

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat membutuhkan produk pangan yang lebih baik untuk masa yang akan datang, yaitu pangan yang aman, bermutu dan bergizi untuk dikonsumsi. Untuk memenuhi kebutuhan produk pangan bagi masyarakat yang bebas dari kerusakan dan kontaminasi, baik kontaminasi toksin/mikroba dan senyawa kimia, maka keamanan pangan merupakan faktor penting untuk diperhatikan dan diterapkan dalam proses pengolahan pangan. Menurut undang-undang RI No 18 Tahun 2012 tentang pangan, bagian ketiga mengenai Pengaturan Bahan Tambahan Pangan, pasal 75 dicantumkan, bahwa setiap orang yang melakukan produksi pangan untuk diedarkan dilarang menggunakan bahan tambahan pangan yang melampaui ambang batas maksimal yang ditetapkan dan atau bahan yang dilarang digunakan sebagai bahan tambahan pangan. Akan tetapi, dalam pangan yang diperdagangkan oleh masyarakat khususnya pangan olahan seringkali ditemukan mengandung bahan tambahan berbahaya sehingga melanggar kriteria keamanan pangan.

Penyalahgunaan produk atau bahan tertentu yang tidak sesuai dengan peruntukannya sering sekali terjadi dinegeri tercinta Indonesia ini. Namun seringkali pula upaya mengatasinya lebih-lebih untuk mencegahnya sangat terlambat, lama-kelamaan masyarakatpun cenderung menjadi terbiasa dengan kondisi seperti itu yang pada akhirnya membuat masyarakat menjadi bersikap apatis terhadap berbagai fenomena yang terjadi.

Beberapa bahan tambahan berbahaya yang bukan ditujukan untuk produk pangan justru ditambahkan ke dalam pangan seperti formalin, boraks, rhodamin B dan *methanyl yellow*. Formalin merupakan jenis bahan tambahan berbahaya yang masih sering digunakan secara bebas oleh pedagang atau pengolah pangan yang tidak bertanggung jawab. Hal ini disebabkan karena formalin jauh lebih murah dibanding pengawet lainnya, mudah digunakan karena dalam bentuk larutan dan rendahnya pengetahuan pedagang tentang bahaya formalin (Widyaningsih dan Murtini, 2006). Tujuan penggunaan

bahan kimia berbahaya seperti formalin pada pangan biasanya dilakukan untuk memperbaiki warna dan tekstur pangan serta menghambat aktifitas mikroorganisme sehingga produk pangan dapat disimpan lebih lama (Yuliarti, 2007).

Formalin biasanya digunakan sebagai bahan pengawet mayat dan pengawet hewan untuk penelitian. Formalin juga berfungsi sebagai desinfektan, antiseptik, antihidrolis serta bahan baku industri pembuatan lem *plywood*, resin dan tekstil (Saparinto dan Hidayati, 2010). Sedangkan Asam Borat atau yang dikenal dengan nama boraks dalam kesehariannya berfungsi sebagai pembersih, fungisida, herbisida, dan insektisida yang bersifat toksin pada manusia (Eka, 2013).

Walaupun formalin dan boraks telah jelas dilarang penggunaannya pada makanan, tetapi pada kenyataannya masih terdapat makanan yang diujakan menggunakan bahan tersebut, salah satunya adalah bakso. Bakso sebagai hasil olahan bahan pangan asal hewan telah mengalami modifikasi dalam proses pembuatannya. Berbagai cara dan metode telah digunakan oleh pedagang dan produsen bakso untuk menciptakan bakso dengan nilai sensorik yang baik sehingga kepuasan konsumen tetap terjaga. Metode pengolahan daging menjadi bakso sering kali tidak memperhatikan aspek kesehatan. Penambahan bahan tambahan berbahaya yang bersifat toksik dengan tujuan meningkatkan nilai sensorik produk bakso diduga banyak dilakukan oleh produsen atau pedagang bakso (Handoko dkk, 2010).

Pola pemilihan ini menjadi menarik bila dihubungkan dengan nilai gizi yang ada di dalam bakso. Selama ini penerimaan konsumen pada bakso dinilai dari karakteristik yang sesuai dengan selera mereka, selera ini tentu saja tidak selalu memperhatikan standar gizi makanan. Kepuasan yang dicapai konsumen ini didasarkan pada karakteristik fisik, seperti rasa, aroma, tekstur dan warna. Hal ini akan mendorong produsen berusaha untuk memenuhi tingkat kepuasan konsumen dengan berbagai cara, perkembangan teknologi pada saat ini memacu penggunaan bahan tambahan seperti perasa, pewarna dan bahan pengawet. Bahan pengawet yang digunakan bertujuan untuk meningkatkan kenampakan dan kekenyalan

sekaligus mendapatkan daya simpan yang lama. Pengetahuan yang terbatas dari pedagang menyebabkan adanya pemakaian bahan pengawet yang tidak diperbolehkan seperti boraks dan formalin dengan takaran yang melebihi ambang batas (Yohara dan Asmara, 1998).

Penyalahgunaan formalin dalam pangan pernah dilaporkan oleh instansi yang berwenang dan beberapa peneliti dari survey yang dilakukan. Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (Balai POM) pernah melaporkan bahwa bukan hanya di Jakarta, penggunaan formalin dalam bahan pangan juga ditemukan di sejumlah kota besar di tanah air seperti Yogyakarta, Lampung dan Makassar, Sulawesi Selatan. Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan (BB POM) telah melakukan uji laboratorium terhadap 761 sampel makanan dan hasilnya beberapa jenis pangan olahan yaitu mie basah, bakso, tahu dan ikan asin positif mengandung formalin (Teddy, 2007).

Adapun untuk Provinsi Gorontalo penyalahgunaan formalin dalam pangan khususnya pangan asal hewan seperti bakso juga telah dilaporkan melalui beberapa hasil penelitian, dimana untuk Kota Gorontalo dari 43 sampel yang di uji 40 sampel (95%) positif mengandung formalin (Hasan R, 2014), sedangkan untuk Kecamatan Limboto Kabupaten Gorontalo terdapat 36 populasi penjual bakso dan dari 36 sampel tersebut 28 sampel (82,5%) positif mengandung formalin (Arsyad YM, 2014).

Berdasarkan uraian diatas dan mengingat sarjana peternakan juga mempunyai peran dalam memperhatikan kesehatan masyarakat, melindungi kesejahteraan dan kehidupan masyarakat dari pangan khususnya pangan asal hewan yang tidak memenuhi syarat, maka peneliti terdorong untuk melakukan penelitian dengan judul **“Tingkat Cemaran Kimia Formalin dan Boraks pada Bakso di Kabupaten Gorontalo”**.

1.2 Rumusan Masalah

- 1) Bagaimana mengidentifikasi ciri fisik bakso yang diduga mengandung formalin?
- 2) Apakah pada bakso yang dijual di Kabupaten Gorontalo diidentifikasi melalui analisis kualitatif laboratorium mengandung formalin dan boraks?

1.3 Tujuan Penelitian

- 1) Untuk mengidentifikasi ciri fisik bakso yang dijual oleh pedagang bakso di Kabupaten Gorontalo yang diduga mengandung formalin dan boraks.
- 2) Untuk mengidentifikasi formalin dan boraks pada bakso yang dijual di Kabupaten Gorontalo dengan identifikasi laboratorium melalui analisis kualitatif.

1.4 Manfaat Penelitian

- 1) Sebagai bahan kepustakaan dalam pengembangan penelitian lebih lanjut dalam bidang Peternakan mengenai Keamanan Pangan
- 2) Membantu pemerintah dan instansi yang berwenang dalam upaya peningkatan pengawasan keamanan pangan khususnya pangan asal hewan yang dikonsumsi oleh masyarakat.
- 3) Memberikan informasi bagi masyarakat agar pemahaman masyarakat tentang keamanan pangan khususnya pangan asal hewan semakin baik sehingga masyarakat mampu memilih makanan olahan asal hewan seperti bakso yang aman untuk kesehatan dan kehidupan yang berkualitas.

1.5 Hipotesis Penelitian

Melalui pengamatan ciri fisik dan analisis kualitatif di laboratorium, didapatkan sampel bakso yang diambil dari pedagang bakso di tiga Kecamatan Kabupaten Gorontalo yang mengandung formalin dan boraks.