

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan dimanapun berada serta memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Tanpa adanya makanan dan minuman, manusia tidak dapat melangsungkan hidupnya. Makanan berfungsi untuk memelihara proses tubuh dalam pertumbuhan atau perkembangan serta mengganti jaringan tubuh yang rusak, memperoleh energi untuk melakukan aktivitas sehari-hari, mengatur metabolisme dan berbagai keseimbangan air, mineral, dan cairan tubuh yang lain, juga berperan di dalam mekanisme pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit (Anonim, 2013).

Pasar tradisional merupakan tempat berkumpulnya masyarakat dari segala macam umur, jenis kelamin dan golongan yang melakukan proses transaksi dengan cara tawar menawar sehingga terjadi interaksi sosial antara pedagang dan pembeli yang mengakibatkan tempat ini dijadikan sebagai cerminan dari budaya yang terbentuk di daerah tersebut. Di pasar tradisional terdapat beberapa jenis bahan makanan yang dijual baik bahan pangan jadi setengah jadi maupun bahan pangan jajanan.

Makanan yang ada di pasar tradisional rentan tercemar Bahan Tambahan Pangan (BTP) berbahaya daripada makanan yang dijual di pasar modern atau *supermarket*. Hal ini disebabkan karena kualitas pelayanan, kebiasaan dan kondisi yang berbeda sehingga menyebabkan kualitas makanan yang dijual pun berbeda pula. Makanan yang dijual di pasar tradisional lebih rentan terkontaminasi baik secara biologis dan kimiawi karena bahan pangan hanya dijual begitu saja tanpa mengalami proses lebih lanjut dan tanpa adanya aturan khusus. Sedangkan pada pasar modern bahan pangan yang dijual tidak sembarangan karena harus sudah terdaftar di BPOM maupun dinas kesehatan. Selain itu bahan pangan yang dijual harus tertera nama produsen, terbungkus dengan bahan yang sesuai standar, menarik dan tertera waktu kadaluarsanya sehingga konsumen merasa aman berbelanja di pasar modern.

Bahan tambahan pangan (*food additives*) adalah senyawa atau campuran senyawa kimia yang sengaja ditambahkan ke dalam makanan (non bahan tambahan makanan) namun oleh masyarakat dijadikan bahan tambahan pangan. Penggunaan bahan tambahan pangan berbahaya dan terlarang masih dilakukan. Peningkatan produksi makanan yang beredar di masyarakat menyebabkan meningkatnya juga zat-zat berbahaya yang langsung dicampur sebagai bahan tambahan pangan. Salah satu zat yang sering digunakan yaitu boraks atau bleng. Menurut peraturan menteri kesehatan Nomor. 722/Menkes/Per/IX/88 tentang BTP, boraks termasuk bahan berbahaya dan beracun sehingga tidak boleh sebagai BTP. Banyak produsen pangan skala rumah tangga atau industri kecil memakai bahan tambahan yang dinyatakan berbahaya bagi kesehatan karena alasan biaya. Tidak jarang, produk pangan ditambahkan zat yang bukan untuk makanan tapi untuk industri lain, misalnya untuk tekstil, dan cat.

Badan POM (Pengawas Obat dan Makanan) menemukan banyak produk-produk yang mengandung boraks dan formalin. Sejak lama, boraks dan formalin disalahgunakan oleh produsen nakal untuk pembuatan keripik beras, mi, lontong, ketupat, bakso, mi basah, bahkan pembuatan bubur ayam. Padahal fungsi boraks yang sebenarnya adalah digunakan dalam dunia industri non pangan sebagai bahan solder, bahan pembersih, pengawet kayu, antiseptik, dan pengontrol kecoa (Suhanda, 2012). Sedangkan formalin bersifat desinfektan, pembunuh hama, dan sering dipakai untuk mengawetkan mayat. Sering mengonsumsi makanan berboraks akan menyebabkan gangguan otak, hati, lemak dan ginjal. Dalam jumlah banyak, boraks menyebabkan demam, anuria (tidak terbentuknya urin), koma, merangsang sistem saraf pusat, menimbulkan depresi, apatis, sianosis, tekanan darah turun, kerusakan ginjal, pingsan bahkan kematian (Nasution, 2009). Sedangkan bahaya formalin yaitu akan bereaksi secara kimia dengan hampir semua zat yang terdapat dalam sel sehingga menekan fungsi sel dan menyebabkan kematian sel yang menyebabkan keracunan pada tubuh.

Beberapa produk bahan pangan yang diduga mengandung formalin dan boraks yaitu lontong, keripik beras, mi basah, ketupat, bakso, ikan asin dan lainnya. Produk bahan pangan yang mengandung formalin tersebut kemungkinan besar juga tersebar di Pasar Srimangunan Sampang yang notabennya merupakan

pasar terbesar di Kabupaten Sampang dengan permintaan konsumen yang cukup besar dan beragam. Oleh karena itu, diperlukan analisis dan identifikasi lebih lanjut mengenai keberadaan produk pangan yang mengandung bahan tambahan pangan berbahaya seperti formalin dan boraks terutama bahan pangan yang berada di pasar Srimangunan Sampang.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut, hasil dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini adalah “Hasil identifikasi kualitatif dan kuantitatif boraks dan formalin pada bahan pangan di Pasar Srimangunan Kabupaten Sampang?”

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi kualitatif dan kuantitatif boraks dan formalin pada bahan pangan di Srimangunan Kabupaten Sampang.

## **1.4 Batasan Masalah**

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

1. Pengambilan sampel hanya dilakukan di Pasar Srimangunan Sampang
2. Sampel yang diteliti adalah Ikan teri, tahu, daging ayam, mi kering, sosis, dan keripik singkong

## **1.5 Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian ini adalah:

- a. Memberikan informasi bagi masyarakat khususnya di Kabupaten Sampang untuk lebih berhati-hati dalam mengkonsumsi makanan yang dijual di pasaran.
- b. Memberikan sumbangan pemikiran bagi instansi pemerintah Sampang mengenai kondisi bahan makanan di Pasar Srimangunan Kabupaten Sampang.
- c. Memberikan informasi bagi produsen makanan tentang resiko penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) berbahaya dalam makanan.