

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok dan sumber utama bagi kehidupan manusia. Penyediaan pangan yang memadai secara kualitas maupun kuantitas dapat meningkatkan kualitas hidup manusia. Pangan yang tidak dikelola dengan baik akan menjadi media penularan penyakit.

Perkembangan makanan di Indonesia yang berbasis *home industry* semakin maju. Hal ini ditunjukkan dengan semakin beragamnya makanan yang ditawarkan. Beragam makanan yang ditawarkan ini juga berlaku pada makanan jajanan sekolah. Hampir disetiap sekolah dapat dijumpai pedagang makanan jajanan. Hal ini mendorong timbulnya kebiasaan mengonsumsi makanan jajanan pada anak sekolah. Namun, kebiasaan mengonsumsi makanan jajanan sehat belum banyak dimiliki anak sekolah.

Menurut *Badan Pusat Statistik 2010* dalam Widiyanti (2012), anak sekolah yang dimaksudkan adalah anak usia 7-12 tahun yang sedang menjalani pendidikan di bangku Sekolah Dasar (SD). Anak sekolah di usia ini menurut Balai Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Depkes RI (1991) 93% tidak sempat sarapan, disebabkan oleh beberapa hal antara lain terbatasnya waktu tersedia di pagi hari, orang tua yang tidak sempat menyediakan makanan atau anak yang tidak berselera untuk sarapan.

Makanan jajanan memegang peranan cukup penting dalam memberikan asupan energi dan gizi bagi anak-anak usia sekolah. Selain itu, kontribusi makanan jajanan terhadap konsumsi anak usia sekolah menyumbang 5,5% energi dan 4,2% protein (Mudjajanto, 2006). Meskipun memegang peranan penting, makanan jajanan ini ternyata masih beresiko terhadap kesehatan karena penanganannya sering tidak higienis yang memungkinkan makanan jajanan terkontaminasi oleh mikroba beracun. Makanan jajanan juga banyak ditemukan mengandung bahan tambahan pangan (BTP) yang dilarang. Data BPOM 2010 dalam Widiyanti 2012, menunjukkan ditemukannya jajanan yang tidak memenuhi syarat dari 2.984 sampel yang diuji sebanyak 45% diantaranya tidak memenuhi syarat karena mengandung BTP yang dilarang seperti *boraks*, *formalin*,

rhodamin B, *methanil yellow*, atau BTP yang diperbolehkan seperti *benzoat*, *sakarin*, dan *siklamat* namun penggunaannya melebihi batas, serta ada yang tidak memenuhi uji cemaran mikroba *Escherichia coli*.

Menurut Badan Pengawas Obat dan makanan (BPOM) RI 2004, salah satu jenis BTP yang menjadi kontroversi adalah penggunaan formalin dan boraks sebagai bahan pengawet makanan. Formalin merupakan desinfektan yang efektif, umumnya digunakan untuk mengawetkan mayat, namun kenyataannya banyak ditemukan kandungan formalin untuk mengawetkan makanan seperti tahu, mie basah, ikan asin bahkan dalam berbagai jenis daging. Penggunaan formalin dalam makanan sangat membahayakan kesehatan baik jangka pendek maupun jangka panjang. Hal ini tergantung pada dosis dan lama paparannya dalam tubuh. Beberapa efek negatif jangka pendek akibat paparan formalin antara lain adalah terjadinya iritasi pada saluran pernafasan dan pencernaan, muntah, pusing. Pengaruh jangka panjang dapat menyebabkan terjadinya kerusakan pada hati, ginjal, jantung, limfa dan pankreas serta terjadinya proses penuaan.

Boraks merupakan senyawa berbentuk kristal putih, tidak berbau, dan stabil pada suhu dan tekanan normal. Boraks umumnya digunakan untuk mematri logam, pembuatan gelas dan enamel, sebagai pengawet kayu, dan pembasmi kecoa. Boraks sering disalah gunakan untuk dicampurkan dalam pembuatan bakso, tahu, ikan asin, dan mie. Boraks bersifat toksik (racun) untuk semua sel dan jaringan tubuh termasuk ginjal, penggunaan boraks dalam makanan dapat menimbulkan radang pada saluran pencernaan, degenerasi atau pengecilan hati, Odema/ pembengkakan pada otak, penimbunan cairan pada organ tubuh (Silalahi *et.all* 2010).

Mengingat hal tersebut, keberadaan makanan jajanan anak sekolah dasar perlu mendapat perhatian khusus. Karena dampaknya berkaitan langsung dengan pencapaian Sumber Daya manusia (SDM) yang berkualitas. Berdasarkan latar belakang tersebut perlu dilakukan penelitian tentang penggunaan borak dan formalin pada makanan jajanan Sekolah Dasar di Bangkalan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini adalah “Identifikasi kualitatif dan kuantitatif boraks dan formalin pada jajanan sekolah dasar di Bangkalan?”.

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk identifikasi kualitatif dan kuantitatif boraks dan formalin pada jajanan sekolah dasar di Bangkalan.

1.4 Batasan Masalah

Karena permasalahan yang akan dibahas mencakup banyak aspek yang sangat luas, maka diperlukan batasan masalah yang mencakup:

1. Pengambilan sampel dilakukan di lima sekolah dasar di lima kecamatan yang berbeda di wilayah Kabupaten Bangkalan.
2. Sampel yang diteliti adalah Pentol, Pentol Tahu, Sosis, Krupuk, Cimol.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah:

- a. Memberikan informasi bagi masyarakat khususnya di lingkungan sekolah dasar di Bangkalan untuk lebih berhati-hati dalam mengkonsumsi makanan jajanan.
- b. Memberikan sumbangan pemikiran bagi instansi pemerintah Bangkalan mengenai kondisi makanan jajanan di Bangkalan.
- c. Memberikan informasi bagi produsen makanan tentang resiko penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) berbahaya dalam makanan.