

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Peningkatan jumlah penduduk mengakibatkan kebutuhan pangan semakin meningkat. Namun demikian, peningkatan tersebut tidak diimbangi dengan kualitas makanan yang seharusnya semakin baik. Kualitas pangan yang baik harus memenuhi beberapa kriteria diantaranya aman, bergizi dan bermutu. Umumnya makanan yang dijual oleh industri kecil atau industri rumah tangga tidak memperhatikan keamanan dan kandungan gizi makanan tersebut, yang mereka pikirkan adalah keuntungan yang besar dengan modal yang kecil. Dengan demikian, penggunaan bahan-bahan berbahaya marak dilakukan. Salah satu makanan yang sering diisukan mengandung bahan-bahan berbahaya adalah bakso.

Bakso (baso) adalah makanan khas Tionghoa Indonesia berupa bola daging yang terbuat dari campuran tepung tapioka dengan daging segar yang digiling. Widyaningsih dan Murtini (2006), mengemukakan bahwa bakso merupakan produk olahan daging yang telah dihaluskan terlebih dahulu lalu dicampur dengan tepung dan bumbu-bumbu, kemudian dibentuk seperti bola-bola kecil dan direbus dalam air panas. Bakso merupakan salah satu produk olahan daging yang sangat populer dan menjadi favorit masyarakat diberbagai kalangan. Oleh karena itu, bakso bisa didapatkan diseluruh wilayah Indonesia termasuk Gorontalo khususnya Kecamatan Limboto.

Guna menarik minat para pembeli, maka produsen membuat bakso bervariasi misalnya bakso yang berisi telur, daging yang dicincang kasar dan urat

sapi. Selain itu, untuk memperpanjang masa simpan bakso maka produsen sering menggunakan bahan tambahan makanan (BTM) yang berbahaya bagi kesehatan manusia sebagai pengawet. Hal tersebut dilakukan karena bakso tanpa pengawet memiliki masa simpan maksimal satu hari pada suhu kamar dan dua hari pada suhu dingin (Damiyati, 2007). Bahan-bahan yang sering digunakan sebagai pengawet adalah boraks dan formalin. Syah (2005) mengemukakan bahwa bahan tambahan makanan didefinisikan sebagai bahan tambahan yang tidak lazim dikonsumsi sebagai makanan dan biasanya bukan merupakan komposisi khas makanan, dapat bernilai gizi maupun tidak bernilai gizi.

Boraks berasal dari bahasa arab yaitu *bouraq*, pada mulanya dikenal sebagai bahan antiseptik yang digunakan sebagai bahan pembersih, pengawet kayu dan herbisida (Winarno dan Titi, 1994). Penggunaan boraks pada makanan produk olahan membuat adonan dapat lebih lias dan elastis sehingga tidak cepat *mollor* atau *sagging*. Meskipun jumlah tambahan tidak terlalu banyak, namun boraks mempunyai efek akumulasi yang berbahaya. Dalam air, boraks merupakan campuran natrium metaborat dan asam borat. Gejala keracunan boraks akut meliputi mual, muntah-muntah, diare, kejang perut, bercak pada kulit, suhu tubuh menurun dan lemah, juga dapat terjadi kematian akibat kolaps pernapasan. Pada keracunan kronik dapat menyebabkan demam, anoreksia, kerusakan ginjal, depresi dan bingung (Haddad *et al*, 1990).

Formalin merupakan zat toksik dan sangat iritatif untuk kulit dan mata. Formalin bagi tubuh manusia diketahui sebagai zat beracun, karsinogen (menyebabkan kanker), mutagen (menyebabkan perubahan sel, jaringan tubuh),

korosif dan iritatif. Uap dari formalin sangat berbahaya jika terhirup dan tertelan oleh manusia. Dampak buruk bagi kesehatan pada seorang yang terpapar dengan formalin dapat terjadi akibat paparan akut atau paparan yang berlangsung kronik (bertahun-tahun), antara lain sakit kepala, radang hidung, radang kronis, mual-mual, gangguan pernapasan baik berupa batuk kronis atau sesak napas kronis. Formalin dapat merusak syaraf tubuh manusia. Gangguan pada syaraf berupa susah tidur, sensitif, mudah lupa, dan sulit berkonsentrasi. Pada wanita akan menyebabkan gangguan menstruasi dan infertilitas. Penggunaan formalin jangka panjang pada manusia dapat menyebabkan kanker mulut dan tenggorokan (Putrianti, 2009).

Di Kecamatan Limboto, Kabupaten Gorontalo, isu mengenai penggunaan boraks dan formalin pada bahan makanan sudah diketahui oleh masyarakat umum. Namun tidak banyak masyarakat mengetahui cara-cara yang mudah untuk mendeteksi kedua zat tersebut. Oleh karena itu, dilakukan uji kandungan boraks dan formalin pada bakso yang dijual di Kecamatan Limboto, Kabupaten Gorontalo secara sederhana. Uji sederhana ini menggunakan ekstrak kunyit sebagai pendeteksi boraks dan kalium permanganat (KMnO_4) untuk pendeteksi formalin.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, maka rumusan masalah pada penelitian ini yaitu apakah terdapat boraks dan formalin pada bakso yang dijual di Kecamatan Limboto, Kabupaten Gorontalo?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah mengetahui ada tidaknya boraks dan formalin pada bakso yang dijual di Kecamatan Limboto, Kabupaten Gorontalo

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi kepada kepada pemerintah daerah dan instansi terkait serta mahasiswa dan masyarakat tentang ada atau tidaknya kandungan boraks dan formalin pada bakso yang dijual di Kecamatan Limboto, Kabupaten Gorontalo
2. Memberikan informasi kepada mahasiswa dan masyarakat tentang cara pengujian boraks dan formalin secara sederhana