

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan bahan yang dapat dimakan baik secara alamiah maupun melalui proses buatan manusia untuk mempertahankan hidup dan kesehatan tubuh. Departemen Kesehatan Republik Indonesia, mendefenisikan “Makanan dan minuman sebagai semua bahan, baik dalam bentuk alamiah maupun dalam bentuk buatan yang dimakan manusia, kecuali air dan obat-obatan” (Widyaningsih, 2010).

Makanan yang menjadi menu favorit bagi masyarakat selain makanan di rumah adalah makanan jajanan. Menurut Kepmenkes RI dalam Widyaningsih (2010) bahwa “Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel.”

Makanan jajanan yang terdapat di kota Gorontalo berdasarkan pengamatan peneliti seperti pisang goreng, lalapan ayam, lalapan bebek, minuman es, batagor, dan bubur ayam. Makanan jajanan bubur ayam merupakan salah satu menu yang banyak diminati masyarakat. Penjualan bubur ayam dari hari senin sampai sabtu tersebar di kota Gorontalo yaitu di kecamatan Kota Utara terdapat 1 penjualan bubur ayam, di Kota Tengah terdapat 2 penjualan bubur ayam, di kecamatan Kota Barat terdapat 1 penjualan bubur ayam, di kecamatan Kota Selatan terdapat 1 penjualan bubur ayam, di kecamatan Kota Timur terdapat 1 penjualan bubur ayam, dan di kecamatan Hulonthalangi terdapat 2 penjualan bubur ayam. Kemudian pada hari minggu di

masing-masing kecamatan tidak ada penjualan bubur ayam kecuali di kecamatan Hulonthalangi sebanyak 7 tempat penjualan bubur ayam. “Bubur ayam adalah makanan yang terbuat dari beras yang direbus dengan air kaldu dalam waktu yang cukup lama sehingga menjadi lembek dan berair lalu diberi kuah, suwiran daging ayam, kerupuk, cakwe, dan irisan daun bawang” (Suhanda, 2012).

Penjualan bubur ayam yang terdapat di kecamatan Hulondhalangi Kota Gorontalo khususnya hari minggu terdapat 7 penjualan bubur ayam dikarenakan di lokasi penjualan ini setiap hari minggu banyak dikunjungi masyarakat untuk berolahraga seperti lari pagi, senam dan bersepeda. Bubur ayam yang disediakan para penjual bubur ayam ini dikemas menggunakan kotak makanan *styrofoam*. Dari 7 penjualan bubur ayam ini ada 5 penjualan bubur ayam yang menggunakan kotak makanan *styrofoam*.

Penggunaan kotak makanan *styrofoam* bagi penjual bubur ayam lebih didasarkan pada kemudahan dalam menggunakan kotak makanan ini, ringan dan harga yang murah. Penggunaan kotak makanan *styrofoam* berdasarkan BPOM RI tentang kemasan makanan “*Styrofoam*” bahwa “Dalam rangka melaksanakan tindakan kehati-hatian, masyarakat dihimbau untuk memperhatikan hal-hal sebagai berikut: Umumnya kemasan makanan ‘*styrofoam*’ dapat dikenali dari logo segitiga memutar angka 6 PS, jangan gunakan kemasan ‘*styrofoam*’ dalam *microwave* dan jangan gunakan kemasan ‘*styrofoam*’ yang rusak atau berubah bentuk untuk mewadahi makanan berminyak/berlemak apalagi dalam keadaan panas.”

Menurut Direktorat Standardisasi Produk Pangan Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya Badan POM RI dalam Widyaningsih (2010) bahwa “Salah satu contoh makanan yang tidak boleh dikemas dalam *styrofoam* adalah bubur ayam karena termasuk salah satu jenis makanan yang mengandung minyak dan lemak.”

Saat ini penjual bubur ayam tidak memperhatikan penggunaan kotak makanan *styrofoam* pada makanan yang berminyak/ berlemak yang mereka kemas untuk pembeli apalagi dalam keadaan panas, semua tergantung saat kapan pembeli itu tiba untuk membeli dan membawa pulang makanan yang dikemas itu. Padahal perlu diperhatikan kondisi makanan sebelum dimasukkan kedalam kemasan apalagi pada kotak makanan *styrofoam* karena pada kemasan ini terdapat residu monomer stirena.

Penjual bubur ayam saat ini belum memahami istilah residu monomer stirena yang terdapat dalam kemasan *Styrofoam*. Menurut Sugono (2008), menjelaskan bahwa “Residu sama dengan ampas (endapan), sedangkan monomer merupakan senyawa kimia yg molekulnya dapat digabungkan untuk membentuk molekul lebih besar yang dinamakan polimer dan stirena merupakan cairan toksik tidak berwarna dengan bau aromatik kuat, tidak larut dalam air, tetapi larut dalam alkohol dan eter, digunakan untuk membuat polimer, plastik, dan karet sintetik” .

Bahaya perpindahan monomer stirena dari *styrofoam* ke bubur ayam perlu diwaspadai selain mempengaruhi mutu pangan juga dapat merusak kesehatan. “Kesehatan merupakan salah satu komponen penting bagi kualitas hidup manusia. Agar dapat hidup dengan baik dan sehat, manusia memerlukan pangan yang harus

dikonsumsinya setiap hari. Dalam hal ini, mutu pangan besar sekali peranannya” (Simanjuntak, 2010).

Berdasarkan uraian tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Uji Kandungan Stirena Pada Bubur Ayam Yang Dikemas Menggunakan Kotak Makanan *Styrofoam* Di Taruna Remaja Kota Gorontalo”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang, permasalahan dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Ada penjual bubur ayam mengemas bubur ayam yang dijual menggunakan kotak makanan *styrofoam* yang bahan dasar penyusunnya dari stirena.
2. Dapat terjadi perpindahan zat dari wadah yang mengandung stirena ke bubur ayam yang mengandung minyak dan lemak apalagi dalam keadaan panas.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian identifikasi masalah, permasalahan dapat dirumuskan:
Apakah ada kandungan Stirena pada bubur ayam yang dikemas menggunakan kotak makanan *Styrofoam* di Lapangan Taruna Remaja Kota Gorontalo?

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui “Adanya kandungan stirena pada bubur ayam yang dikemas menggunakan kotak makanan *Styrofoam* di Lapangan Taruna Remaja Kota Gorontalo”.

1.4.2 Tujuan Khusus

Untuk menguji ada atau tidaknya kandungan stirena pada bubur ayam yang dikemas menggunakan kotak makanan *styrofoam* di Taruna Remaja Kota Gorontalo.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini dapat menambah khazanah keilmuan terkait dengan penggunaan kotak *styrofoam* yang aman dan baik untuk makanan yang mengandung minyak dan lemak.

1.5.2 Manfaat praktis

1) Bagi masyarakat

Bagi masyarakat, penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan tentang kotak *styrofoam* yang aman dan baik untuk makanan yang mengandung minyak dan lemak.

2) Bagi peneliti

Bagi peneliti, penelitian ini dapat memperkaya khasanah penelitian tentang kandungan stirena yang terdapat pada makanan berminyak dan berlemak.