

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Meningkatnya jumlah penduduk menyebabkan kebutuhan makanan juga semakin meningkat. Hal tersebut menyebabkan muncul berbagai produk makanan dengan berbagai variasi agar lebih awet, menarik dan menguntungkan. Namun dewasa ini sering ditemukan berbagai produk makanan yang diberi bahan tambahan berupa bahan penyedap, pewarna dan pengawet yang berbahaya. (Arief, 2012:2)

Sejak Pertengahan abad ke-20, peranan bahan tambahan pangan (BTP) khususnya bahan pengawet menjadi semakin penting sejalan dengan kemajuan teknologi produksi bahan tambahan pangan. Banyaknya bahan tambahan pangan dalam bentuk lebih murni dan tersedia secara komersial dengan harga yang relatif murah akan mendorong meningkatnya pemakaian bahan tambahan pangan yang berarti meningkatkan konsumsi bahan tersebut bagi setiap individu. (Cahyadi, 2009: 1)

Keselamatan dan kesehatan masyarakat harus dilindungi terhadap pangan yang tidak memenuhi syarat, dan terhadap kerugian sebagai akibat produksi, peredaran, dan perdagangan pangan yang tidak benar dapat merugikan dan membahayakan kesehatan masyarakat. Pangan yang aman, bermutu, dan bergizi adalah hak setiap orang. Penjaminan pangan yang bermutu dan aman merupakan tanggung jawab bersama antara pemerintah, industri pangan dan konsumen, sesuai dengan tugas dan fungsinya masing-masing. Persepsi yang sama dan kerja sama

antar sektor tersebut mempunyai peranan penting dalam keberhasilan program keamanan pangan (Cahyadi, 2009 : 274-275).

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. Penyimpanan dalam pemakaiannya akan membahayakan kita bersama, khususnya generasi muda sebagai penerus bangsa. Dibidang pangan kita memerlukan sesuatu yang lebih baik untuk masa depan yang akan datang, yaitu pangan yang aman untuk dikonsumsi, lebih bermutu, bergizi dan lebih mampu bersaing dalam pasar global. Kebijakan keamanan pangan dan pembangunan gizi nasional merupakan bagian integral dari kebijakan pangan nasional, termasuk penggunaan bahan tambahan makanan (Cahyadi, 2009: 275).

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia RI No.722/Menkes/Per/IX/88 dijelaskan pada pasal 6 yakni penggunaan bahan tambahan makanan yang digunakan dalam mengelola makanan jajanan harus sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Sejarah dari krupuk diambil dari kisah nyata tentang keluarga miskin yang memiliki banyak anak. Sehingga untuk bertahan hidup mereka rela makan nasi dengan lauk sawut (ketela pohon yang diserut/diparut/pasrah). Awal pembuatan sawut, yaitu pertama-tama ketela pohon diparut kemudian diberi air. setelah itu, parutan ketela pohon yang tercampur air diperas dan diambil sarinya. lalu diendapkan. kemudian endapan tersebut dijemur dan jadilah tepung tapioka. lalu tepung tersebut diolah menjadi krupuk, yang disebut juga krupuk samiler. Di

Gorontalo sendiri, kerupuk dikenal pada saat masuknya warga keturunan Jawa ke daerah Gorontalo. Karena kebiasaan warga atau masyarakat Jawa yang sering mengonsumsi kerupuk sehingga meskipun berada di daerah lainpun mereka tetap mengkonsumsinya meskipun harus membuatnya sendiri. lambat laun karena seringnya masyarakat Jawa mengonsumsi kerupuk sehingga masyarakat Gorontalo pun penasaran dan ingin mencobanya, karena makanan ini dapat dikonsumsi oleh semua usia. lama kelamaan seiring berjalannya waktu maka kerupuk ini pun makin dikenal oleh masyarakat di daerah Gorontalo, dan masyarakat Gorontalo pun mengembangkan kerupuk ini dengan variasi yang berbeda.

Kerupuk merupakan sejenis makanan gorengan kering yang bersifat mengembang dan renyah. Produk ini telah menjadi populer dan digemari masyarakat luas dan dikonsumsi baik sebagai makanan ringan (*snack food*) maupun sebagai lauk (Soekarto dalam Suryani, 2007: 16). Kerupuk merupakan produk kering yang dibuat dari tapioka atau tepung lain dengan menggunakan bahan yang sesuai dengan jenis makanan lainnya. Kerupuk biasanya digunakan sebagai makanan ringan dan juga jajanan bagi anak-anak sekolah, warung-warung dan rumah makan (Dawile, dkk: 2013)

Bleung (Boraks) merupakan salah satu zat yang sempat menggemparkan publik beberapa saat lalu ini juga kerap digunakan dalam pembuatan kerupuk, bleung atau biasa disebut boraks ini mempunyai fungsi yang sangat beragam. Selain sebagai bahan pengawet, bahan ini bisa pula dipakai untuk menjadikan tekstur kerupuk lebih renyah dan punya aroma yang lebih khas. Namun jika

kadarnya terlalu banyak bisa menjadi pemicu berbagai macam penyakit. Apalagi, sifatnya yang bisa terakumulasi dalam tubuh (Cahyadi, 2009: 259).

Bahan tambahan pangan adalah bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan dan biasanya bukan merupakan komponen khas makanan, mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang dengan sengaja ditambahkan kedalam makanan untuk maksud teknologi pada pembuatan, pengolahan, penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, dan penyimpanan (Cahyadi, 2009:1-2)

Boraks merupakan bahan yang dikenal untuk industri farmasi sebagai ramuan obat misalnya salep, bedak, larutan kompres, obat oles mulut dan obat pencuci mata. Boraks juga digunakan sebagai bahan solder, pembersih, pengawet kayu dan antiseptik kayu. Jika boraks terdapat pada makanan maka dalam jangka waktu yang lama akan menumpuk pada otak, hati, lemak dan ginjal. Pemakaian dalam jumlah yang banyak dapat menyebabkan demam, depresi, kerusakan ginjal, nafsu makan berkurang, gangguan pencernaan, kebodohan, kebingungan, radang kulit, anemia, kejang, pingsan bahkan kematian (Karim dalam Arief, 2012:2).

Bahaya boraks (Bleng) bagi tubuh manusia sudah banyak diketahui oleh masyarakat umum, namun demikian belum banyak masyarakat yang mengetahui cara mendeteksi boraks dalam makanan. Kebanyakan untuk mengetahui kandungan boraks dalam makanan dilakukan melalui uji laboratorium oleh praktisi akademis. Untuk itu perlu dilakukan upaya penelitian mendeteksi kandungan boraks dalam makanan yang lebih sederhana, mudah dan dapat dilakukan secara langsung oleh semua kalangan masyarakat.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Zainal Arief (2012) terhadap kandungan boraks pada jajanan di Madrasah Ibtidaiyah Islamiyah I Majasem, dimana dari 9 sampel yang diteliti, diperoleh hasil bahwa 2 sampel (22,2%) diantaranya positif mengandung boraks, yakni jajanan kentucky ayam dan kerupuk tahu. Sedangkan yang jajanan yang negatif mengandung boraks ada sebanyak 7 sampel (77,8%) yakni jajanan kerupuk klontong, mie kering pedas, snack bawang, mie lidi, tempura, sozsis, dan pentol.

Kunyit merupakan tanaman yang berasal dari India, namun sudah menyebar keseluruh dunia terutama di kawasan tropis. Di Indonesia pada umumnya dapat tumbuh dan berproduksi dengan baik. Tanaman berumpun ini memiliki batang semu yang tersusun dari pelepah daun dengan tinggi 25 -100 cm. Daun berbentuk bulat telur memanjang, berwarna hijau muda, penyusun daunnya bertingkat-tingkat setiap tanaman memiliki sekitar 6-10 helai daun. Di daerah Gorontalo, kunyit dikenal dengan nama "Alawahu", dimana kunyit ini biasanya digunakan oleh masyarakat Gorontalo sebagai bumbu dalam olahan masakan, tak jarang juga, kunyit atau alawahu ini digunakan sebagai bahan untuk pengobatan. Di masyarakat kunyit yang dikenal ada dua macam, yakni kunyit yang berwarna kuning dan kunyit putih, dimana kunyit putih ini hanya dapat digunakan sebagai bahan pengobatan, berbeda dengan kunyit yang berwarna kuning yang dapat juga dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam masakan. Kunyit merupakan salah satu bahan pewarna alami makanan. Kunyit juga dapat menyebabkan perubahan warna jika dicampur dengan zat-zat tertentu seperti lemak dan minyak.

1.2 Identifikasi Masalah

Mengacu pada latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya, maka berbagai masalah yang timbul adalah :

1. Di Gorontalo, kerupuk sudah banyak digemari oleh masyarakat baik dari anak-anak hingga yang dewasa bahkan dari kalangan tidak mampu hingga yang mampu.
2. Berdasarkan data yang di dapat dari BPOM Kota Gorontalo, dimana terdapat beberapa makanan siap saji ataupun jajanan yang mengandung boraks seperti jajanan kerupuk.
3. Boraks merupakan bahan beracun dan berbahaya bagi kesehatan manusia. Jika kandungannya dalam tubuh tinggi, akan bereaksi secara kimia dengan hampir semua zat di dalam sel sehingga menekan fungsi sel dan menyebabkan kematian sel yang menyebabkan keracunan pada tubuh. Selain itu, kandungan boraks yang tinggi dalam tubuh juga menyebabkan gangguan otak, hati, dan ginjal. Dalam jumlah banyak, boraks menyebabkan demam, apatis, sianosis, tekanan darah turun, anurina (tidak terbentuknya urin), kerusakan ginjal, pingsan, hingga kematian.
4. Adanya rumah makan yang berada di sepanjang jalan HB Jassin yang menjual kerupuk dan perlu dilakukan pengujian kandungan boraks terhadap kerupuk yang dijual.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas dapat dirumuskan suatu permasalahan yaitu:

1. Apakah air kunyit dapat digunakan untuk mendeteksi kandungan boraks pada makanan?
2. Apakah terdapat kandungan boraks (Bleng) pada jajanan kerupuk yang dijual di rumah-rumah makan yang berada disepanjang jalan HB Jassin?

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 tujuan umum

Adapun tujuan umum dalam penelitian ini yaitu untuk mengetahui kandungan boraks (bleng) pada kerupuk dengan menggunakan air kunyit dan metode nyala api.

1.4.2 tujuan khusus

Adapun tujuan khusus dalam penelitian ini yaitu untuk mengetahui adanya kandungan boraks (bleng) pada kerupuk yang dijual di rumah makan di kawasan jalan HB Jassin.

1.5 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Ilmiah

Untuk menambah wawasan ilmiah penulis, serta mengaplikasikan ilmu yang diperoleh selama menempuh pendidikan di Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Jurusan kesehatan Masyarakat di Universitas Negeri Gorontalo.

2. Manfaat Teoritis

Diharapkan nantinya penelitian ini dapat memberikan informasi baru tentang adanya kandungan boraks (bleng) pada jajanan kerupuk. Dan sebagai bahan bacaan dan informasi bagi masyarakat dan mahasiswa/peneliti selanjutnya tentang cara mengidentifikasi keberadaan boraks (bleng) pada kerupuk secara sederhana.

3. Manfaat Praktis

Sebagai tambahan pengetahuan dan pengalaman bagi penulis dalam mengembangkan penelitian kesehatan lingkungan, dan masukan bagi yang berkepentingan dalam mengetahui kandungan boraks (bleng) pada kerupuk dengan melakukan identifikasi secara sederhana.