

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bakso merupakan salah satu jenis makanan yang terbuat dari produk olahan daging. Widyaningsih dan Murtini (2006), menyatakan bahwa bakso merupakan produk olahan daging yang telah dihaluskan terlebih dahulu dan telah dicampur dengan bumbu-bumbu, tepung dan kemudian dibentuk seperti bola-bola kecil dan direbus dalam air panas. Bakso sudah lama dikenal dan digemari serta menyebar luas di masyarakat sehingga produk ini memegang peranan penting dalam penyebaran protein sebagai zat gizi yang dibutuhkan tubuh. Bakso digemari mulai dari anak-anak sampai orang dewasa karena bakso dihidangkan selain dalam bentuk mie bakso atau mie ayam, juga dihidangkan sebagai campuran dalam beberapa jenis makanan.

Masyarakat Kota Gorontalo sering mengonsumsi makanan di luar rumah, salah satunya adalah mie bakso karena nilai nutrisinya cukup baik, mudah didapat dan harganya murah. Meskipun demikian, ternyata pengetahuan masyarakat mengenai bakso yang aman dan baik untuk dikonsumsi masih kurang. Hal ini perlu diantisipasi karena bakso yang dijual oleh para pedagang biasanya menggunakan bahan kimia berupa boraks dan formalin. Boraks dan Formalin merupakan senyawa yang bisa memperbaiki tekstur, kekenyalan dan memperpanjang masa simpan pada bakso (Syah dkk., 2005).

Boraks adalah senyawa kimia yang mempunyai sifat dapat mengembangkan adonan, memberi efek kenyal serta membunuh mikroba. Boraks

sering digunakan oleh produsen untuk dijadikan zat tambahan pada makanan bakso, tahu, mie, kerupuk, maupun lontong. Svelha (1985) mengemukakan bahwa boraks ataupun asam borat digunakan sebagai bahan antiseptika, solder, pembersih dan pengawet kayu.

Formalin merupakan bahan kimia yang biasa dipakai untuk membasmi bakteri atau berfungsi sebagai desinfektan. Zat ini termasuk dalam golongan desinfektan kuat dan dapat membasmi berbagai jenis bakteri pembusuk, penyakit, cendawan atau kapang. Disamping itu, juga dapat mengeraskan jaringan tubuh (Winarno, 2004).

Jenis bakso yang mengandung boraks dan formalin, teksturnya sangat kenyal dan awet, bila dilempar ke lantai akan memantul seperti bola bekel, warna tidak kecoklatan seperti warna daging dan cenderung keputihan. Sedangkan bakso yang aman berwarna abu-abu segar dan merata disemua bagian, baik di pinggir maupun tengah (Putra, 2009).

Boraks dan Formalin akan berguna dengan positif bila digunakan sesuai yang seharusnya. Kedua bahan tersebut tidak boleh dijadikan sebagai bahan pengawet makanan karena sangat berbahaya bagi kesehatan. Oleh karena itu, perlu menguji bakso yang dijual oleh para produsen atau pedagang bakso.

Guna mendeteksi boraks dan formalin pada bakso, salah satu bahan herbal yang biasa digunakan adalah ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica* Vall). Sedangkan bahan kimia yang biasa digunakan untuk mendeteksi formalin pada bakso yaitu larutan Kalium Permanganat (KMnO_4).

Berdasarkan uraian di atas, maka dilakukan penelitian dengan judul
**“Deteksi Boraks dan Formalin Pada Bakso Melalui Ekstrak Kunyit
(*Curcuma domestica* Vall) dan Larutan Kalium Permanganat (KMnO_4) di
Kota Gorontalo”**

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian ini yaitu apakah bakso yang dijual di Kota Gorontalo mengandung bahan boraks dan formalin ?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui ada tidaknya kandungan boraks dan formalin pada bakso yang dijual di Kota Gorontalo.

D. Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi kepada Pemerintah daerah dan Badan Pengawasan Obat dan Makanan supaya dilakukan penertiban.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang bakso yang mengandung bahan kimia boraks dan formalin supaya lebih berhati-hati dalam membeli bakso.
3. Memberikan informasi kepada mahasiswa dalam hal pengetahuan untuk mendeteksi boraks dan formalin pada bakso.