

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Makanan dan minuman merupakan suatu hal yang sangat penting di dalam kehidupan manusia. Makanan dan minuman sangat berfungsi untuk memberi tenaga atau energi bagi tubuh. Makanan dan minuman yang kita konsumsi harus memenuhi syarat kesehatan. Setiap makanan selalu mengalami proses penyediaan, pemilihan bahan mentah, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai penyajian. Dari semua tahapan tersebut memiliki risiko penyebab terjadinya keracunan pangan apabila tidak dilakukan pengawasan pangan secara baik dan benar(Muzakki, 2020)

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor. 033 Tahun 2012, masyarakat perlu dilindungi dari penggunaan bahan tambahan pangan yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan. Perlindungan yaitu upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lainnya yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia(Kemenkes, 2012)

Peredaran pangan harus selalu sesuai dengan segala standar keamanan dan mutu pangan sesuai dengan ketentuan-ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Kewajiban pelaku usaha yang harus memproduksi produk pangannya telah memenuhi standar. Namun, karena beberapa faktor, salah satunya yakni persaingan usaha yang ketat banyak pelaku usaha yang dalam memproduksi pangannya tidak memenuhi standar keamanan dan mutu pangan dengan tidak memperdulikan keselamatan dari konsumen. Salah satu contohnya

masih ditemukan pangan yang mengandung bakteri *escherichia coli* dan koliform, bahan kimia pengawet dan pewarna pada makanan. Keamanan pangan adalah sesuatu yang sangat penting untuk menjadi perhatian dan syarat mutlak harus dipenuhi oleh produsen makanan agar produk yang akan diedarkan aman untuk dikonsumsi masyarakat (Apriani, 2020)

Penyalahgunaan bahan kimia berbahaya merupakan salah satu masalah utama pada makanan siap saji salah satunya seperti bakso dan makanan ringan yang tidak memenuhi syarat. Bakso merupakan makanan yang berbahan dasar daging. Masa simpan dari bakso tidak lebih dari 1 hari apabila disimpan dalam suhu kamar yaitu berkisar 20-25°C (Ulfa, 2015). Pendeknya umur simpan bakso dapat disebabkan oleh sanitasi-higiene yang kurang terjaga pada proses pengolahan bakso sehingga terjadi kontaminasi mikroba dan mempercepat terjadinya kerusakan maupun kebusukan pada bakso. Hal tersebut dapat diatasi dengan menambahkan pengawet, namun penambahan pengawet tersebut dianggap kurang efektif dan membutuhkan biaya yang lebih tinggi sehingga produsen bakso memilih menggunakan formalin atau boraks untuk memperpanjang umur simpan bakso.

Berdasarkan beberapa hasil penelitian bakso merupakan salah satu bahan makanan yang mengandung boraks. Di sisi lain, bakso juga merupakan makanan yang disukai oleh berbagai kelompok umur dan berbagai golongan masyarakat. Hal ini lah yang mendorong para produsen bakso berlomba-lomba untuk menghasilkan bakso berkualitas, awet/tahan lama serta menarik pembeli. Salah satunya dengan memberikan bahan tambahan pangan (Sammulia, 2019)

Boraks atau asam borat (H_3BO_3) adalah senyawa yang memiliki BM 61,83. Natrium tetraborat (boraks) Merupakan bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dilarang digunakan sebagai bahan pengawet. Penggunaan boraks pada makanan menimbulkan dampak negatif pada tubuh seperti kerusakan pada sistem saraf pusat, hati, dan sistem saluran kemih.

Boraks adalah campuran dari Natrium metaborat dan Asam borat. Pemakaian boraks pada produk makanan olahan membuat adonan akan menjadikan makanan olahan tersebut menjadi lebih kenyal atau elastis sehingga tidak cepat molor.

Hasil penyelidikan BPOM Semarang pada tahun 2015 dari 7.806 sampel diketahui 7.126 sampel (91,29%) memenuhi syarat dan 680 sampel (8,71%) tidak memenuhi syarat. Hasil pengawasan menunjukkan bahwa 295 sampel mengandung *rhodamin b*, 216 sampel pangan mengandung formalin, 164 sampel mengandung boraks dan 5 sampel pangan mengandung *methanyl yellow* (Suharyani *et al.*, 2021)

Menurut hasil sampling dan pengujian interval keamanan pangan jajanan anak sekolah UPT BPOM Jakarta Tahun 2022 dengan parameter pengujian kimia dengan jumlah sampel 446 sampel, 429 sampel memenuhi syarat dan 17 sampel tidak memenuhi syarat. Hasil pengawasan menunjukkan 12 sampel mengandung boraks, 2 sampel mengandung formalin, 2 sampel mengandung *methanil* dan 1 sampel mengandung *rhodamin b*. Kelompok makanan ringan yang positif mengandung boraks yaitu siomay, batagor, pempek, bakso, pentol, cilok.

Menurut Hasil Penelitian Pengujian Sampel Pangan Non Rutin/Eksternal BPOM Denpasar Tahun 2022 menunjukkan hasil pengujian sederhana dengan menggunakan Rapid Test Kit sebanyak 714 sampel. Parameter uji ini terdiri dari

Rhodamin B, *Metanil Yellow*, Formalin dan Boraks. Sampel ini berasal dari 214 sampel rutin, 102 sampel DAK Non Fisik, dan 398 sampel mobil laboratorium keliling. Hasil uji menunjukkan 687 sampel MS dan 27 sampel TMS. Sampel TMS ini seluruhnya berasal dari sampel mobil laboratorium keliling. Parameter TMS tersebut didominasi oleh parameter *Rhodamin B* 14 sampel, Formalin 12 sampel, dan Boraks 1 sampel.

Berdasarkan dari hasil pengamatan yang dilakukan di Wilayah Kerja UPTD Puskesmas 1 Denpasar Selatan terdapat 62 penjual bakso yang memiliki kios permanen di sepanjang jalan yang ramai dan banyak dikunjungi juga. Sehingga makanan jajanan yang di gemari oleh semua kelompok umur dan golongan masyarakat ini dikawatirkan terdapat bahan tambahan makanan terlarang yaitu boraks yang dapat membahayakan konsumen. Berdasarkan uraian dan data-data di atas menjadi latar belakang penulis ingin melakukan penelitian mengenai “Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Tentang Boraks Dengan Keberadaan Boraks pada Bakso di Wilayah Kerja UPTD Puskesmas I Denpasar Selatan Tahun 2024.”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas yang menjadi permasalahan dalam penelitian ini adalah Adakah Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Tentang Boraks Dengan Keberadaan Boraks pada Bakso di Wilayah Kerja UPTD Puskesmas I Denpasar Selatan Tahun 2024?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Tentang Boraks Dengan Keberadaan Boraks Pada Bakso di Wilayah Kerja UPTD Puskesmas I Denpasar Selatan Tahun 2024.

2. Tujuan khusus

- a. Untuk mengetahui penjamah makanan mengenai keberadaan boraks pada bakso di Wilayah kerja UPTD Puskesmas I Denpasar Selatan Tahun 2024.
- b. Untuk Mengetahui sikap penjamah makanan mengenai keberadaan boraks pada bakso di Wilayah Kerja UPTD Puskesmas I Denpasar Selatan Tahun 2024.

Untuk mengetahui keberadaan boraks pada bakso di Wilayah Kerja UPTD Puskesmas I Denpasar Selatan Tahun 2024.

- c. Untuk menganalisis hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan tentang boraks dengan keberadaan boraks pada bakso di Wilayah Kerja UPTD Puskesmas I Denpasar Selatan Tahun 2024.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Secara teoritis manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

Dapat menambah pengetahuan dan wawasan sebagai pengalaman dalam merealisasikan teori yang telah didapat di perkuliahan. Peneliti diharapkan mampu memberikan informasi tentang makanan yang memenuhi syarat bagi pedagang, dan sekaligus sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya.

2. Manfaat praktis

Secara praktis manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Bagi penjamah makanan bakso

Memberikan informasi makanan yang memenuhi syarat sebagai sarana masukkan kepada penjamah makanan bakso agar terciptanya pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan keberadaan boraks pada bakso di Wilayah Kerja UPTD Puskesmas I Denpasar Selatan Tahun 2024.

b. Bagi masyarakat

Kepada masyarakat agar lebih berhati-hati dalam membeli makanan siap saji seperti bakso yang dapat membahayakan bagi kesehatan.