

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penjamah makanan adalah individu yang secara langsung menangani makanan pada seluruh tahapan pengelolaan, mulai dari persiapan bahan, pengolahan, penyimpanan, penyajian, hingga pendistribusian kepada konsumen. Rahman dan Sari (2022) menyatakan bahwa pedagang bakso yang termasuk ke dalam penjamah makanan merupakan kelompok penjual makanan olahan berbahan dasar daging yang memiliki peran penting dalam keamanan pangan, karena praktik pengolahan yang dilakukan sangat menentukan mutu dan keamanan bakso, termasuk potensi penggunaan bahan tambahan pangan berbahaya seperti boraks. Selain itu, berbagai penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan pedagang makanan memiliki hubungan yang signifikan dengan perilaku penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) sesuai dengan ketentuan dan takaran yang dianjurkan (Asmi *et al.*, 2023).

Keamanan pangan merupakan salah satu permasalahan kesehatan masyarakat yang perlu mendapatkan perhatian serius, khususnya di negara berkembang seperti di negara Indonesia, karena dapat menimbulkan dampak negatif terhadap kesehatan. Khususnya di Wilayah Kerja UPTD Puskesmas Mengwi I Kabupaten Badung, sebagai salah satu daerah dengan konsumsi pangan siap saji yang tinggi, keberadaan pedagang makanan seperti pedagang bakso memiliki peran penting dalam pemenuhan kebutuhan pangan masyarakat. Namun, dalam praktiknya masih terdapat potensi permasalahan keamanan pangan yang disebabkan oleh rendahnya pengetahuan, keterampilan, tanggung jawab produsen pangan skala kecil dan industri rumah tangga terhadap mutu serta keamanan makanan. Untuk memenuhi

selera konsumen dan mempertahankan kualitas produk, pada proses pengolahan bakso sering digunakan Bahan Tambahan Pangan (BTP) atau *food additive*. Penggunaan BTP yang tidak sesuai dengan ketentuan yang berlaku, maka dapat menimbulkan risiko kesehatan bagi konsumen. Kondisi ini menunjukkan adanya keterkaitan antara pengetahuan dan sikap pedagang bakso dengan penerapan keamanan pangan, sehingga perlu dilakukan kajian lebih lanjut mengenai permasalahan tersebut khususnya di Kabupaten Badung (Khairiyati, Marlinae and Azizah, 2024).

Penggunaan bahan tambahan pangan yang tidak sesuai ketentuan masih menjadi permasalahan dalam keamanan pangan. Salah satu bahan yang sering disalahgunakan adalah boraks, yaitu bahan kimia yang bukan termasuk bahan tambahan pangan dan dilarang digunakan dalam makanan, namun masih ditemukan pada beberapa produk pangan olahan. Boraks kerap digunakan secara ilegal untuk memperbaiki tekstur, meningkatkan kekenyalan, serta memperpanjang daya simpan makanan, terutama pada produk olahan berbahan dasar daging seperti contohnya bakso.

Konsumsi makanan yang mengandung boraks dapat menimbulkan efek berbahaya bagi tubuh. Pada dosis tinggi, sekitar 10–20 gram per kilogram berat badan orang dewasa dan 5 gram per kilogram berat badan anak-anak, boraks dapat menyebabkan keracunan serius hingga berakibat fatal (Muthi'ah, Niswatul and Qurrota, 2021). Boraks yang bertahan di dalam tubuh dalam jangka waktu lama, senyawa ini dapat menumpuk dan menimbulkan berbagai efek samping, seperti mual, muntah, diare, pusing, kejang, hingga berujung pada kondisi koma (Widiati and Wahyuningsih, 2023).

Boraks merupakan campuran dari natrium metaborat dan asam borat, yang penggunaannya pada produk pangan dapat membuat adonan menjadi lebih kenyal atau elastis. Ketika dilarutkan dalam air, boraks akan menghasilkan natrium hidroksida (NaOH) dan asam borat (H_3BO_3), dimana asam borat lebih dikenal masyarakat dengan istilah “bleng”. Penyalahgunaan boraks dalam pangan biasanya dilakukan untuk meningkatkan tekstur pada produk seperti bakso, mie, kerupuk, dan empek-empek (Christina, Mahesa and Wirawati, 2024).

Bakso merupakan salah satu produk olahan daging yang sangat populer di Indonesia serta menjadi sumber protein hewani yang relatif terjangkau bagi berbagai lapisan masyarakat. Tekstur yang kenyal dan cita rasa yang khas membuat bakso digemari oleh banyak kalangan, sehingga produk ini memiliki peran penting baik bagi pedagang kecil maupun usaha kuliner berskala besar. Namun, dalam proses produksi dan distribusinya, bakso menghadapi berbagai tantangan terkait keamanan pangan. Dari aspek mikrobiologi, sejumlah penelitian menunjukkan adanya kontaminasi patogen, seperti *Salmonella* dan *coliform*, pada bakso yang dijual di berbagai daerah. Pencemaran mikroba pada makanan atau produk olahan pangan dapat terjadi akibat penanganan yang tidak memenuhi persyaratan kebersihan diantaranya seperti pH, suhu, dan ketersediaan. (Tama *et al.*, 2023).

Kios bakso permanen sebagai salah satu bentuk usaha makanan yang menetap dan beroperasi secara rutin seharusnya memiliki pengelolaan pangan yang lebih baik dibandingkan pedagang non permanen. Namun demikian, masih terdapat kemungkinan terjadinya pelanggaran keamanan pangan yang dipengaruhi oleh berbagai faktor, salah satunya adalah pengetahuan dan sikap pedagang bakso. Pedagang bakso memegang peranan penting dalam proses pengolahan,

penyimpanan, dan penyajian bakso, sehingga tingkat pengetahuan dan sikap mereka terhadap keamanan pangan sangat berpengaruh terhadap kualitas dan keamanan makanan yang dihasilkan.

Kajian literatur serta penelitian lapangan di berbagai wilayah Indonesia menemukan adanya hubungan antara pengetahuan dan sikap terhadap penggunaan boraks pada bakso maupun produk olahan lainnya. Hasil penelitian menunjukkan adanya pengaruh pengetahuan terhadap penggunaan boraks pada bakso, namun tidak ditemukan pengaruh pengetahuan terhadap penggunaan formalin pada bakso di Wilayah Kecamatan Arahman, Kabupaten Indramayu. Selain itu, hasil penelitian juga menunjukkan adanya pengaruh sikap terhadap penggunaan boraks dan formalin pada bakso di Wilayah Kecamatan Arahman, Kabupaten Indramayu (Ilmiyah, Nuraeni and Kusuma, 2023).

Berdasarkan survei pendahuluan yang dilakukan terhadap 10 sampel bakso di Wilayah Kerja UPTD Puskesmas Mengwi I Kabupaten Badung, ditemukan 4 sampel bakso (40%) positif mengandung boraks. Hasil tersebut menunjukkan bahwa masih terdapat penggunaan boraks pada bakso sehingga diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai faktor-faktor yang berhubungan dengan kandungan boraks pada bakso. Berdasarkan hasil pengamatan yang telah dilakukan di Wilayah Kerja UPTD Puskesmas Mengwi I Kabupaten Badung, ditemukan sebanyak 40 penjual bakso yang memiliki kios permanen di sepanjang jalan yang ramai dan banyak dikunjungi. Mengingat bakso merupakan makanan jajanan yang digemari oleh berbagai kelompok usia dan lapisan masyarakat, muncul kekhawatiran bahwa produk tersebut mengandung bahan tambahan berbahaya, yaitu boraks yang dapat menimbulkan risiko kesehatan bagi konsumen.

Berdasarkan uraian dan temuan tersebut, penulis terdorong untuk melakukan penelitian dengan judul “Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Pedagang Dengan Kandungan Boraks Pada Bakso Di Wilayah Kerja UPTD Puskesmas Mengwi I Kabupaten Badung.”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas yang menjadi permasalahan dalam penelitian ini, adalah apakah terdapat hubungan antara pengetahuan dan sikap pedagang dengan kandungan boraks pada bakso di Wilayah Kerja UPTD Puskesmas Mengwi I Kabupaten Badung?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Pedagang Dengan Kandungan Boraks Pada Bakso Di Wilayah Kerja UPTD Puskesmas Mengwi I Kabupaten Badung.

2. Tujuan khusus

- a. Untuk mengetahui pengetahuan pedagang tentang kandungan boraks pada bakso di Wilayah Kerja UPTD Puskesmas Mengwi I Kabupaten Badung.
- b. Untuk mengetahui sikap pedagang tentang kandungan boraks pada bakso di Wilayah Kerja UPTD Puskesmas Mengwi I Kabupaten Badung.
- c. Untuk mengetahui kandungan boraks pada bakso di Wilayah Kerja UPTD Puskesmas Mengwi I Kabupaten Badung.

- d. Untuk menganalisis hubungan pengetahuan pedagang tentang boraks dengan kandungan boraks pada bakso di Wilayah Kerja UPTD Puskesmas Mengwi I Kabupaten Badung.
- e. Untuk menganalisis hubungan sikap pedagang tentang boraks dengan kandungan boraks pada bakso di Wilayah Kerja UPTD Puskesmas Mengwi I Kabupaten Badung.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Secara teori, manfaat penelitian ini bagi penulis adalah untuk memperluas pengetahuan, keterampilan, pengalaman dan wawasan berpikir, serta menerapkan ilmu yang didapat selama perkuliahan, terutama dalam bidang kesehatan lingkungan yang berkaitan dengan kebersihan dan sanitasi pangan.

2. Manfaat praktis

a. Bagi pedagang bakso

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat praktis bagi pedagang bakso, yaitu sebagai sumber informasi dan edukasi mengenai bahaya penggunaan boraks dalam pengolahan bakso serta pentingnya penerapan prinsip keamanan pangan. Melalui hasil penelitian ini, pedagang bakso diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan sikap terhadap penggunaan bahan tambahan pangan yang aman dan sesuai dengan ketentuan peraturan yang berlaku.

b. Bagi masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat praktis bagi masyarakat berupa peningkatan pengetahuan dan pemahaman mengenai keamanan pangan,

khususnya terkait bahaya penggunaan boraks pada bakso. Informasi yang diperoleh dari hasil penelitian ini dapat menjadi bahan pertimbangan bagi masyarakat dalam memilih dan mengonsumsi makanan secara lebih aman dan bijak.