

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan jajanan sudah menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Konsumsi makanan jajanan di masyarakat cukup tinggi, dimana pada sebuah riset yang dilakukan di Kecamatan Cijeruk, Kabupaten Bogor dengan 80 subjek penelitian. Hampir 70,8% sangat menyukai makanan jajanan, 23,5% lainnya biasa saja, dan 5,7% sisanya tidak menyukai makanan jajanan (Amalia dkk, 2012).

Konsumsi makanan jajanan memiliki peran yang penting dalam pemenuhan kebutuhan zat gizi, akan tetapi, makanan jajanan bisa jadi sangat berbahaya utamanya terhadap kesehatan konsumen apabila penanganannya tidak diperhatikan baik dari segi fisik, kimia, maupun mikrobiologi. Banyak jajanan yang tidak memenuhi syarat keamanan pangan sehingga membahayakan kesehatan, pada laporan tahunan BPOM 2016 saja tercatat kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan cukup tinggi, dari asal pangan penyebab KLB terbanyak adalah masakan rumah tangga 49.15%, pangan jajanan 20.34%, jasa boga 15.25% dan pangan olahan 15.25%. Kasus kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan di Indonesia yang dilaporkan telah menyebabkan 5.673 terpapar, 3.351 orang sakit, dan 7 orang meninggal dunia.

Hal serupa masih terjadi pada tahun 2017, laporan tahunan BPOM telah mencatat 57 berita keracunan pangan yang diperoleh dari media massa dan PHEOC (Pos Kedaruratan Kesehatan Masyarakat atau Public Health Emergency Operating Center). Sebanyak 53 kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan. Dilaporkan jumlah orang yang terpapar sebanyak 5293 orang, sedangkan kasus KLB keracunan pangan (case) yang dilaporkan sebanyak 2041 orang sakit dan 3 orang meninggal dunia. Kembali lagi ditinjau dari jenis pangannya, penyebab KLB Keracunan Pangan tahun 2017 adalah masakan rumah tangga sebanyak 37,74%, pangan jajanan atau siap saji sebanyak 11,32% kejadian, diikuti pangan olahan dan pangan jasa boga masing-masing sebanyak 13,21% kejadian.

Tergolong angka yang masih tinggi untuk terjadinya kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan serta jumlah korban akibat hal tersebut.

Selama ini BPOM bersama Kementerian Kesehatan telah bekerja keras dengan mengeluarkan berbagai kebijakan, serta mensosialisasikan pentingnya makanan yang aman dan bergizi bagi semua kalangan baik konsumen maupun produsen, seperti yang tertuang pada UU nomor 7 tahun 1996 tentang pangan, agar terciptanya perdagangan yang jujur dan bertanggung jawab serta terwujudnya tingkat kecukupan pangan yang terjangkau sesuai kebutuhan masyarakat. Akan tetapi pada realitanya masih banyak ditemukan bukti bahwa kurangnya tanggung jawab dan kejujuran dalam menghasilkan atau memproduksi makanan.

Perhatian penjamah makanan dalam higene sanitasi makanan, penambahan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang benar, serta pengawasan mulai awal proses produksi sampai pendistribusian, sangat mempengaruhi kualitas dan keamanan pangan yang dihasilkan. Kesadaran yang seharusnya ditumbuhkan dalam memproduksi makanan berbanding terbalik dengan kenyataan yang ada di lapangan. Salah satunya dengan jalan pintas yang digunakan pedagang untuk mendapatkan laba sebanyak-banyaknya dari modal sekecil-kecilnya, diantaranya: penggunaan BTP berbahaya seperti boraks dan formalin, hal tersebut memang sangat menguntungkan bagi pedagang, akan tetapi secara tidak langsung telah melanggar berbagai aturan (hukum, sosial, agama, dsb) serta menunjukkan bahwa etika seorang dalam berusaha tidak dijalankan.

Salah satu BTP berbahaya yang banyak ditemukan dalam produk pangan adalah boraks, terbukti Beberapa penelitian telah dilakukan terkait penambahan boraks pada makanan. Tercatat dalam laporan tahunan BPOM tahun 2017 total 3,16% dari 183 sampel makanan buka puasa yang di dalamnya masih terkandung boraks, jenis pangan tersebut yang paling banyak diantaranya adalah mie, tahu, dan lontong. Penelitian yang dilakukan terhadap mie basah yang beredar di pasar Ciputat tahun 2009 terdeteksi 4 dari 5 sampel mengandung boraks. Hasil penelitian pada Kurma Curah di pasar Tanah Abang tahun 2013 menyatakan bahwa 9 dari 13 sampel yang di uji terdeteksi mengandung boraks. Penelitian pada bakso di Medan dihasilkan bahwa 80% dari

sampel yang diperiksa mengandung boraks dengan kadar berkisar antara 0,09-0,29%, Hasil laporan tahunan BPOM Provinsi Sulawesi Tenggara Tahun 2010 menyatakan, dari 1263 sampel makanan yang di uji, diperoleh 0,07% mengandung Formalin, 1,10% mengandung Rhodamin B, dan 0,15% mengandung boraks walaupun presentasi kejadiannya khususnya di Kota Kendari cukup rendah. Namun jika tidak diantisipasi lebih lanjut maka akan menyebabkan resiko yang sangat besar bagi kesehatan (Syaputri, 2012).

Apabila dicermati lagi salah satu makanan yang masih mengandung boraks, yaitu lontong adalah makanan yang digemari oleh banyak masyarakat Indonesia. Terbuat dari beras dan dimasak dengan air, ada yang pengolahannya dengan cara dikukus adapula yang direbus sampai tenggelam. Teksturnya lembut dan kenyal, sangat cocok dikonsumsi dengan makanan-makanan berkuah seperti opor, bakso, soto dan sebagainya. Penjual berusaha menampilkan lontongnya agar kelihatan menarik bagi konsumen baik dari segi fisik, warna maupun rasa. Hal inilah yang membuat beberapa penjual menggunakan boraks sebagai bahan pengawet dan pengental agar lontong yang dihasilkan lebih kenyal, tahan lama serta biaya produksinya rendah. Penjual menggunakan boraks karena lebih praktis, mudah diperoleh dan tidak menimbulkan bau.

Berdasarkan latar belakang diatas, selain usaha – usaha yang dilakukan oleh pemerintah dan juga produsen sebagai penyedia makanan, konsumen juga harus melakukan tindakan pencegahan, hubungannya dengan ditambahkan bahan berbahaya yaitu boraks pada makanan, sehingga pihak bisa saling bersinergis untuk menyelesaikan masalah keamanan pangan. Ditambah lagi efek samping dari makanan jajanan yang ditambahkan boraks khususnya lontong, dapat menyebabkan diare yang apabila berkelanjutan bisa memicu terjadinya masalah gizi kurang, karena konsumsi makanan jajanan seseorang sendiri mempengaruhi asupan yang dibutuhkan oleh tubuh, seperti penelitian yang dilakukan oleh Nurul Islami et al., (2017) dimana hasilnya menunjukkan bahwa konsumsi makanan jajanan mempengaruhi status gizi anak-anak. Hal ini yang mendorong peneliti sebagai mahasiswa gizi ingin mengetahui karakteristik lontong yang ditambahkan boraks, dengan uji karakteristik fisik, uji kualitatif boraks, lama umur simpan, dan analisis total cemaran mikroba, sehingga semua kalangan bisa mengetahui secara umum lontong berbahaya yang mengandung

boraks di dalamnya, serta dapat mengkonsumsi makanan jajanan lontong yang aman.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana hasil identifikasi penggunaan boraks terhadap perubahan karakteristik fisik, uji kualitatif boraks, umur simpan, dan total cemaran mikroba pada jajanan lontong?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui hasil identifikasi penggunaan boraks terhadap perubahan karakteristik fisik, uji kualitatif boraks, umur simpan, dan total cemaran mikroba pada jajanan lontong.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi penggunaan boraks 0,5 gram, 1,5 gram, dan 2 gram dalam 100 gram beras terhadap perubahan karakteristik fisik (warna, aroma, tekstur) pada lontong.
- b. Mengidentifikasi penggunaan boraks 0,5 gram, 1,5 gram, dan 2 gram dalam 100 gram beras terhadap perubahan uji kualitatif boraks pada lontong.
- c. Mengidentifikasi penggunaan boraks 0,5 gram, 1,5 gram, dan 2 gram dalam 100 gram beras terhadap perubahan umur simpan lontong.
- d. Mengidentifikasi penggunaan boraks 0,5 gram, 1,5 gram, dan 2 gram dalam 100 gram beras terhadap perubahan total cemaran mikroba secara kuantitatif pada lontong.

D. Manfaat Penelitian

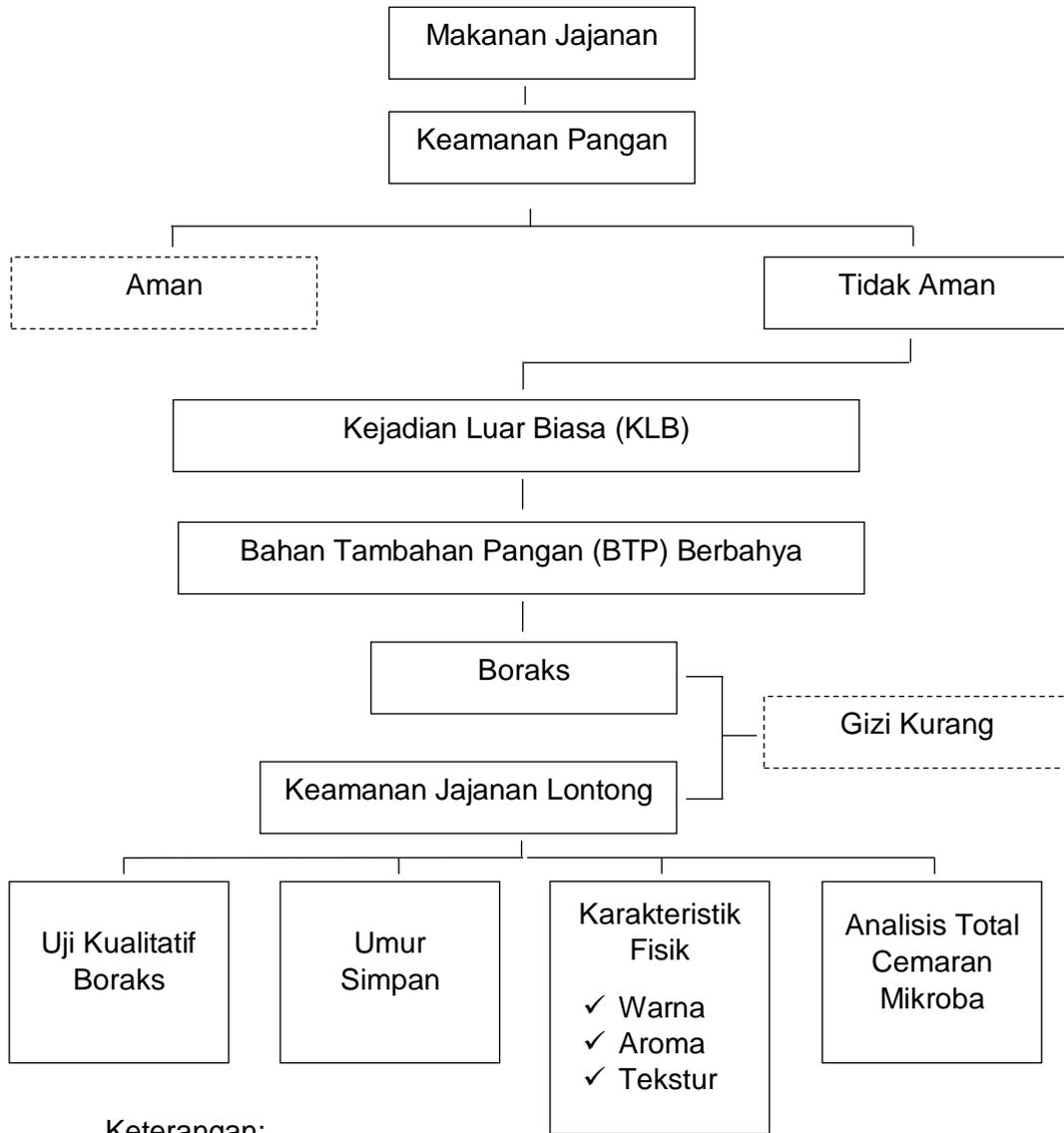
1. Manfaat Keilmuan

Dengan adanya penelitian ini diharapkan bisa menambah literatur atau referensi untuk memperluas pengetahuan dan wawasan utamanya dalam riset mengenai keamanan pangan jajanan lontong maupun boraks.

2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu masyarakat dalam memilih lontong yang aman dari bahan makanan berbahaya berupa boraks melalui karakteristik fisik yang nampak.

E. Kerangka Konsep Penelitian



Keterangan:

- : Variabel yang diteliti
- : Variabel yang tidak diteliti

Gambar 1. Kerangka Konsep Penelitian Identifikasi Penggunaan Boraks Terhadap Perubahan Karakteristik Fisik, Uji Kualitatif Boraks, Umur Simpan, dan Total Cemar Mikroba pada Jajanan Lontong.