

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Peran bahan tambahan pangan (BTP) khususnya bahan pengawet menjadi semakin penting sejalan dengan kemajuan teknologi produksi bahan tambahan sintesis. Bahan pengawet umumnya digunakan untuk mengawetkan pangan yang mudah rusak (Cahyadi, 2009). Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan (BTP), jenis bahan tambahan pangan golongan pengawet dilarang penggunaannya dalam produk pangan antara lain adalah formalin dan asam borat.

Formalin biasanya digunakan sebagai bahan pengawet mayat dan pengawet hewan untuk penelitian. Formalin juga berfungsi sebagai desinfektan, dapat memusnahkan berbagai jenis bakteri pembusuk, penyakit, cendawan atau kapang (Saparinto dan Hidayati, 2010). Sedangkan 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 dijajakan menggunakan bahan tersebut. Penggunaan kedua bahan tambahan pada makanan tidak diperbolehkan karena dapat menyebabkan keracunan pada tubuh manusia. Gejala keracunan pada manusia antara lain mual, sakit perut yang akut disertai muntah-muntah, diare berdarah, timbulnya depresi susunan saraf dan gangguan peredaran darah (Alsuhebra dan Ridawati, 2013; Cahyadi, 2006).

Bahan tambahan pangan yang sering digunakan untuk bakso adalah formalin dan boraks. Berdasarkan hasil penelitian terhadap bakso di Kota Bitung sebanyak 32 sampel yang di uji 1 sampel (3,1%) positif mengandung formalin dan 7 % (21,8) positif mengandung Boraks (Suntaka, 2014).

Adapun untuk Propinsi Gorontalo penyalahgunaan formalin dalam pangan khususnya pangan asal hewan seperti bakso juga telah dilaporkan melalui beberapa hasil penelitian, dimana untuk Kota Gorontalo dari 40 sampel yang di uji 37 sampel (92,5%) positif mengandung formalin dan 100% negatif mengandung boraks (Hasan, 2014), sedangkan untuk Kecamatan Limboto Kabupaten Gorontalo terdapat 33 populasi penjual bakso dan dari 33 sampel tersebut 25 sampel (75,5%) positif mengandung formalin (Arsyad, 2014).

Berdasarkan survei yang dilakukan di Kabupaten Gorontalo Utara terdapat 31 penjual bakso yang terdapat di Kecamatan Kwandang dan Kecamatan Atinggola. Untuk mengetahui ada tidaknya formalin dan boraks yang digunakan dalam bakso maka penulis telah melakukan penelitian tentang **Tingkat Cemar Kimia Formalin dan Boraks Pada Bakso Di Kecamatan Kwandang dan Kecamatan Atinggola Kabupaten Gorontalo Utara.**

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah bakso yang dijual di Kecamatan Kwandang dan Kecamatan Atinggola terdapat campuran formalin?
2. Apakah bakso yang dijual di Kecamatan Kwandang dan Kecamatan Atinggola terdapat campuran boraks?
3. Mengidentifikasi ciri fisik bakso yang mengandung formalin dan tidak mengandung formalin?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui bakso yang di jual di Kecamatan Kwandang dan Kecamatan Atinggola terdapat campuran bahan pengawet formalin dan boraks atau tidak.
2. Mengidentifikasi ciri fisik bakso yang dijual oleh pedagang bakso di Kecamatan Kwandang dan Kecamatan Atinggola yang diduga mengandung formalin atau tidak.

1.4 Manfaat Penelitian

1. 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.
2. Membantu pemerintah dan instansi yang berwenang dalam upaya peningkatan pengawasan keamanan pangan khususnya pangan asal hewan yang dikonsumsi oleh masyarakat.
3. Sebagai bahan kepustakaan dalam pengembangan penelitian lebih lanjut dalam bidang peternakan mengenai keamanan pangan.