

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Sujarwo et al. (2020), salah satu isu yang harus diperhatikan di Indonesia adalah keamanan pangan, baik dalam hal identifikasi bahan awal maupun pengawasan. Mengonsumsi makanan bergizi namun tidak sehat dapat memiliki sejumlah dampak negatif pada tubuh seseorang. Ketika tidak ada risiko fisik, kimia, atau biologis yang diakibatkan oleh benda asing yang ada dalam makanan, itu dianggap aman. Penelitian oleh Milehman et al. (2020), yang mengklaim bahwa sebagian besar konsumen atau dealer menambahkan Bahan Tambahan Makanan (BTP) ke makanan untuk mengubah bentuk dan kualitasnya, semakin mendukung pandangan ini.

BTP biasanya ditambahkan ke makanan karena alasan teknologi selama pembuatan, pemeliharaan, pemrosesan, pengemasan, penyimpanan, dan bahkan transportasi. Idennya adalah untuk dapat mengawetkan makanan secara berkala sambil juga memiliki kontrol langsung dan tidak langsung atas warna, rasa, tekstur, dan bentuknya. Seran et al. (2021) mengungkapkan sudut pandang serupa, menyatakan bahwa sejumlah besar orang terus menyalahgunakan zat makanan dan non-makanan. Penggunaan pengawet yang meluas dalam makanan yang seharusnya tidak ada adalah buktinya. Misalnya, beberapa orang terus menggunakan formalin dan boraks, yang tidak lagi diperbolehkan sebagai Bahan Tambahan Makanan (BTP) dalam

makanan.

Penggunaan boraks dalam makanan dilarang, sebagaimana dinyatakan dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang penggunaan aditif makanan yang dimaksudkan untuk makanan. Pedagang yang menggunakan aditif makanan berbahaya ini harus menyadari peraturan ini. Ini karena ketika borax memasuki tubuh, dapat menciptakan sejumlah efek samping negatif, seperti iritasi sistem pencernaan, yang dapat menyebabkan gejala termasuk pusing, sakit kepala, mual, muntah, dan diare. Jika jumlah yang dikonsumsi melebihi 5-10 g / kg berat badan orang dewasa dan 5 g / kilogram berat badan anak-anak, dampak yang lebih parah adalah disfungsi ginjal, yang bahkan dapat mengakibatkan shock dan kematian.

Keamanan pangan didefinisikan sebagai kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari potensi kontaminan biologis, kimia, dan lainnya, yang dapat mengganggu, merusak, dan membahayakan kesehatan manusia, serta tidak bertentangan dengan agama, kepercayaan, atau budaya masyarakat sehingga aman dikonsumsi (Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan).

Berbagai penyelidikan telah dilakukan untuk mengidentifikasi keberadaan boraks dalam berbagai sampel makanan. Uji api telah digunakan dalam analisis kualitatif boraks dalam sampel makanan (Aryani, et al. 2018). Teknik kertas kari/kurkumin. Kertas kurkumin yang dicelupkan ke dalam sampel boraks yang direndam dalam air asam digunakan untuk melakukan prosedur ini.

Analisis kualitatif boraks dalam berbagai sampel daging dan pengolahannya, termasuk bakso, dimsum, dll., telah dilakukan dengan menggunakan pendekatan ini (Harimurti, et al. 2019). Namun, studi kuantitatif yang dilakukan hanya menemukan dua teknik, yaitu titrasi natrium hidroksida dan alkalimetri (Aryani, et al. 2018).

Delapan dari sepuluh sampel, atau 80% dari sampel yang dievaluasi dalam penelitian bakso yang dilakukan di kota Medan, keluar mengandung boraks. Tingkat boraks bakso ditemukan berkisar antara 0,08% hingga 0,29% (Panjaitan L 2010). Menurut penelitian yang dilakukan di Kota Makassar oleh Putri et al. (2022), setelah mengevaluasi 15 sampel bakso camilan di kota tersebut menggunakan filtrat kunyit, para peneliti tidak menemukan sampel yang dinyatakan positif boraks. Ini menunjukkan bahwa bakso sehat dan aman untuk dikonsumsi. Selain itu, penjual bakso Kota Makassar juga berhati-hati untuk memastikan bahwa bakso mereka memenuhi kriteria yang diperlukan untuk konsumsi manusia.

Selain itu, Seran et al. (2021) menyelidiki kandungan boraks bakso di Kota Kefamenanu menggunakan metode kualitatif dan kuantitatif. Temuan mereka menunjukkan bahwa tidak ada boraks yang ditemukan di salah satu dari dua puluh sampel yang mereka periksa. Penelitian tentang keberadaan boraks dalam bakso yang dapat diidentifikasi juga dilakukan di Kabupaten Banyuwangi oleh Putra et al. (2020), yang mengungkapkan bahwa tidak ditemukan boraks pada salah satu dari 20 sampel yang diperiksa. Enam dari delapan sampel kerupuk beras yang dijual di pasar tradisional Kabupaten Tanggamus, Provinsi Lampung, mengandung boraks,

menurut banyak penelitian lain yang membuahkan hasil yang mengejutkan.

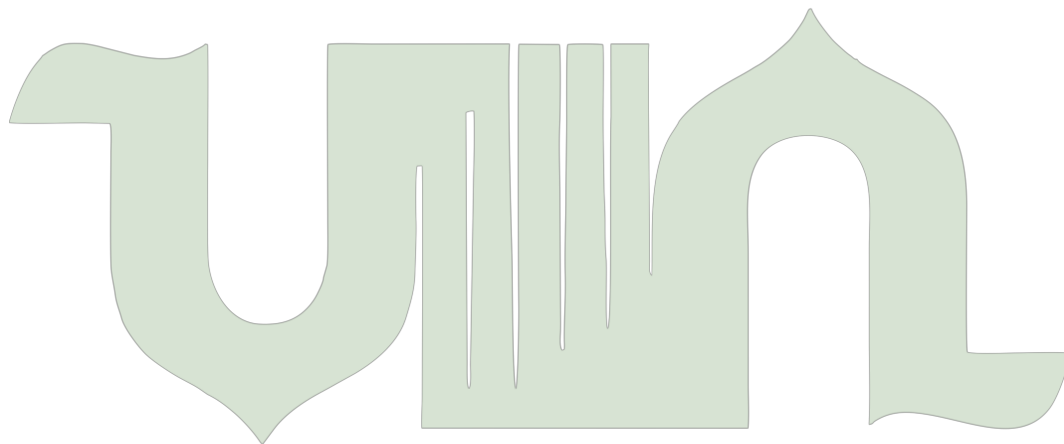
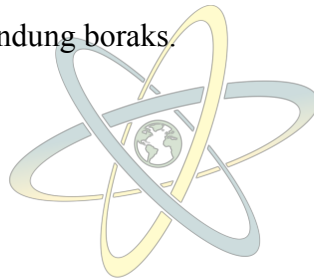
Selanjutnya, penelitian telah dilakukan di kota-kota lain di Indonesia mengenai keberadaan boraks dalam makanan. Misalnya, di Jakarta, sembilan dari dua belas sampel bakso ditemukan mengandung boraks (Suseno, 2019). Di Kota Tomohon, Sulawesi Utara, satu sampel dari lima kecamatan dengan lima belas titik pengambilan sampel dinyatakan positif boraks. Peneliti tertarik untuk melakukan uji kualitatif kandungan boraks dimsum.

Dalam penelitian internasional dengan judul “Test of Borax and Formalin on Snacks with Turmeric and Dragon Fruit Extracts at SMAN 1 Nguter, Sukoharjo” (Nida et al., 2023), ditemukan dari 11 sampel jajanan yang ada di SMAN 1 Nguter Sukoharjo, didapati 8 sampel mengandung boraks dan 2 sampel mengandung formalin. Adapun sampel tersebut yang mengandung boraks adalah tempura sosis, tempura bintang tengah. Dalam jangka waktu yang lama tentu makan tersebut dapat membahayakan bagi tubuh konsumen terlebih mayoritas dari pengonsumsi jajanan tersebut adalah para pelajar yang rata-rata masih dibawah umur. Sehingga akan sangat rentan terkena penyakit.

Berdasarkan beberapa kasus penggunaan boraks pada makanan diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan pengujian kualitatif kandungan boraks pada dimsum yang merupakan makanan yang banyak dijual di Medan Denai, dimana belum ada penelitian sebelumnya yang melakukan pengujian kualitatif kandungan boraks pada dimsum di Medan Denai. Selain itu penulis juga telah melakukan uji sederhana dimsum di Lab

UINSU Tuntungan, dimana di dapatkan hasilnya positif mengandung boraks.

Mengingat konteks ini, penelitian diperlukan untuk membantu orang membuat keputusan ngemil yang lebih tepat yang tidak akan berdampak negatif pada tubuh mereka. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah jajanan dim sum yang dipasarkan di sepanjang Jalan Medan Denai mengandung boraks.



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

1.2 Rumusan Masalah

“Apakah terdapat kandungan boraks pada jajanan dimsum di sepanjang Jalan Medan Denai?”

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengidentifikasi kandungan Boraks pada Dimsum di sepanjang jalan Medan Denai.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui kandungan boraks pada dimsum yang terbuat dari daging ayam.
2. Untuk mengetahui kandungan boraks pada dimsum yang terbuat dari udang.
3. Untuk mengetahui kandungan boraks pada dimsum yang terbuat dari rumput laut.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

Dapat menambah pengetahuan bagi masyarakat mengenai keamanan makanan yang diijazkan, serta dapat menerapkan kebiasaan jajan yang sehat.

2. Bagi Penelitian Selanjutnya.

Penelitian ini diharapkan bisa menjadi referensi atau pertimbangan bagi penelitian selanjutnya dan bisa dikembangkan menjadi penelitian yang lebih sempurna.