BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan berasal dari bahan makanan yang sudah atau tanpa mengalami pengolahan. Makanan adalah semua produk yang dikonsumsi manusia baik dalam bentuk bahan mentah, setengah jadi, atau jadi yang meliputi produk-produk industri, restoran, katering serta makanan tradisional atau jajanan (Afrianti, 2008).

Dalam rangka menghambat proses kerusakan pangan, oleh beberapa pengusaha digunakan bahan pengawet dan antioksidan sintetis seperti formalin, asam benzoat, bha (*butilated hydroxyanisol*), bht (*butylated hidroxytoluene*) dan tbhq (*tertier butylated hydroxyanisole*) terutama untuk bahan makanan semi basah seperti tahu, mie, bakso, ikan, daging serta minyak/lemak, dan lain-lain bersumber dari bahan minyak bumi atau sintesis. Penggunaan bahan pengawet dan antioksidan sintetis pada saat ini tidak direkomendasikan oleh departemen kesehatan karena diduga dapat menyebabkan penyakit kanker (*carcinogenic agent*) (Barusmedan, 2009).

Sejak pertengahan abad ke-20, peranan bahan tambahan pangan (BTP) semakin penting sejalan dengan kemajuan teknologi pangan sintetis. Banyaknya BTP dalam bentuk murni yang tersedia secara komersial dengan harga relatif murah, akan mendorong meningkatnya pemakaian BTP, yang berarti meningkatkan konsumsi bahan tersebut bagi setiap individu (Cahyadi 2006). Kesehatan RI No. 722/MENKES/Per/IX/1988 mengatur jenis-jenis BTP yang diperbolehkan dan batas

maksimum kadar BTP yang boleh ditambahkan pada makanan. Hal ini perlu dilakukan banyak dari produsen makanan menggunakan BTP yang tidak seharusnya buat makanan. Selain itu, kadar BTP yang berlebihan dan menumpuk di dalam tubuh akan mengakibatkan gangguan di beberapa organ tubuh.

Mengkonsumsi makanan yang mengandung formalin memang tidak serta berakibat buruk secara langsung, tetapi formalin akan menumpuk sedikit demi sedikit karena diserap dalam tubuh. Seringnya mengonsumsi makanan yang mengandung formalin akan menyebabkan gangguan otak, hati, dan ginjal. Pedagang makanan menggunakan pewarna tekstil untuk mewarnai makanan karena pewarna tekstil mempunyai harga yang murah. Zat pewarna untuk kain ini dibuat tidak mudah terurai (luntur). Sehingga ketika digunakan pada makanan, zat warna ini akan melekat kuat di dalam jaringan tubuh terutama pada ginjal dan juga bersifat karsinogenik (Dzalfa, 2007).

Pasar Badung merupakan salah satu pasar tradisional di Bali. Pasar ini juga termasuk pasar terbesar di Bali, khususnya di Denpasar yang menjadi tempat yang banyak dikunjungi oleh kalangan turis domestic maupun asing. Pasar Badung ini berada di Jalan Gajah Mada, kira – kira 1 km kearah Barat Patung Catur Muka, di pusat Kota Denpasar. Di pasar ini berbagai macam kebutuhan dijual baik itu kebutuhan pokok masyarakat Denpasar, makanan tradisional yang berciri khas, barang – barang seni khas Bali dan lain sebagainya. Pasar Badung memiliki waktu operasional setiap hari dimana buka dari pagi dini hari hingga larut malam. Bahkan dapat dibilang bahwa pasar ini tidak pernah sepi akan pengunjung karena waktu operasional hampir mencapai 24 jam sehari. Dimalam harinya kawasan kedua pasar tersebut kerap gelar

pasar malam atau pasar senggol yang menjual berbagai barang dengan harga yang relatif miring atau terjangkau. Diseberangnya terdapat Pasar Kumbasari yang juga menyediakan aneka macam kebutuhan sehari – hari di lantai dasarnya, kemudian di lantai atasnya terdapat art shop yang menjual aneka jenis kerajinan yang terbuat dari kayu sampai bahan tenunan dan lukisan serta cinderamata lainya. Areal parkir baik untuk mobil dan sepeda motor cukup luas, walaupun pada hari – hari tertentu saat menjelang hari raya keagamaan selalu penuh sesak. Barang – barang kebutuhan ditawarkan dengan harga yang relatif murah, tentunya dengan konsekuensi terjadi atas proses tawar menawar antara penjual dan pembeli, hal yang lumrah terjadi di pasar Badung. Terdapat beraneka ragam pedagang makanan seperti pedagang ikan, tahu, es cendol, hingga jajanan khas bali.

Berdasarkan hasil observasi awal, terdapat 27 pedagang tahu yang berjualan di pasar Badung. Karakteristik tahu yang dijual di pasar Badung memiliki tekstur yang kenyal dan susah hancur selain itu bagian dalam tahu terlihat berongga, bau terasa tidak alami, warna lebih cenderung keputihan dan terlihat licin mengkilat, ketahanan tahu lebih dari 3 hari pada suhu kamar, setelah digoreng bagian kering terlihat mengeras. Berdasarkan uraian diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan tinjauan terhadap tingkat pengetahuan pedagang tentang bahan tambahan pangan dan kandungan formalin pada tahu.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka permasalahan yang ingin diteliti adalah bagaimanakah tingkat pengetahuan pedagang tentang bahan tambahan pangan dan kandungan formalin pada tahu di pasar Badung tahun 2019 ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui tingkat pengetahuan pedagang tentang bahan tambahan pangan dan kandungan formalin pada tahu di pasar Badung tahun 2019 ?

2. Tujuan khusus

a. Untuk mengetahui karakteristik tahu yang dijual oleh pedagang tahu di Pasar Badung.

b. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan pedagang tahu tentang bahaya bahan tambahan pangan pada makanan.

c. Untuk mengetahui kandungan formalin pada tahu yang dijual oleh pedagang tahu di Pasar Badung.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat praktis

Diharapkan dalam penulisan karya tulis ilmiah ini dapat memberikan bahan masukan bagi pengelola Pasar Badung khususnya pada pedagang tahu tentang bahaya bahan tambahan pangan pada makanan dan kandungan formalin pada makanan.

2. Manfaat teoritis

Memberikan sumbangan ilmu pengetahuan dan menambah wawasan tentang bahaya bahan tambahan pangan pada makanan dan kandungan formalin pada makanan khususnya di Pasar Badung serta dapat menjadi bahan acuan bagi penulis selanjutnya.