

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam kehidupan sehari-hari makanan mempunyai peranan penting dalam kelangsungan hidup manusia. Secara tidak langsung makanan dapat berperan aktif dalam menunjang peningkatan kesehatan. Untuk mewujudkan peningkatan kesehatan dapat dilakukan dengan cara mengusahakan dalam penyediaan makanan yang bergizi dan aman bagi tubuh kita.

Dengan berkembangnya zaman, makanan yang beredar dalam masyarakat cukup banyak. Pada umumnya dalam pengelolaan makanan selalu diusahakan untuk menghasilkan produk makanan yang disukai dan berkualitas baik. Makanan yang tersaji harus tersedia dalam bentuk dan aroma yang lebih menarik, rasa enak, warna dan konsistensinya baik serta awet. Untuk mendapatkan makanan seperti yang diinginkan, maka pada proses pembuatannya sering dilakukan penambahan bahan pengawet (Widyaningsih, 2006).

Bahan pengawet merupakan salah satu bentuk bahan tambahan pangan (BTP). Tujuan penambahan pengawet untuk lebih meningkatkan cita rasa, memperbaiki warna, tekstur, dan sebagai bahan penstabil. Namun demikian, seringkali produsen yang tidak bertanggung jawab menggunakan pengawet yang tidak tepat seperti pengawet nonmakanan ataupun pengawet yang tidak diizinkan oleh badan POM sehingga merugikan konsumen seperti boraks (Hardinsyah dan Sumali, 2001).

Boraks sering disalahgunakan untuk mengawetkan berbagai makanan seperti bakso, mie basah, pisang molen, siomay, lontong, ketupat dan pangsit. Selain bertujuan untuk mengawetkan, boraks juga dapat membuat tekstur makanan menjadi lebih kenyal dan memperbaiki penampilan makanan.

Boraks mempunyai efek toksik atau keracunan, gejalanya dapat berupa mual, muntah, diare, suhu tubuh menurun, lemah, sakit kepala, bahkan dapat menimbulkan *shock*. Kematian pada orang dewasa dapat terjadi dalam dosis 10-25 gram, sedangkan pada anak dosis 5-6 gram (Cahyadi, 2009).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Raisani Rusli yang berjudul “Penetapan Kadar Boraks pada Mie Basah yang Beredar di Pasar Ciputat Jakarta” Dari hasil uji kuantitatif pada lima sampel, empat sampel mengandung boraks dengan kadar boraks 3,76112 µg/mL, 108,592 µg/mL, 117,9461 µg/mL, dan 6,275 µg/mL.

Boraks sulit dimetabolisme oleh tubuh sehingga akan tersimpan secara akumulatif dalam hati, otak, dan testis. Penggunaan boraks dalam makanan dilarang oleh pemerintah sebagaimana ditentukan SK Menteri Kesehatan RI No.722 / Menkes / Per / IX /1988 tentang bahan tambahan makanan.

Oleh karena itu penelitian ini dilakukan sebagai tindak lanjut pendugaan adanya kandungan boraks pada mie basah yang berada di pasar sentral kota Gorontalo.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang diatas dapat dirumuskan permasalahan yaitu, apakah makanan pada mie basah mengandung boraks?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kandungan boraks pada mie basah.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Bagi instansi terkait seperti BPOM Provinsi Gorontalo lebih meningkatkan pembinaan terhadap penjual makanan dan bahaya penggunaan boraks pada mie basah.
2. Bagi masyarakat, penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang bahaya boraks bagi kesehatan dan lebih teliti lagi dalam membeli makanan.
3. Bagi peneliti, dapat meningkatkan pengetahuan tentang bahaya boraks bagi kesehatan.