

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan ringan atau jajanan merupakan salah satu hal yang tidak dapat dipisahkan dalam kalangan masyarakat. Jajanan banyak dijumpai di pinggir jalan dengan berbagai macam bentuk, warna, rasa dan ukuran untuk menarik minat dan perhatian pembeli. Jajanan sangat menarik bila disajikan dalam keadaan higienis. Namun, jajanan dapat berdampak buruk bagi kesehatan jika terdapat cemaran biologis atau kimia (Handayani & Agustina, 2018). Jajanan dapat didefinisikan sebagai salah satu santapan ringan baik berupa makanan maupun minuman yang tergolong mudah untuk didapatkan, dimana makanan dan minuman tersebut diujakan oleh seorang pedagang dalam bentuk siap saji atau dapat dikonsumsi secara langsung tanpa proses pengolahan lebih lanjut. Ragam jenis jajanan yang umumnya dapat kita jumpai antara lain bakso, sate, mie goreng, burger, mie ayam, pempek, kembang tahu, gulali, es lilin dan aneka ragam jajanan lainnya (Tubagus & Citraningtyas, 2013).

Dalam hal keamanan pangan, keracunan pangan masih menjadi isu yang perlu mendapat perhatian lebih dari banyak kalangan termasuk pada jajanan. Dalam rangka Hari Pangan Sedunia ke tahun 2019, dalam acara Festival Jajanan Jalanan Sehat, Direktur Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) Indonesia Penny Kusumatuti Lukito menyampaikan bahwa keracunan makanan masih menjadi masalah di negeri ini, dengan kasus masih ada sekitar 20 juta kasus per tahun. Masyarakat ternyata masih kurang peduli terhadap keamanan pangan, padahal masih banyak ditemukan jajanan yang tidak aman salah satunya adalah pempek (Muharrami, 2015.).

Keracunan pangan dapat terjadi akibat penyalahgunaan boraks dan formalin, terutama pada Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS). Larangan penggunaan boraks juga diperkuat dengan adanya Permenkes RI No 235/Menkes/VI/1984 tentang bahan tambahan makanan, Boraks tergolong dalam bahan tambahan makanan yang dilarang penggunaannya pada makanan, namun nyatanya masih banyak bentuk penyalahgunaan zat ini (Tubagus & Citraningtyas, 2013).

Hasil pemantauan Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan di Indonesia tahun 2010 menunjukkan bahwa keracunan pangan di sekolah merupakan kasus tertinggi kedua di Indonesia, sebesar 21.4%, setelah keracunan pangan di tempat tinggal. Ini

menunjukkan bahwa masih perlu dilakukan upaya pencegahan untuk mengurangi risiko KLB keracunan pangan yang membahayakan masyarakat di lingkungan sekolah, terutama para siswa.(Ariyana et al., 2019)

Penelitian yang dilakukan oleh BPOM pada tahun 2002 mengejutkan publik karena menemukan bahwa makanan jajanan seperti bakso, mie basah, dan ikan asin mengandung zat pengawet berbahaya seperti boraks dan formalin. Ini diperkuat oleh studi di Kota Palembang yang menunjukkan bahwa mie basah sebanyak 72%, bakso sebanyak 70%, dan pempek sebanyak 35% dari total sampel yang diteliti. Pada tahun 2009, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) menemukan bahwa jajanan sekolah seperti pempek, bakso, dan kerupuk mengandung boraks. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian dari 163 sampel jajanan anak yang diuji di 10 provinsi tidak memenuhi syarat mutu dan keamanan; 80 sampel, atau 50% dari sampel tersebut, tidak memenuhi syarat, karena mengandung bahan kimia berbahaya, termasuk boraks.

Penelitian terkait makanan yang mengandung boraks seperti mi basah, lontong, bakso, pempek, dan kerupuk udang di swalayan di Bandar Lampung, Bambu Kuning, Kampung Sawah, dan SMEP. Setelah tes laboratorium, Dari 30 sampel mi basah 84% mengandung boraks; dari 9 sampel lontong 11,1% mengandung boraks; dan dari 13 sampel pempek 85% juga mengandung boraks. Sedangkan dua belas sampel bakso dan dua belas sampel kerupuk udang, semuanya diuji positif mengandung boraks (Rachman, 2018).

Pempek merupakan salah satu jajanan yang sering ditemukan mengandung boraks. Tanpa ditambahkan boraks pempek hanya dapat bertahan selama 3 hari pada suhu kamar. Pempek yang menggunakan boraks akan lebih kenyal, lebih mengkilat, dan akan bertahan lebih lama. Pempek merupakan salah satu makanan tradisional ciri khas Palembang. Pempek sudah dikenal masyarakat secara luas, termasuk masyarakat di luar kota Palembang. Salah satunya di Kota Malang sehingga tidak terlalu susah untuk mendapatkan pempek di sekitaran kecamatan Karang Besuki Kota Malang. Makanan ini menggunakan bahan dasar utama daging ikan dan sagu. Dalam penyajiannya selalu ditemani dengan cuko yang terbuat dari bahan dasar gula aren dan asam jawa (Mamay & Sulhan, 2021). Secara sensorik, pempek memiliki tekstur yang kenyal dari tepung kanjinya dan memiliki bau sedikit amis dari ikannya.

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti tertarik untuk mengkaji lebih jauh tentang tentang analisis kualitatif boraks. Sehingga penelitian ini mengambil judul “Identifikasi Kandungan Boraks Pada Pempek Yang Dijual Disekitar Kelurahan Karang Besuki Kota

Malang “. Kandungan boraks pada pempek dapat diujidengan menggunakan metode analisis kualitatif sederhana. Metode yang akan digunakan ada 3 yaitu metode uji nyala api, uji turmeric dan juga uji kertas turmeric.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah pempek yang dijual di sekitar Kelurahan Karang besuki mengandung boraks?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui kandungan boraks yang terdapat pada pempek olahan rumah yang dijual disekitar Kelurahan Karang Besuki.

1.3.2 Tujuan Khusus

Untuk menganalisis terjadinya perubahan warna saat dilakukan uji kualitatif (Uji nyala, uji turmeric dan uji kertas turmeric) kandungan boraks pada sampel pempek olahan rumah yang dijual disekitar Kelurahan Karang Besuki.

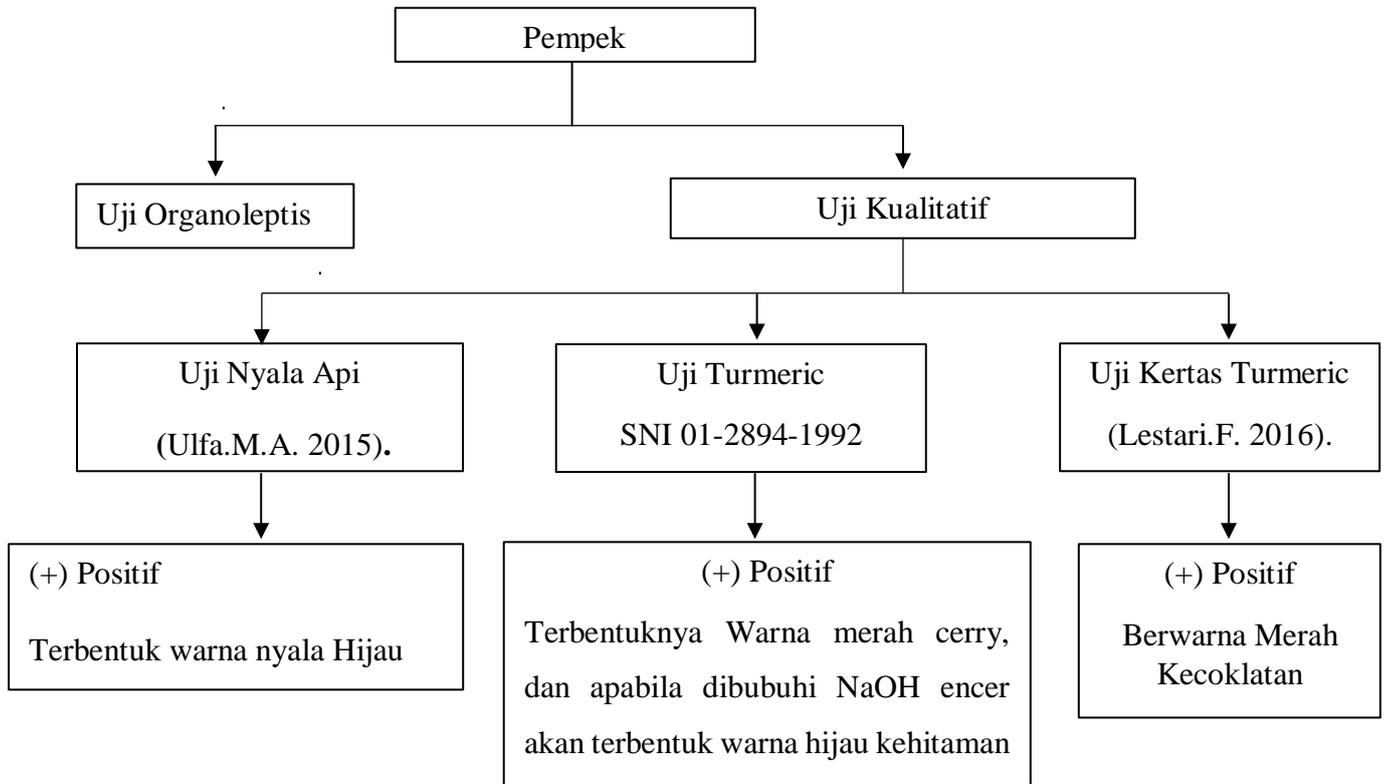
1.4 Tujuan Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan serta dapat mengetahui pengetahuan khususnya yang berkaitan dengan analisis kualitatif boraks pada pempek.

1.5 Manfaat Penelitian

Untuk menambah pengetahuan mengenai Identifikasi penggunaan boraks pada makanan yang diperjual belikan disekitar kelurahan karangbesuki.

1.6 Kerangka Konsep



Gambar 1 1 *Kerangka Konsep*