**BAB I**

**PENDAHULUAN**

1. **Latar Belakang**

Makanan merupakan hal penting yang dibutuhkan manusia untuk tetap bisa hidup. Namun tidak semua makanan aman untuk dikonsumsi karena terbuat dari senyawa-senyawa kimia yang tidak semuanya baik untuk kesehatan tubuh bahkan justru mengakibatkan keracunan. Kasus keracunan makanan masih banyak terjadi di Indonesia, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) mencatat, di Indonesia, kurun waktu 2011 dan 2015, produk makanan yang tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan meningkat sekitar 35 persen. Di antaranya sejumlah zat berbahaya yang digunakan sebagai zat adiktif untuk makanan dan adanya kontaminasi mikrobial. Pada 2013 sampai 2015, laporan tentang keracunan makanan yang serius meningkat dari 48 menjadi 61 kasus di 34 provinsi (Rachman dalam detikFinance, 2017).

Tuntutan konsumen yang menginginkan produk makanan dengan harga yang relatif murah membuat produsen mempunyai cara tersembunyi untuk menarik minat konsumen, misalnya dengan memberi bahan tambahan kimia seperti formalin dan boraks. Formalin digunakan sebagai pengawet pada sosis karena sosis terbuat dari bahan utama berprotein tinggi yang mudah rusak yaitu daging. Makanan yang mengandung formalin dan boraks sangat berbahaya bagi kesehatan, karena formalin merupakan bahan kimia yang biasa digunakan sebagai bahan perekat untuk kayu lapis dan disinfektan untuk peralatan rumah sakit. Jika formalin masuk ke dalam tubuh manusia maka akan timbul gangguan-gangguan yang mengakibatkan penyakit dalam tubuh seperti demam, anuria (tidak terbentuknya urin), koma, menimbulkan depresi, tekanan darah menurun, kerusakan ginjal, hingga kematian. Boraks digunakan sebagai bahan pembuat deterjen, bersifat antiseptik, dan mengurangi kadar air. (Winarno, F.G. 2004).

Bahan-bahan kimia dapat dibeli dengan harga yang lebih murah dibanding dengan bahan alami sehingga produsen memilih bahan-bahan kimia untuk mendapatkan keuntungan yang lebih banyak tanpa memperdulikan kesehatan konsumennya. Akibatnya, makanan yang mereka jual tidak sehat dan justru menimbulkan keracunan. Dari hasil monitoring kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan tahun 2005, dilaporkan ada 184 kejadian KLB keracunan pangan dengan 23.864 orang jumlah yang makan, 8.949 orang jumlah yamg sakit, dan 49 orang jumlah yang meninggal dunia. Dari 184 kejadian tersebut, 28 kejadian disebabkan dari pangan olahan, 33 kejadian dari pangan jajanan, 39 kejadian dari pangan jasa boga, 78 kejadian dari masakan rumah tangga, dan 6 kejadian dari pangan lain-lain. Dari karakteristik epidemiologi KLB keracunan pangan, dilihat dari tempat kejadian, di rumah tangga sebesar 39.67%, di sekolah/kampus sebesar 20.11%, di perayaan sebesar 15.76%, di asrama sebesar 9.24%, di kantor/pabrik sebesar 5.98%, di hotel/restoran sebesar 2.17%, di tempat umum sebesar 2.17%, dan yang tidak dilaporkan dimana tempat kejadiannya sebesar 4.90%. Dari data ini, menunjukkan bahwa masalah keamanan pangan jajanan, masih tinggi (BPOM,2006). Kejadian-kejadian tersebut mengharuskan adanya perhatian khusus untuk keamanan pangan terutama makanan jajanan untuk anak karena jajanan yang tidak aman dapat merusak masa depan anak-anak dengan menurunnya bahkan rusaknya organ-organ tubuh. Untuk mencegah hal tersebut terjadi maka diperlukan jajanan pangan yang tidak hanya bergizi tinggi, tetapi juga harus aman dikonsumsi (Winarno.F.G, 2004). Menurut Drs. Arnold Sianiphar, Apt., M.Pharm., (2012) selaku Kepala Balai Besar POM di Palembang mengatakan bahwa keamanan pangan dalam jajanan anak sekolah masih jauh dari kata aman. Aman dari tiga bahaya yaitu bahaya kuman, kimia, dan fisik. Makanan dikatakan aman jika bebas dari cemaran fisik, kimiawi, maupun mikrobiologi yang berbahaya bagi kesehatan, serta tidak bertentangan dengan keyakinan masyarakat (Andriani, Wijatmadi, 2012).

Keamanan pangan jajanan sampai saat ini masih perlu mendapat perhatian karena adanya penggunaan bahan tambahan ilegal, penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) melebihi konsentrasi yang diizinkan serta mutu dan keamanan mikrobiologis yang tidak mememenuhi syarat. Setiap tahun Badan POM mengidentifikasi penggunaan formalin, boraks, rodamin B, methanil yellow dan penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) yang melebihi konsentrasi yang diizinkan seperti benzoat dan pemanis buatan; serta mengidentifikasi tingginya angka lempeng total maupun buruknya indikator mutu dan keberadaan patogen dalam pangan jajanan. Dari hasil pengawasan pangan jajanan anak sekolah tahun 2005 yang dilakukan oleh 18 Balai Besar/Balai POM, yaitu Balai Besar POM Mataram, Padang, Banjarmasin, Pontianak, Jayapura, Makassar, Manado, Surabaya, Jakarta, Pekanbaru, Denpasar, Bandar Lampung, Semarang, Palu, Palangkaraya, Kendari, Kupang, dan Bengkulu, dengan cakupan pengambilan sampel makanan jajanan anak sekolah seluruhnya 861 sampel dimana di setiap propinsi jumlahnya bervariasi, antara 9 sampel (Kupang) sampai 144 sampel (Kendari), diperoleh data sebagai berikut : dari 861 sampel yang diperiksa/diuji, yang memenuhi syarat sebanyak 517 sampel (60.04%), dan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 344 sampel (39.96%), terdiri dari Benzoat 10 sampel, Siklamat 93 sampel , Sakarin 29 sampel, Rhodamin B 85 sampel, Amaranth 3 sampel, Methanyl yellow 2 sampel , Boraks 34 sampel , Formalin 7 sampel , ALT 60 sampel, MPN Coliform 48 sampel, Kapang/kamir 32 sampel, E. coli 32 sampel, Salmonella thypii 12 sampel, Staphylococcus aureus 12 sampel, dan Vibrio cholerae 2 sampel (BPOM, 2006).

Warsono (2015) menuliskan sebuah artikel dalam Tempo yang berisi informasi bahwa Pemerintah Bekasi memeriksa kantin di salah satu sekolah menemukan jajanan yang mengandung formalin, boraks, dan zat pewarna non pangan salah satu diantaranya yaitu sosis. Di Sampit juga ditemukan jajanan sosis yang mengandung formalin hal tersebut diungkapkan oleh Cahyanto (2014) dalam artikel berita Suara Rakyat Kalimantan. Anak-anak hampir setiap hari membeli jajanan sosis baik di sekolah maupun di sekitar rumah, hal tersebut dibuktikan dengan pengakuan salah satu produsen sosis Amalia 2015 dalam artikel berita SWA yang mampu menjual produk olahannya tersebut hingga 30 ton setiap bulannya. Hal serupa juga terjadi pada perusahaan sosis Volkswagen yang dilansir NBC News, Selasa (23/2/2016) sepanjang tahun 2015 total ada 7,2 juta sosis yang terjual. Sosis digemari banyak kalangan karena harganya yang bisa dijangkau oleh semua kalangan, yaitu dengan kisaran Rp 13.000 hingga Rp 37.000 per kemasan. Pada kesempatan kali ini penulis ingin meneliti salah satu makanan jajanan anak-anak usia sekolah dasar yaitu sosis. Penelitian keamanan pangan makanan jajanan sosis di tempat yang sering dikunjungi anak-anak usia sekolah dasar dinilai berdasarkan dari karakteristik fisik, total cemaran mikroba, serta uji kualitatif formalin dan boraks.

1. **Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan masalah yaitu bagaimana keamanan makanan pada makanan jajanan sosis dinilai dari karakteristik fisik, total cemaran mikroba, serta uji kualitatif formalin dan boraks.

1. **Tujuan Penelitian**

Tujuan Umum:

Mempelajari keamanan pangan pada makanan jajanan sosis.

Tujuan Khusus:

1. Menganalisis karakteristik fisik secara kualitatif pada makanan jajanan sosis
2. Menghitung total cemaran mikroba secara kuantitatif pada makanan jajanan sosis
3. Mengidentifikasi secara kualitatif ada atau tidaknya Formalin pada makanan jajanan sosis
4. Mengidentifikasi secara kualitatif ada atau tidaknya Boraks pada makanan jajanan sosis
5. **Manfaat Penelitian**

Manfaat Praktis:

Hasil penelitian dapat digunakan sebagai sumber informasi kepada masyarakat agar lebih waspada kepada makanan yang sering dikonsumsi sehari-hari, terutama untuk para orang tua agar lebih memantau jajanan yang dikonsumsi anak-anak. Serta memberikan informasi baru tentang keamanan makanan jajanan sosis yang ada di sekitar masyarakat.

Manfaat Keilmuan:

Dapat memberikan informasi secara ilmiah tentang keamanan makanan jajanan sosis yang dinilai dari karakteristik fisik, total cemaran mikroba, serta uji kualitatif formalin dan boraks.