

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang hampir dua pertiga wilayahnya berupa lautan. Berdasarkan data Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia (2017), produksi perikanan laut Indonesia pada tahun 2017 mencapai 23,26 juta ton. Kekayaan laut dapat dimanfaatkan sebagai olahan pangan yang mempunyai daya simpan lama, seperti halnya terasi yang terbuat dari olahan fermentasi udang rebon. Menurut data pusat statistik (2014), produksi terasi di Indonesia pada tahun 2010 sebanyak 225 ton, tahun 2011 sebanyak 306 ton, tahun 2012 sebanyak 397,8 ton dan pada tahun 2013 sebanyak 405,76 ton.

Menurut SNI 01-2716-2009, terasi udang adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan-ikan kecil atau udang rebon yang mengalami proses fermentasi. Terasi umumnya berbentuk padat, teksturnya agak lunak seperti dodol dan mempunyai kekhasan berupa aroma yang tajam namun rasanya sangat gurih (Dinas Kesehatan Sulawesi Selatan, 2012). Masyarakat Indonesia menggunakan terasi pada umumnya tidak hanya digunakan sebagai sambal, akan tetapi terasi juga digunakan sebagai bahan penyedap berbagai masakan, bahkan juga digunakan sebagai campuran adonan kerupuk sebagai pengganti udang (Suprapti, 2004). Terasi merupakan warisan yang turun-temurun yang diproduksi oleh masyarakat nelayan Indonesia. Saat ini, terasi masih diproduksi secara tradisional, beberapa kota di pulau Jawa dikenal sebagai sentra industri rumah tangga terasi seperti Sidoarjo, Cirebon, Indramayu, Pati serta Rembang (*Food Watch*, 2004). Mayoritas masyarakat Indonesia memakai terasi buatan tradisional karena memiliki rasa, warna dan aroma yang lebih khas dibandingkan terasi buatan pabrikan.

Hasil Penelitian di Kabupaten Rembang terhadap 30 sampel terasi menunjukkan bahwa 70% terasi mengandung bahan tambahan pangan berbahaya (Astuti dkk, 2010). Pengawasan rutin oleh BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) Jakarta pada tahun 2016 masih ditemukan sebanyak 7,29% dari total 2 sampel mengandung bahan berbahaya seperti formalin, boraks dan rhodamin B. Berdasarkan data BPOM Semarang tahun 2008 dari 33 sampel terasi yang dibeli dari penjual di Jawa Tengah baik yang di dapatkan dari swalayan ataupun pasar tradisional menunjukkan sebanyak 18 terasi positif mengandung Rhodamin B, serta terasi mengandung 100% boraks dan formalin. Menurut Permenkes Nomor 033 Tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan bahwa boraks (asam borat) dan formalin (formaldehyde) termasuk kedalam bahan yang dilarang digunakan sebagai bahan tambahan pangan.

Formalin merupakan bahan pengawet yang digunakan di dunia kedokteran untuk mengawetkan mayat, kesalahan fatal yang dilakukan oleh produsen makanan adalah menggunakan formalin sebagai bahan pengawet makanan dan boraks merupakan salah satu bahan tambahan pangan yang penggunaannya dilarang oleh pemerintah, boraks biasanya digunakan dalam industri gelas, alat pembersih dan antiseptik, boraks biasa dikenal sebagai bleng atau pijer yang digunakan sebagai bahan pengawet dan mempertahankan kepadatan. Rhodamin B merupakan zat pewarna yang tersedia di pasaran untuk industri pewarna tekstil yang sering disalahgunakan sebagai pewarna makanan (Saparinto dan Hidayati, 2006).

Menurut Cahyadi (2006) bahan tambahan pangan adalah senyawa yang sengaja ditambahkan ke dalam makanan dengan jumlah dan ukuran tertentu dan terlibat dalam proses pengolahan, pengemasan atau penyimpanan. Saparinto (2006) mengemukakan bahwa bahan tambahan pangan adalah bahan yang tidak lazim dikonsumsi sebagai makanan, yang dicampurkan secara sengaja pada proses pengolahan makanan. Pemakaian bahan tambahan pangan (BTP) di Indonesia diatur oleh departemen kesehatan. Pengawasan penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) dilakukan oleh Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan

Makanan (Dirjen POM, 2006). Bahan tambahan pangan yang dilarang digunakan dalam makanan menurut Permenkes RI No. 72/Menkes/Per/1/IX/88 adalah Natrium Tetraborat (boraks) , formalin (formaldehida), minyak nabati yang dibrominasi, kloramfenicol, klaium klorat, dietilpirokarbonat, asam salisilat dan pewarna tekstil lainnya seperti Rhodamin B.

Jaminan akan keamanan pangan adalah hak asasi konsumen. Pangan termasuk kebutuhan dasar terpenting dan sangat esensial dalam kehidupan manusia. Walaupun makanan itu menarik, nikmat, tinggi gizinya, jika tidak aman dikonsumsi, praktis tidak ada nilainya sama sekali (Winarno.F.G.2004). Menurut Saparinto dan Hidayati (2006), 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. Oleh sebab itu, makanan yang terkena cemaran baik biologis, kimia maupun cemaran lainnya tidak aman apabila dikonsumsi. Jenis cemaran dari mikrobiologi seperti *Salmonella* dan *E.Coli* dapat menyebabkan penyakit infeksi akibat bakteri patogen tersebut. Sedangkan cemaran dari kimia seperti boraks dan rhodamin B yang digunakan sebagai bahan tambahan pangan juga dapat mengganggu kesehatan tubuh. Formalin yang masuk ke dalam tubuh akan bereaksi secara kimia dengan hampir semua zat di dalam sel, sehingga menekan fungsi sel dan menyebabkan kematian sel hingga kerusakan pada organ tubuh. Pada usia anak balita, usus imatur (belum sempurna) atau sistem pertahanan tubuh masih lemah sehingga memudahkan bahan berbahaya yang masuk ke dalam tubuh sulit untuk dikeluarkan (Putrakembara, 2006). Boraks dan rhodamin B dengan dosis yang besar di dalam tubuh dapat mengakibatkan gangguan fungsi hati hingga kematian sel hati (Puspaningtyas (2014) dan Rahadi (2010)).

Berdasarkan uraian diatas, maka perlu dilakukan tindakan preventif demi menjaga kesehatan masyarakat yang merupakan hak asasi setiap orang. Dengan melakukan penelitian analisis keamanan terasi di Pasar Wagir, Pasar Pakisaji dan Pasar Bululawang Kabupaten Malang (karakteristik fisik, kandungan formalin, boraks dan rhodamin b) diharapkan dapat membantu masyarakat dalam mengenali makanan yang aman dan layak untuk dikonsumsi.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana analisis keamanan terasi di Pasar Wagir, Pasar Pakisaji dan Pasar Bululawang Kabupaten Malang (karakteristik fisik, kandungan formalin, boraks dan rhodamin b)?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk menganalisis keamanan terasi di Pasar Wagir, Pasar Pakisaji dan Pasar Bululawang Kabupaten Malang (karakteristik fisik, kandungan formalin, boraks dan rhodamin b).

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis mutu fisik pada terasi di Pasar Wagir, Pasar Pakisaji dan Pasar Bululawang
- b. Menganalisis kandungan formalin secara kualitatif pada terasi di Pasar Wagir, Pasar Pakisaji dan Pasar Bululawang.
- c. Menganalisis kandungan boraks secara kualitatif pada terasi di Pasar Wagir, Pasar Pakisaji dan Pasar Bululawang.
- d. Menganalisis kandungan rhodamin B secara kualitatif pada terasi di Pasar Wagir, Pasar Pakisaji dan Pasar Bululawang.

D. Manfaat

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai sumber referensi bagi peneliti lainnya mengenai keamanan pangan khususnya dari segi bahan tambahan pangan berbahaya meliputi formalin, boraks dan Rhodamin B pada terasi.

2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini dapat memberi masukan kepada masyarakat yang mengkonsumsi bahan penyedap makanan terasi mengenai formalin, boraks dan rhodamin B agar masyarakat dapat lebih bijak dalam memilih dan menentukan bahan penyedap makanan terasi yang aman dikonsumsi.