, masih ditemukan praktik penggunaan boraks secara ilegal dalam beberapa produk makanan karena alasan efisiensi biaya atau untuk meningkatkan tekstur makanan (Eryani, 2022).

2. Kegunaan Boraks

Boraks merupakan bahan kimia yang memiliki berbagai kegunaan dalam kehidupan sehari-hari. Kemampuannya yang efektif dalam

membersihkan noda dan membasmi kuman menjadikannya sebagai salah satu komponen utama dalam produk pembersih rumah tangga. Selain itu, boraks juga digunakan dalam pembuatan produk tambahan seperti deterjen dan pengharum ruangan. Di sektor industri, boraks dimanfaatkan sebagai bahan pengawet kayu, material dalam produksi kaca, serta sebagai salah satu unsur dalam proses pengolahan logam. Senyawa ini juga kerap ditemukan dalam formulasi kosmetik, produk perawatan pribadi, dan bahkan dimanfaatkan sebagai pestisida alami dalam bidang pertanian.

Meskipun memiliki banyak manfaat fungsional, penggunaan boraks tetap harus dilakukan dengan penuh kehati-hatian, karena paparan berlebih baik melalui kulit maupun tertelan dapat menimbulkan efek samping yang merugikan bagi kesehatan manusia.

3. Ciri-ciri Bakso yang Menggunakan Boraks

Penggunaan boraks dalam pengolahan bakso tidak hanya memengaruhi keamanan pangan, tetapi juga memberikan perubahan signifikan pada karakteristik fisik produk. Salah satu efek utama dari penambahan boraks adalah peningkatan kekenyalan tekstur, yang membuat bakso terasa lebih padat dan elastis saat dikonsumsi. Selain itu, senyawa ini juga berfungsi sebagai pengawet sintetis yang dapat memperpanjang umur simpan produk tanpa memerlukan pendinginan. Bahkan, dalam kondisi suhu ruang, bakso yang mengandung boraks dapat tetap bertahan hingga lima hari tanpa mengalami kerusakan atau perubahan bentuk yang berarti, berbeda dengan bakso biasa yang lebih cepat basi apabila tidak disimpan dalam lemari pendingin (Andriani & Utami, 2023).

D. Formalin

1. Pengertian Formalin



Gambar 2. 3 Formalin

Sumber: siplahtelkom.com

Formalin adalah larutan dengan bau yang kuat dan tak berwarna. Sekitar 37% formaldehida dalam air adalah formalin, dengan tambahan hingga 15% metanol sebagai pengawet. Formalin, yang biasa digunakan dalam industri, digunakan juga sebagai agen pengendali hama (disinfektan). Formalin merupakan larutan formaldehida dalam air yang secara luas dikenal dalam berbagai bidang, baik industri maupun kimia, dan memiliki sejumlah nama lain yang merujuk pada senyawa yang sama atau sangat berkaitan secara struktur. Dalam berbagai literatur, formalin dikategorikan atau dikenal juga dengan nama-nama lain seperti formol, formaldehida, metanal (nama sistematis menurut IUPAC), serta sinonim lain seperti metilen aldehida, paraform, morbisida, oksometana, formoform, supersoform, formalith, dan polioksimetilena glikol. Meskipun nama-nama tersebut berbeda, semuanya merujuk pada senyawa dengan fungsi dan sifat kimia yang serupa, yakni sebagai zat pengawet atau pembunuh mikroorganisme. Penggunaan berbagai nama ini seringkali disesuaikan dengan konteks pemakaiannya, seperti dalam produk dagang, bahan industri, maupun publikasi ilmiah (Eryani, 2022).

2. Kegunaan Formalin

Formalin merupakan senyawa kimia yang banyak digunakan dalam berbagai bidang, terutama karena sifat antiseptik, desinfektan, dan pengawet yang dimilikinya. Zat ini secara umum digunakan untuk aplikasi eksterior, yang dalam konteks ini merujuk pada penggunaannya di luar tubuh makhluk hidup,

seperti dalam proses sterilisasi ruangan, pengendalian serangga, serta sebagai bahan desinfektan dalam industri, termasuk industri plastik dan busa (Gibtiah, 2019).

Selain itu, formalin juga memiliki peran penting dalam dunia medis dan biologi, khususnya dalam proses pengawetan spesimen biologis dan organ tubuh, baik untuk keperluan penelitian maupun pendidikan. Kemampuannya dalam mencegah dekomposisi jaringan menjadikannya sangat efektif untuk mengawetkan mayat atau bagian tubuh yang akan dianalisis lebih lanjut. Meskipun demikian, penggunaan formalin harus dilakukan dengan hati-hati mengingat sifatnya yang toksik dan berpotensi menimbulkan efek negatif terhadap kesehatan jika terpapar dalam jangka panjang atau pada konsentrasi tinggi.

3. Ciri-ciri Bakso yang Mengandung Formalin

Formalin, selain dikenal sebagai bahan pengawet, juga memiliki sifat pemutih yang berdampak pada penampilan produk pangan, khususnya pada bakso. Penggunaan formalin dalam pembuatan bakso menyebabkan warna produk menjadi lebih pucat atau putih keabu-abuan dibandingkan dengan bakso yang tidak mengandung formalin. Ciri visual ini sering kali dijadikan salah satu indikator keberadaan formalin dalam produk makanan olahan daging. Selain mempengaruhi warna, formalin juga dapat menekan aroma khas daging sapi yang umumnya tercium kuat pada bakso segar. Dengan demikian, bakso yang mengandung formalin cenderung memiliki bau daging yang lebih ringan atau tidak terlalu menyengat. Lebih lanjut, bakso berformalin biasanya tidak menarik bagi organisme seperti lalat dan semut, yang secara alami akan tertarik pada makanan segar. Hal ini disebabkan oleh sifat toksik formalin yang bersifat mengusir atau bahkan mematikan bagi serangga, sehingga kehadirannya pada makanan dapat dikenali melalui reaksi organisme di sekitarnya (Nasution & Pardede, 2025).

Fenomena ini menjadi salah satu indikasi bahwa produk tersebut telah tercemar bahan kimia berbahaya yang seharusnya tidak digunakan dalam makanan konsumsi manusia.

E. Dampak Penggunaan Boraks dan Formalin Bagi Kesehatan

Kesalahan dalam pemilihan makan dapat mengganggu fungsi tubuh dan pada akhirnya dapat menyebabkan berbagai penyakit. Penelitian oleh Imam Jauhari menunjukkan bahwa pemeliharaan kesehatan sangat penting, karena berfungsi sebagai sarana untuk mencapai kehidupan yang sukses (Maheran, Saiin, April & Rizki, 2022).

Makanan yang mengandung boraks dan fomalin harus dihindari. Boraks dianggap berbahaya bagi kesehatan jika dimasukkan ke dalam produk makanan, termasuk bakso. Efek buruknya dapat bertahan bahkan dengan paparan minimal. asupan boraks yang berlebihan dapat menyebabkan iritasi selaput otak dan kanker Ginjal dan hati adalah bebrapa organ yang dapat terkena dampak menelan boraks, dengan konsentrasi tertinggi yang terjadi selama eskresi (Simpus, 2005 dalam Eryani, 2022).

Formalin adalah bahan kimia berbahaya yang jika dikonsumsi dalam jangka panjang dapat menyebabkan berbagai gangguan kesehatan serius. Zat ini dapat merusak saluran pencernaan dan sistem saraf, serta menimbulkan risiko gangguan mental dan depresi (Harahap et al., 2023). Dalam jumlah besar, formalin dapat merusak organ-organ penting seperti hati, ginjal, jantung, pankreas, dan sistem limfatik. Formalin bekerja cepat di dalam tubuh, terutama menyerang lapisan saluran pencernaan dan pernapasan, serta masuk ke dalam sel dan merusak DNA serta protein penting. Tubuh memang mencoba menetralkan formalin dengan mengubahnya menjadi asam format di hati dan darah, tetapi zat ini tetap beracun dan bisa menyebabkan mual, muntah, gangguan pernapasan, gangguan peredaran darah, hingga kerusakan otak (Eryani, 2022). Dengan kata lain, baik paparan jangka pendek maupun jangka panjang terhadap formalin, apalagi melalui makanan, bisa sangat berbahaya dan berdampak fatal pada kesehatan.

Jika dikelola dengan tepat, boraks dan formalin dapat bermanfaat. Namun demikian, seperti yang telah disebutkan sebelumnya tentang implikasi kesehatannya, kedua bahan kimia ini tidak boleh digunakan sebagai pengawet makanan karena konsekuensinya yang merugikan. Banyak pembuat makanan terus memakai boraks dan formalin untuk mendapatkan keuntungan, mereka tidak menghiraukan bahaya yang ditimbulkannya, meskipun mereka sadar akan dampak

buruknya. Biasanya, menggunakan boraks dan formalin untuk mengawetkan makanan karena kemudahan penggunaannya, ketersediaannya yang meluas, dan harganya yang murah dibandingkan pengawet yang berbeda yang tidak memiliki dampak buruk bagi kesehatan.

Penggunaan bahan tambahan pangan pada dasarnya dapat diizinkan selama tidak membahayakan kesehatan manusia. Dalam hal ini, bahan tambahan pangan yang telah melalui evaluasi keamanan dan digunakan sesuai dengan ketentuan yang berlaku diperbolehkan penggunaannya dalam produk makanan. Namun demikian, apabila bahan tambahan tersebut tergolong berbahaya—seperti asam borat dan turunannya—atau digunakan melebihi batas yang telah ditentukan, maka praktik tersebut tidak dapat dibenarkan. Hal ini ditegaskan dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan, yang menyatakan bahwa penggunaan bahan tambahan pangan harus memperhatikan aspek keamanan konsumen dan tidak boleh mengandung zat yang dapat menimbulkan risiko kesehatan.

F. Definisi Operasional

1. Uji Kertas Tumerik

Kertas saring yang mengandung sari kunyit dapat digunakan sebagai indikator alami untuk mendeteksi keberadaan boraks dalam suatu bahan. Warna kuning pada kertas tersebut berasal dari senyawa aktif dalam kunyit, yaitu kurkumin. Ketika kertas kunyit bersentuhan dengan boraks, terjadi interaksi kimia antara molekul kurkumin dan boraks yang membentuk senyawa kompleks berwarna yang dikenal sebagai kelat kunyit (Novitasari, 2022). Reaksi ini menyebabkan perubahan warna pada kertas, dari kuning menjadi merah kecoklatan (Handarini, 2023). Perubahan warna tersebut merupakan indikator visual yang menunjukkan adanya boraks, sehingga metode ini dapat dimanfaatkan secara praktis untuk uji cepat deteksi boraks dalam bahan makanan atau sampel lainnya (Andalia, 2022).

2. Uji Fenolftalein

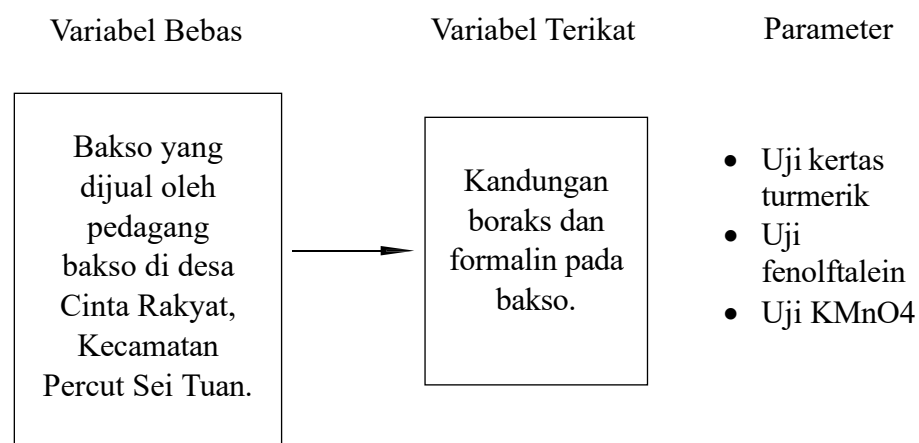
Fenolftalein merupakan salah satu indikator yang umum digunakan dalam proses titrasi asam-basa karena kemampuannya menunjukkan perubahan warna yang jelas pada rentang pH tertentu. Dalam kondisi asam, fenolftalein

bersifat tidak berwarna, sedangkan dalam kondisi basa, indikator ini berubah menjadi merah muda. Perubahan warna tersebut terjadi akibat perubahan struktur molekul fenolftalein yang sensitif terhadap tingkat keasaman atau kebasaan larutan. Ketika pH meningkat dari kondisi asam menuju basa, struktur fenolftalein mengalami reaksi ionisasi yang menyebabkan terbentuknya senyawa berwarna (Anoobkumar, 2021). Oleh karena itu, fenolftalein sangat berguna untuk menentukan titik akhir titrasi, khususnya dalam titrasi antara asam kuat dan basa kuat.

3. Uji KMnO_4

Menurut Handarini (2023), metode deteksi formalin ini didasarkan pada prinsip reaksi oksidasi, di mana senyawa aldehida—seperti formalin—dioksidasi menjadi asam karboksilat. Proses oksidasi tersebut menyebabkan terjadinya perubahan warna larutan uji, yang menjadi indikator keberadaan formalin dalam sampel. Jika formalin terdapat dalam sampel, maka larutan akan menunjukkan perubahan warna menjadi kekuningan yang jernih. Sebaliknya, apabila formalin tidak terdeteksi, larutan akan tetap berwarna merah keunguan. Perbedaan warna ini menjadi petunjuk visual yang dapat digunakan untuk membedakan antara sampel yang mengandung formalin dan yang bebas dari zat tersebut.

G. Kerangka Konsep



Gambar 2. 4 Kerangka Konsep

H. Definisi Operasional

1. Bakso ialah makanan berbentuk bulat yang dibuat dari campuran daging sapi dan ayam giling yang diadoni dengan tepung tapioka dan disajikan dengan kuah berbumbu. Penelitian ini meneliti sampel bakso yang didapat dari warung-warung di dusun Cinta Rakyat.
2. Boraks adalah zat kimia berbentuk kristal putih yang sering disalahgunakan sebagai bahan makanan.
3. Formalin adalah larutan formaldehida yang biasa digunakan sebagai pengawet, namun dilarang dalam aplikasi makanan.
4. Uji kertas turmerik adalah metode pengujian boraks yang memanfaatkan kertas saring yang telah direndam dalam sari kunyit. Berdasarkan bagaimana warnanya berubah dari kuning ke merah kecokelatan.
5. Uji KMnO_4 merupakan prosedur pengujian formalin dengan menggunakan larutan kalium permanganat. Penelitian ini menyatakan bahwa perubahan warna yang cepat menjadi tidak berwarna pada larutan KMnO_4 di dalam sampel kuah bakso mengindikasikan adanya potensi formalin.

I. Hipotesis

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan penelitian, hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Hipotesis Nol (H_0): Tidak terdapat kandungan boraks dan formalin dalam bakso yang dijual di Desa Cinta Rakyat, Kecamatan Percut Sei Tuan.
- b. Hipotesis Alternatif (H_1): Terdapat kandungan boraks dan formalin dalam bakso yang dijual di Desa Cinta Rakyat, Kecamatan Percut Sei Tuan.

Hipotesis ini disusun untuk menjawab pertanyaan utama dalam penelitian, yaitu apakah bakso yang beredar di wilayah tersebut mengandung bahan tambahan pangan berbahaya seperti boraks dan formalin. Uji hipotesis akan dilakukan melalui analisis laboratorium terhadap sampel bakso yang dikumpulkan dari berbagai pedagang di Desa Cinta Rakyat.