

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Dalam Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 tahun 2012 tentang pangan, keamanan pangan mempunyai peranan mengupayakan pencegahan pangan dari kemungkinan cemaran kimia, biologis dan benda asing lainnya yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan bagi manusia. Pangan yang tidak aman dapat menyebabkan penyakit yang disebut *foodborne disease*. Dilihat dari segi gizi, pangan tersebut memiliki gizi yang berlebihan yang akan menyebabkan terjadinya penyakit degeneratif, dan dari segi kontaminasi pangan tersebut telah tercampur mikroorganisme atau bahan kimia (Sucipto, 2016).

Berkembangnya teknologi dalam bidang pangan saat ini, semakin banyak makanan yang diproduksi, dijual atau dikonsumsi dalam bentuk yang berbeda. Selain produksi yang dapat dilakukan sekaligus dalam jumlah besar karena tahan lama dan dapat pula diolah secara praktis. Makanan yang disajikan tersebut tidak terlepas dari bahan tambahan pangan (BTP). BTP didefinisikan sebagai bahan yang ditambahkan ke dalam makanan selama produksi, pengolahan, pengemasan atau penyimpanan dengan tujuan tertentu yang biasanya untuk membuat makanan kelihatan lebih menarik.

Dalam proses produksi pangan, pengusaha seringkali menggunakan bahan tambahan pangan untuk mempengaruhi sifat dan bentuk pangan. Penggunaan BTP sudah diatur dalam Peraturan Pemerintah No 28 tahun 2004 pasal 9, yaitu pedagang/pengusaha yang memproduksi makanan dilarang menggunakan bahan tambahan pangan yang dilarang. Bahan tambahan pangan yang akan digunakan namun belum diketahui dampak bagi kesehatan, harus memperoleh persetujuan dari BPOM sebelum diedarkan.

Produk olahan daging merupakan jajanan yang digemari masyarakat, diantaranya ada bakso, sempolan, nugget, sosis, dan bakso tahu. Dalam penyimpanan diperlukan perlakuan khusus yaitu disimpan dalam lemari es, disebabkan termasuk dalam kategori produk olahan yang mudah rusak oleh mikroorganisme. Untuk memudahkan masa simpan memungkinkan pedagang menambahkan zat tambahan pangan, sehingga sering dijumpai penyalahgunaan penambahan boraks dan formalin ke dalam produk pangan.

Boraks sama sekali bukan kategori zat pada makanan, tetapi boraks digunakan untuk mengawetkan mayat dalam menghambat pertumbuhan dan perkembangan mikroorganisme. Boraks juga merupakan salah satu bahan untuk membuat deterjen dan bersifat antiseptik. Sedangkan Formalin adalah zat yang digunakan sebagai pembasmi serangga, pengawetan mayat, cairan pembalsem dan desinfektan. Zat formalin

dapat dihasilkan dalam bentuk gas akibat pembakaran hutan, asap tembakau dan knalpot mobil (Eka, 2013).

Peraturan Menteri Kesehatan (Permenkes) Nomor 722 tahun 1988 tentang bahan tambahan pangan yang telah direvisi dengan Permenkes Nomor 1168 tahun 1999 pada Lampiran II telah menetapkan 10 BTP yang dilarang digunakan dalam makanan, asam borat dan formalin termasuk di dalamnya. Meskipun larangan penggunaan BTP sudah jelas, tetap saja penyalahgunaan zat tersebut masih banyak ditemukan seakan sudah menjadi rahasia umum.

Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) pada tahun 2002 menemukan adanya cemaraan kandungan zat berbahaya boraks dan formalin dalam makanan jajanan bakso, mi basah dan ikan asin yang beredar di pasaran. Pada tahun 2003, BPOM kembali melakukan pengujian makanan yang beredar di pasaran seperti tahu, bakso, mi basah, ikan asin dan ikan basah, dan kembali ditemukan kandungan boraks dan formalin. Pada tahun 2004 di Bengkulu, BPOM menemukan pemakaian boraks dan formalin dengan pengujian 75 sampel jajanan makanan dan minuman di SD, SMP dan Pasar Panorama (BPOM, 2004).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Sugiyatmi (2006), yang dilakukan terhadap pedagang jajanan tradisional di pasar Kota Semarang, adanya hubungan signifikan tingkat pengetahuan, tingkat pendidikan dan sikap pedagang terhadap penggunaan boraks dan pewarna terlarang. Faktor tersebut merupakan faktor risiko dari pencemaraan makanan

jajanan. Penelitian juga dilakukan oleh Nadziratul (2014), terhadap pedagang bakso di Kelurahan Ciputat terdapat positif boraks pada 10 sampel dari 34 sampel terdapat hubungan sikap pedagang terhadap cemaraan boraks pada sampel bakso. Haidar (2015), menemukan makanan jajanan sekolah dasar di wilayah perkotaan Sukoharjo sebesar 75% mengandung boraks dan formalin, dan wilayah pinggiran Kota Sukoharjo sebesar 87,5% mengandung boraks dan formalin. Penelitian yang dilakukan Ariefianda (2018), terhadap 16 pedagang bakso di sekitar kampus 1 Universitas Muhammadiyah Surakarta terdapat positif boraks sebanyak 13 sampel bakso dengan persentase 87,5%.

Pengetahuan seakan menjadi tujuan ke sekian bagi produsen dalam menentukan keamanan pangan, seperti yang telah dipaparkan sebelumnya bahwa masih ada produsen menggunakan bahan tambahan berbahaya pada makanan. Kurangnya pengetahuan akan membuat perilaku kebiasaan yang dilakukan tanpa memperhatikan apakah bahan tambahan pangan yang digunakan akan berdampak baik atau buruk bagi kesehatan (Notoatmodjo, 2003).

Universitas Muhammadiyah Surakarta, salah satu perguruan tinggi di wilayah Solo, dengan letak yang strategis berada di lingkungan perumahan, pondok pesantren dan beberapa sekolah negeri dan swasta lainnya. Para pedagang yang berjualan di sekitar kampus tidak hanya diminati oleh mahasiswa saja, masyarakat sekitarpun ikut menikmati berbagai jajanan yang berada di sekitar kampus.

Studi pendahuluan yang dilakukan ditemukannya sampel bakso, batagor, tahu bakso, mi dan kerupuk yang positif boraks dan sampel bakso dan ikan asin yang positif mengandung formalin. Berdasarkan latar belakang penelitian di atas peneliti tertarik dalam meneliti gambaran pengetahuan pedagang terhadap perilaku penambahan boraks dan formalin pada jajanan olahan daging di sekitar Universitas Muhammadiyah Surakarta.

## **B. Rumusan Masalah**

Apakah terdapat hubungan antara pengetahuan pedagang dengan perilaku penambahan boraks dan formalin pada jajanan olahan daging di sekitar Universitas Muhammadiyah Surakarta ?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Umum**

Untuk mengetahui hubungan pengetahuan pedagang dengan perilaku penambahan boraks dan formalin pada jajanan olahan daging di sekitar Universitas Muhammadiyah Surakarta.

### **2. Khusus**

- a. Mengukur pengetahuan pedagang terhadap jajanan olahan daging di sekitar Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- b. Mengidentifikasi ada atau tidaknya kandungan boraks pada jajanan olahan daging di sekitar Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- c. Mengidentifikasi ada atau tidaknya kandungan formalin pada jajanan olahan daging di sekitar Universitas Muhammdiyah Surakarta.
- d. Menganalisis hubungan pengetahuan antara pedagang dengan perilaku penambahan kandungan boraks dan formalin pada jajanan olahan daging di sekitar Universitas Muhammdiyah Surakarta.

#### **D. Manfaat Penelitian**

1. Bagi Masyarakat

Menjadi sumber informasi tentang penggunaan bahan tambahan yang dilarang dan meningkatkan kewaspadaan dalam membeli makanan jajanan guna mendapatkan makanan yang aman di konsumsi untuk kesehatan.

2. Bagi Peneliti lain

Menjadi sumber informasi dan refrensi dalam mengembangkan penelitian tentang kandungan boraks dan formalin dalam jajanan sehari-hari.

3. Bagi Dinas Kesehatan dan BPOM

Sebagai upaya untuk pemantauan, evaluasi, dan informasi mengenai perkembangan usaha makanan jajanan di masyarakat yang masih perlu pembinaan dalam rangka penentuan kebijakan.