

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keamanan pangan adalah salah satu hal mutlak diperhatikan oleh semua pihak dan diamanatkan dalam Peraturan Pemerintah no. 28 tahun 2004 tentang keamanan, mutu dan gizi pangan. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.¹ Menurut Winarno (1997), keamanan pangan adalah terbebasnya pangan dari zat-zat atau bahan yang dapat membahayakan kesehatan tubuh tanpa membedakan apakah zat itu secara alami terdapat dalam pangan yang digunakan, atau tercampur secara sengaja atau tidak sengaja ke dalam bahan makanan atau makanan jadi.²

Salah satu aspek keamanan pangan perlu diperhatikan adalah penggunaan bahan tambahan pangan. Bahan tambahan pangan adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan.¹ Menurut Cahyadi (2006), bahan tambahan pangan adalah bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan dan biasanya bukan merupakan komponen khas makanan, mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang dengan sengaja ditambahkan kedalam makanan untuk maksud teknologi pada pembuatan, pengolahan penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, dan penyimpanan.³

Setiap orang yang memproduksi pangan dengan menggunakan bahan tambahan pangan untuk diedarkan wajib menggunakan bahan tambahan pangan yang diizinkan sesuai dengan peraturan yang berlaku.¹ Saat ini, banyak zat berbahaya yang sering disalahgunakan oleh produsen sebagai bahan tambahan pangan dalam memproduksi jenis pangan tertentu dan salah satunya adalah boraks.

Boraks adalah senyawa kimia dengan rumus $\text{Na}_2\text{B}_4\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$ berbentuk kristal putih, tidak berbau dan stabil pada suhu dan tekanan normal.⁴ Boraks dalam kehidupan sehari-hari digunakan sebagai bahan solder, pembuatan gelas, bahan pembersih/pelicin porselin, pengawet kayu dan antiseptik kayu.⁵

Penggunaan boraks dalam produk pangan di Indonesia sudah dilarang berdasarkan Permenkes no. 33 tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan.

Berdasarkan laporan tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2015, telah dilakukan pengujian pada produk pangan yang beredar di masyarakat. Hasil pengujian tersebut didapatkan beberapa pangan termasuk kedalam pangan yang tidak memenuhi syarat karena mengandung bahan tambahan pangan berbahaya yang dilarang digunakan seperti formalin dan boraks. Pengujian dilakukan pada 4.635 sampel pangan dan ditemukan sebanyak 170 sampel (3,67%) makanan mengandung boraks. Sampel makanan tersebut adalah cincau, candil merah, rumput laut, dawet, bakwan, bakso, batagor, siomay, lontong, empek-empek, mie, otak-otak, tahu dan kerupuk.⁶

Pengujian terhadap boraks telah dilakukan pada beberapa jenis produk pangan di Kota Padang. Data yang didapat dari hasil penelitian oleh Asterina di Pasar Raya Kota Padang tahun 2008, didapatkan bahwa sebanyak 5 dari 10 sampel mie basah yang diuji positif mengandung boraks.⁷ Pengujian lain dilakukan oleh Ervin pada sampel bakso yang dijual di sekitar Kelurahan Jati dan Jati Baru Kota Padang tahun 2016, ditemukan sebanyak 11 dari 18 sampel yang diuji positif mengandung boraks.⁸

Kerupuk adalah salah satu jenis makanan dibuat dari bahan-bahan yang mengandung pati cukup tinggi dan makanan yang dikenal luas oleh masyarakat. Kerupuk memiliki macam jenis berdasarkan komposisinya, seperti kerupuk udang, kerupuk ikan dan kerupuk nasi. Saat ini, beberapa produsen kerupuk menambahkan boraks pada proses produksinya dengan tujuan tertentu seperti meningkatkan kerenyahan dan memberikan rasa gurih pada produk kerupuknya.⁹ Hal tersebut dilakukan agar produk kerupuk hasil produksinya memberikan kualitas lebih baik sehingga penjualannya dapat meningkat.

Kerupuk yang mengandung boraks jika dikonsumsi secara terus-menerus dan dalam jangka waktu lama dapat mengakibatkan dampak negatif bagi kesehatan berupa gejala keracunan kronik seperti penumpukan di otak, tulang, dan bagian tubuh lainnya. Boraks jika terpapar dengan tubuh secara terus-menerus menyebabkan kerusakan pada hati, sistem kardiovaskular, sistem saraf pusat

(SSP), sistem saraf perifer, sistem hematologi, sistem saluran kemih (ginjal, ureter, kandung kemih), dan endokrin.¹⁰

Boraks jika dikonsumsi dalam jumlah yang besar akan mengakibatkan timbulnya gejala keracunan boraks akut seperti mual, muntah, hematemesis, diare, nyeri epigastrik.¹¹ Studi kasus oleh Ishii Y. dkk, seorang pria berumur 77 tahun menelan sekitar 30 g asam borat, mengalami mual, muntah, diare dan cegukan. Data dari laboratorium, pasien didiagnosis dengan gagal ginjal akut.¹² Kasus lain dilaporkan oleh Lung D. dan Clancy C., seorang pria berumur 45 tahun meminum segelas penuh air yang bercampur dengan boraks mengalami keluhan mual, muntah dan diikuti dengan gejala eritema, deskuamasi pada kulitnya dan didiagnosis dengan “*boiled lobster syndrome*”.¹³

Penelitian tentang boraks pada kerupuk telah dilakukan di beberapa tempat di Indonesia seperti penelitian Andyningtiyas R. pada beberapa jenis kerupuk puli di pasar tradisional Kota Malang tahun 2013 didapatkan bahwa 6 dari 20 sampel yang diuji positif mengandung boraks.¹⁴ Penelitian lain juga dilakukan oleh Kurnia F. pada beberapa pasar di Kota Surabaya tahun 2017 ditemukan 12 sampel kerupuk positif mengandung boraks.¹⁵

Penelitian tentang kandungan boraks pada kerupuk perlu dilakukan untuk mengetahui distribusi frekuensi kerupuk yang mengandung boraks khususnya pada kerupuk ikan. Alasan kerupuk ikan dipilih sebagai objek penelitian ini karena kerupuk ikan merupakan salah satu jenis produk kerupuk yang banyak beredar di pasar dan tingkat konsumsinya cukup tinggi. Penelitian tentang kandungan boraks pada kerupuk ikan belum pernah dilakukan di Kota Padang sehingga peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Uji Kualitatif Boraks pada Beberapa Produk Kerupuk Ikan yang Dijual di Kota Padang Tahun 2018” untuk mengetahui status boraks dalam kerupuk ikan dan distribusi frekuensi kerupuk ikan yang mengandung boraks dan tidak mengandung boraks berdasarkan tempat asal kerupuk ikan (produsen kerupuk ikan).

1.2 Rumusan Masalah

Apakah terdapat kandungan boraks pada beberapa produk kerupuk ikan yang dijual di Kota Padang tahun 2018 ?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengidentifikasi kandungan boraks pada beberapa produk kerupuk ikan yang dijual di Kota Padang tahun 2018.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui distribusi frekuensi produk kerupuk ikan berdasarkan tempat asal kerupuk ikan diproduksi (produsen kerupuk ikan).
2. Mengetahui identifikasi kandungan boraks pada beberapa produk kerupuk ikan yang dijual di Kota Padang tahun 2018.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Untuk Keilmuan

Untuk memberikan informasi tentang distribusi frekuensi kerupuk ikan yang mengandung boraks di Kota Padang berdasarkan tempat asal kerupuk ikan diproduksi (produsen kerupuk ikan).

1.4.2 Untuk Peneliti

1. Sebagai pengalaman penelitian dan pengembangan ilmu pengetahuan secara ilmiah bagi penulis.
2. Sebagai bahan referensi bagi penelitian berikutnya.

1.4.3 Untuk Masyarakat

Untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang karakteristik kerupuk ikan yang aman untuk dikonsumsi dan mengetahui bahaya yang ditimbulkan oleh kerupuk ikan yang mengandung boraks.

1.4.4 Untuk Pemerintah

Sebagai bahan masukan, informasi serta evaluasi bagi pemerintah dan instansi terkait dalam mengawasi akan penyalahgunaan penggunaan boraks dalam proses produksi kerupuk ikan.