

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berdasarkan UU Kesehatan No. 36 thn 2009 yang dimaksud dengan kesehatan adalah keadaan sehat, secara fisik, mental, spiritual maupun sosial yang memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara sosial dan ekonomis.

Makanan adalah salah satu kebutuhan dasar manusia. Sebagai kebutuhan dasar makanan tersebut harus mengandung zat gizi untuk dapat memenuhi fungsinya dan aman dikonsumsi karena makanan yang tidak aman dapat menimbulkan gangguan kesehatan bahkan keracunan. Banyaknya bahan tambahan makanan dalam bentuk lebih murni dan tersedia secara komersil dengan harga yang relatif murah akan mendorong meningkatnya pemakaian bahan tambahan makanan yang berarti meningkatkan konsumsi bahan tersebut bagi setiap individu. Pada umumnya dalam pengelolaan makanan selalu diusahakan untuk menghasilkan produk makanan yang disukai dan berkualitas baik. Untuk mendapatkan makanan seperti yang diinginkan maka sering pada proses pembuatannya dilakukan penambahan “Bahan Tambahan Pangan (BTP)” yang disebut zat aktif kimia (Yulia & Syafila, 2016).

Di samping itu, makanan juga mempunyai peranan yang penting dalam kesehatan masyarakat, tetapi adakalanya kesadaran masyarakat terhadap kualitas makanan terabaikan karena beberapa faktor seperti daya beli yang masih rendah, atau pemilihan dari produk makanan itu sendiri yang sering dikaitkan dengan kandungan gizi dalam produk makanan. Faktor lainnya adalah ketidaktahuan dampak dari pemakaian bahan tambahan makanan yang terkandung dalam produk makanan yang sangat jarang diperhatikan oleh konsumen (Leni, 2010).

Berdasarkan UU Pangan No. 18 thn 2012 yang dimaksud dengan pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku

pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, atau pembuatan makanan dan minuman.

Dalam hal ini, salah satunya adalah pempek sebagai makanan yang diolah dari tepung terigu dan campuran ikan. Pempek sudah banyak diketahui dan dikenal di kalangan masyarakat, yang biasanya dikonsumsi sebagai bahan makanan pembuka pada suatu acara atau perjamuan. Pempek bukanlah makanan hasil produksi, melainkan makanan hasil olahan yang biasanya dikonsumsi satu sampai tiga hari. Akan tetapi sebagai bahan olahan yang diperjual belikan, pempek biasa tahan selama 40 hari jika disimpan di dalam lemari es (*refrigerator*), jika terbentuk lendir pada permukaan akan menimbulkan cita rasa yang tidak enak. Jadi penggunaan bahan tambahan makanan dimungkinkan untuk ini. Adapun tujuan dari bahan pengawet di dalam makanan adalah untuk mencegah atau menghambat peruraian zat-zat yang ada pada makanan yang disebabkan oleh mikroorganisme (Riri, 2013).

Menurut PMK No. 033 thn 2012 bahan tambahan pangan yang selanjutnya disingkat BTP adalah bahan yang ditambahkan kedalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan.

Penggunaan bahan pengawet dalam makanan harus sesuai dengan ketentuan yang ditetapkan oleh pemerintah. Pemakaiannya juga dari satu sisi harus menguntungkan karena dengan bahan pengawet, bahan pangan dapat dibebaskan dari kehidupan mikroba, baik yang bersifat patogen yang dapat menyebabkan keracunan atau gangguan kesehatan lainnya. Salah satu bahan pengawet yang dilarang penggunaannya dalam makanan adalah boraks.

Boraks adalah senyawa berbentuk kristal putih tidak berbau dan stabil pada suhu ruangan. Boraks juga banyak digunakan dalam berbagai industri non pangan, seperti industri gelas, kertas, dan pengawet kayu. Maka tidak dibenarkan penggunaannya dalam makanan. Mengonsumsi makanan yang mengandung boraks tidak berakibat buruk secara langsung, tetapi boraks akan menumpuk sedikit demi sedikit karena diserap dalam tubuh konsumen.

Gejala awal keracunan boraks biasanya berlangsung beberapa jam hingga beberapa hari setelah mengonsumsi atau kontak dalam dosis toksis (0,1-0,5 g/kg berat badan). Gejala klinis keracunan boraks biasanya ditandai dengan sakit perut sebelah atas (epigastrik), muntah, mencepet, sakit kepala, gelisah, muka pucat, sesak nafas.

Berdasarkan dari uraian diatas penulis tertarik untuk memeriksa apakah pempek yang diperjual belikan di daerah Medan Pancing mengandung boraks sebagai bahan pengawet. Hal ini dilakukan untuk menghindari konsumen yang suka mengkonsumsi pempek terhindar dari keracunan boraks.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah pempek yang diperjual belikan di pasar masih mengandung boraks?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui adanya kandungan boraks di pempek dengan metode yang paling efektif menggunakan identifikasi boraks.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan bermanfaat sebagai informasi tentang adanya bahaya Boraks terhadap makanan khususnya Pempek.