

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakso merupakan makanan jajanan yang paling populer di Indonesia. Penggemar makanan jajanan ini merata mulai dari anak-anak sampai orang dewasa sehingga pedagang makanan jajanan ini banyak di ditemui di mana-mana. Mulai dari pedagang bakso keliling sampai ke restoran mewah. Bakso biasanya di sajikan sebagai makanan bersama dengan mie, kuah kaldu serta sayur dan bumbu sebagai pelengkap. Sehingga dalam semangkuk mie bakso sudah terdapat karohidrat, dan vitamin. Dalam pengolahan makanan diharapkan agar makanan yang kita olah dapat menjadi makan yang disukai, baik serta aman untuk di konsumsi.

Menurut KEPMENKES No. 942/Menkes/SK/VII/2003 Pasal 1 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang di olah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk di jual bagi umum selain disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel. Karena itu pada prosesnya seringkali di lakukan penambahan Bahan Tambahan Makanan (BTM) atau Bahan Tambahan Pangan (BTP).

Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) dalam proses produksi pangan perlu diwaspadai bersama, baik oleh produsen maupun konsumen. Dampak penggunaannya dapat berakibat positif maupun negatif untuk masyarakat.

Penyimpangan dalam pemakaiannya akan membahayakan kita bersama, khususnya generasi muda penerus bangsa.

Di bidang pangan, kita memerlukan sesuatu yang lebih baik untuk masa yang akan datang, yaitu pangan yang aman di konsumsi, lebih bermutu, bergizi dan lebih mampu bersaing dalam pasar global. Kebijakan keamanan pangan (*food safety*) dan pembangunan gizi nasional (*food nutrient*) merupakan bagian integral dari kebijakan pangan nasional, termasuk penggunaan bahan tambahan makanan (Cahyadi, 2009:275).

Menurut KEPMENKES No. 942/Menkes/SK/VII/2003 Pasal 6 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, Penggunaan bahan tambahan makanan dan bahan penolong yang digunakan dalam mengolah makanan jajanan harus sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Saat ini BTP sulit kita hindari karena kerap terdapat dalam makanan dan minuman yang kita konsumsi sehari – hari, khususnya pada pangan olahan. Apalagi penggunaan Bahan Tambahan Pangan yang melebihi batas maksimum penggunaan dan bahan tambahan kimia yang di larang dan berbahaya sering menjadi isu yang hangat di masyarakat. Adapun bahan tambahan makanan yang biasa digunakan seperti bahan pengawet, pengemulsi, pewarna dan lain – lain. Beberapa bahan tambahan makanan yang sering disalahgunakan dalam pengolahan makanan jajanan karena bersifat toksis dan berbahaya bagi kesehatan seperti boraks, formalin, dan *rhodamine B*. Saat ini banyak penjual jajanan makanan yang menggunakan bahan tambahan makanan yang di larang.

Berdasarkan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Jansen Silalahi dkk 2010 yang berjudul “Pemeriksaan Boraks didalam Bakso di Medan” Dari hasil pemeriksaan yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa 80% dari sampel yang diperiksa ternyata mengandung boraks. Kadar boraks yang ditemukan berkisar antara 0,08-0,29% dari berbagai lokasi yang diteliti.

Pada dasarnya ada beberapa alasan mengapa produsen makanan menambahkan BTP dalam produk mereka. Misalnya, pengawetan akan menjadikan makanan dapat disimpan sehari – hari, bahkan berbulan – bulan. Dengan demikian sangat jelas menguntungkan para pedagang. Penggunaan BTP ini juga berfungsi sebagai daya tarik makanan itu sendiri sehingga menambah minat konsumen. Selain itu juga kedua bahan ini lebih mudah didapat dan harganya yang relatif murah di bandingkan bahan pengawet yang tidak berbahaya bagi kesehatan.

Boraks mempunyai efek toksik atau keracunan, gejalanya dapat berupa mual, muntah, diare, suhu tubuh menurun, lemah, sakit kepala, *rash erythematous*, bahkan dapat menimbulkan *shock*. Kematian pada orang dewasa dapat terjadi dalam dosis 15-25 gram, sedangkan pada anak dosis 5-6 gram (Cahyadi, 2009: 253).

Menurut PERMENKES NOMOR 033 TAHUN 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan Lampiran II asam borat dan senyawanya *borid acid* dilarang digunakan sebagai bahan tambahan pangan. Bila sering mengkonsumsi makanan yang mengandung boraks dalam tubuh akan tersimpan secara akumulatif yang akhirnya dapat bersifat sebagai karsinogen.

Selain bahan tambahan pangan yang dilarang, yang saat ini menjadi isu hangat di masyarakat terdapat juga kontaminasi bakteri pada makanan . Sanitasi makanan yang buruk disebabkan faktor mikrobiologis karena adanya kontaminasi oleh bakteri, virus, jamur, dan parasit. Akibat buruknya sanitasi makanan dapat timbul gangguan kesehatan pada orang yang mengkonsumsi makanan tersebut (Ricky, 2005:105). Salah satu kontaminan yang paling banyak ditemui pada makanan yaitu bakteri *Coliform*, *Escherichia coli* dan *Faecal coliform*. Makanan yang sering terkontaminasi biasanya adalah daging ayam, daging sapi dan makanan olahan daging, makanan hasil laut, telur dan produk olahan telur, sayuran, buah dan sari buah.

Kontaminasi yang terjadi pada makanan diakibatkan oleh beberapa faktor seperti : kurangnya higyne sanitasi yang buruk, cara penanganan makanan yang tidak sehat serta peralatan yang digunakan dalam pengolahan makanan yang tidak bersih. *Escherichia coli* adalah spesies bakteri yang ditemukan dalam usus manusia dan hewan sehat dan diperlukan untuk membantu dalam pemecahan selulosa dan penyerapan vitamin K yang membantu pembekuan darah. Namun, bakteri ini seringkali juga menjadi penyebab diare dan sering digunakan sebagai mikroorganisme indikator sanitasi, terutama dalam pengujian kualitas air dan untuk menilai sanitasi pada industri pengolahan pangan. Sesuai dengan Standart Nasional Indonesia (SNI) No.7388:2009 Batas Maksimum Cemar Mikroba Dalam Pangan khususnya dalam produk olahan daging yaitu *Coliform* (<3/g).

Dari penelitian yang telah dilakukan oleh Dewi Susanna dan Budi Hartono, 2003 yang berjudul “Pemantauan Kualitas Makanan Ketoprak Dan Gado-Gado Di Lingkungan Kampus UI Depok Melalui Pemeriksaan Bakteriologis” dari hasil penelitian yang dilakukan diperoleh data bahwa 75% sampel yang diperiksa terkontaminasi dengan *E. coli*. Untuk mencegah kontaminasi makanan dengan zat-zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan diperlukan penerapan sanitasi makanan (Ricky, 2005:104).

Dari survey awal yang dilakukan jumlah penjual jajanan bakso dilingkungan Universitas Negeri Gorontalo berjumlah 9 penjual jajanan bakso, yang terdiri dari 3 kantin, dan 6 gerobak pangsit. Dan penelitian yang dilakukan oleh Ismiati Abdulah, 2008 yang berjudul “hygiene sanitasi serta kandungan mikroba pada kecap manis yang digunakan di kantin yang ada di lingkungan Universitas Negeri Gorontalo” dari hasil penelitian yang dilakukan diperoleh data bahwa dari 10 kantin yang ada dilingkungan Universitas Negeri Gorontalo ada 8 kantin yang tidak memenuhi syarat hygiene sanitasinya. Data Surveilans Keamanan Pangan Badan POM RI tahun 2010 penyalahgunaan formalin sebesar 4,89%, dan boraks sebesar 8,80% . Laboratorium Pangan dan Bahan Berbahaya Badan POM Provinsi Gorontalo pada tahun 2011 melakukan survey pada jajanan pangan anak sekolah BPOM provinsi gorontalo menemukan 198 sampel mengandung formalin, 42 sampel mengandung Rhodamine B, 120 sampel mengandung Methanil Yellow dan 226 sampel jajanan anak sekolah mengandung boraks. Pada tahun 2011 BPOM Provinsi Gorontalo menemukan 1 sampel bakso yang terkontaminasi *coliform*. Karena sampai sejauh ini belum ada data yang pasti mengenai kesehatan

makanan jajanan yang dijual di lingkungan Universitas Negeri Gorontalo khususnya kandungan boraks dan kandungan *E. coli*. Dari uraian di atas maka peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul “ Identifikasi Boraks dan Keberadaan *E. coli* pada Jajanan Bakso yang Dijual Di Lingkungan Universitas Negeri Gorontalo”.

1.2. Identifikasi Masalah

Adapun yang menjadi identifikasi dari penelitian ini adalah :

1. Bakso merupakan salah satu jajanan yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Meskipun bakso sangat memasyarakat, nyatanya pengetahuan masyarakat mengenai bakso yang aman dan baik dikonsumsi masih kurang. Buktinya, bakso yang mengandung boraks atau formalin masih banyak beredar dan tetap dikonsumsi.
2. Menurut PERMENKES NOMOR 033 TAHUN 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan asam borat dan senyawanya (*Boric Acid*) dilarang digunakan sebagai bahan tambahan pangan dan Standar Nasional Indonesia (SNI) Batas Cemaran Mikroba Dalam Pangan khususnya dalam produk olahan daging yaitu (<3/g).
3. Pada tahun 2011 BPOM provinsi gorontalo menemukan 226 sampel jajanan pangan anak sekolah mengandung boraks.
4. Pada tahun 2011 BPOM Provinsi Gorontalo menemukan 1 sampel bakso yang terkontaminasi *coliform*.

5. Jumlah penjual jajanan bakso dilingkungan Universitas Negeri Gorontalo berjumlah 9 penjual jajanan bakso, yang terdiri dari 3 kantin dan 6 gerobak pangsit.

1.3 Rumusan Masalah

Dari uraian diatas adapun yang menjadi rumusan masalah yaitu “Apakah terdapat boraks dan kandungan *E. coli* pada Jajanan Bakso yang Dijual Di Lingkungan Universitas Negeri Gorontalo”.

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini yaitu untuk mengidentifikasi boraks dan kandungan *E.coli* pada jajanan bakso yang dijual di Lingkungan Universitas Negeri Gorontalo.

1.4.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui boraks pada jajanan bakso yang dijual di Lingkungan Universitas Negeri Gorontalo.
2. Untuk mengetahui kandungan bakteri *E. coli* pada jajanan bakso yang dijual di lingkungan Universitas Negeri Gorontalo.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis dari penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sumber pengetahuan atau tambahan informasi mengenai bahan tambahan pangan yang berbahaya dan dilarang PERMENKES NOMOR 033 TAHUN 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan dan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan SNI 7388:2009, khususnya dalam produk olahan daging.

1.5.2 Manfaat Praktis

1. Bagi instansi terkait seperti BPOM Provinsi Gorontalo lebih meningkatkan pembinaan terhadap penjual makanan jajanan dan bahaya penggunaan bahan tambahan pangan yang dilarang dan lebih memperhatikan lagi kebersihan dalam pengolahan makanan .
2. Bagi masyarakat, penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang bahaya boraks pada kesehatan yang digunakan sebagai Bahan Tambahan Pangan dan lebih teliti lagi dalam membeli makanan jajanan.
3. Bagi peneliti, dapat meningkatkan pengetahuan tentang bahaya bahan tambahan pangan yang dilarang dan berbahaya bagi kesehatan.