

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masalah keamanan pangan di Indonesia salah satunya yaitu pada proses produksi pangan, seringkali produsen pangan menggunakan bahan tambahan pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan. Bahan tambahan pangan yang akan digunakan, tetapi belum diketahui dampaknya bagi kesehatan manusia wajib diperiksa keamanannya terlebih dahulu (Saparinto dan Hidayati, 2006). Penggunaan bahan tambahan pangan diatur dalam Peraturan UU No 18 tahun 2012 Pasal 77, yakni setiap orang yang melakukan kegiatan produksi pangan dilarang menggunakan bahan baku, bahan tambahan pangan, dan/atau bahan lain yang belum mendapat persetujuan keamanan pangan sebelum diedarkan.

Pola konsumsi pangan di Indonesia masih banyak mengandalkan mengkonsumsi makanan pokok yang berasal dari padi-padian dan tepung terigu. Menurut hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional (BPS, 2016) saat ini tepung terigu telah digunakan sebagai bahan baku makanan yang digunakan secara luas baik untuk kepentingan industri dari skala kecil hingga besar. Konsumsi tepung terigu di Indonesia meningkat sejalan dengan tumbuhnya konsumsi mie. Mie saat ini sudah menjadi makanan pengganti nasi. Selain memiliki cita rasa yang enak dan praktis dalam mengolahnya harga dari mie juga tergolong relatif murah. Pada tahun 2017 Indonesia merupakan negara dengan konsumsi mie terbesar yaitu sebanyak 12,6 Miliar bungkus/tahun. Mie basah menggunakan 30% dari keseluruhan konsumsi tepung terigu nasional. Berdasarkan tahap pengolahan dan kadar air mie dibedakan menjadi mie mentah/segar, mie basah, mie kering, mie instant dan mie goreng. Mie basah merupakan mie mentah yang sebelum dipasarkan mengalami perebusan dalam air mendidih lebih dahulu. Mie basah dapat digolongkan sebagai produk yang memiliki kadar air yang cukup tinggi (\pm 60%) dan memiliki daya simpan pada suhu kamar hanya 24 - 26 jam (Koswara, 2009). Berdasarkan kadar air dan umur simpan yang pendek mie basah paling cepat mengalami kerusakan, oleh karena itu banyak pedagang menyiasatinya dengan menambahkan bahan tambahan agar mie tetap awet,

dan terlihat seperti masih baru diproduksi. Bahan tambahan yang digunakan pedagang cenderung kepada bahan tambahan yang di larang seperti boraks dan formalin agar daya simpan mie basah lebih lama.

Berdasarkan hasil penelitian Habsah (2012), tentang mie basah di Universitas Depok, sebanyak 100% (7 dari 7 sampel mie basah) mengandung formalin dan boraks. Hal ini juga didukung oleh penelitian Tatriatmadja dan Rusli (2016), tentang mie basah di sekitar Universitas Tarumanagara Jakarta, ditemukan sebanyak 81% (17 dari 21 sampel mie basah) mengandung formalin. Hal ini juga didukung oleh penelitian Hasil penelitian Selvianti (2013), mengenai kandungan boraks pada mie basah di Kabupaten Malang, sebanyak 100% (6 dari 6 sampel mie basah) mengandung boraks. Hasil penelitian Wuisan, Sumampow dan Pinonton (2017) tentang analisis kandungan formalin pada mie basah yang dijual di Pasar Manado dari keenam sampel mie basah seluruh sampel tidak mengandung formalin.

Hasil laporan Dinas Kesehatan Kota Malang (2016), presentase sampel pangan yang diambil dari peredaran dan belum memenuhi syarat pangan aman sebanyak 64%. Pada tahun 2017, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) melakukan pengawasan keamanan mutu produk pangan untuk buka puasa/takjil di seluruh Indonesia, ditemukan sebanyak 192 atau 3,64% sampel mie, pempek dan tahu yang ada di Kota Palembang, Semarang, Jakarta, dan Bandung positif mengandung formalin, dan juga ditemukan sebanyak 183 atau 3,16% sampel mie, tahu, otak-otak, dan pentol yang ada di Kota Surabaya, Pekanbaru, dan Semarang positif mengandung boraks.

Menurut Permenkes RI no 33 tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan, Boraks dan Formalin merupakan bahan tambahan pangan yang tidak boleh ada atau dilarang. Boraks merupakan bahan untuk pembuat detergen, dan bersifat antiseptik. Formalin merupakan bahan pengawet yang biasa digunakan untuk mengawetkan mayat. Mengonsumsi makanan mengandung boraks dapat menyebabkan mual, muntah-muntah, diare, kejang perut, demam. Penggunaan boraks apabila dikonsumsi terus menerus dapat menyebabkan penyakit kanker. Mengonsumsi makanan yang mengandung formalin dapat menyebabkan muntah, diare bercampur darah dan kematian yang disebabkan adanya kegagalan darah (Sucipto,2015).

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis bertujuan melakukan penelitian tentang keamanan pangan mie basah di Kota Malang.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana keamanan pangan mie basah (analisis formalin dan boraks) di Kota Malang?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Bertujuan untuk menganalisis penggunaan bahan tambahan berbahaya (formalin dan boraks) pada mie basah di Kota Malang.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis penggunaan Formalin pada mie basah di Kota Malang.
- b. menganalisis penggunaan Boraks pada mie basah di Kota Malang.

D. Manfaat Penelitian

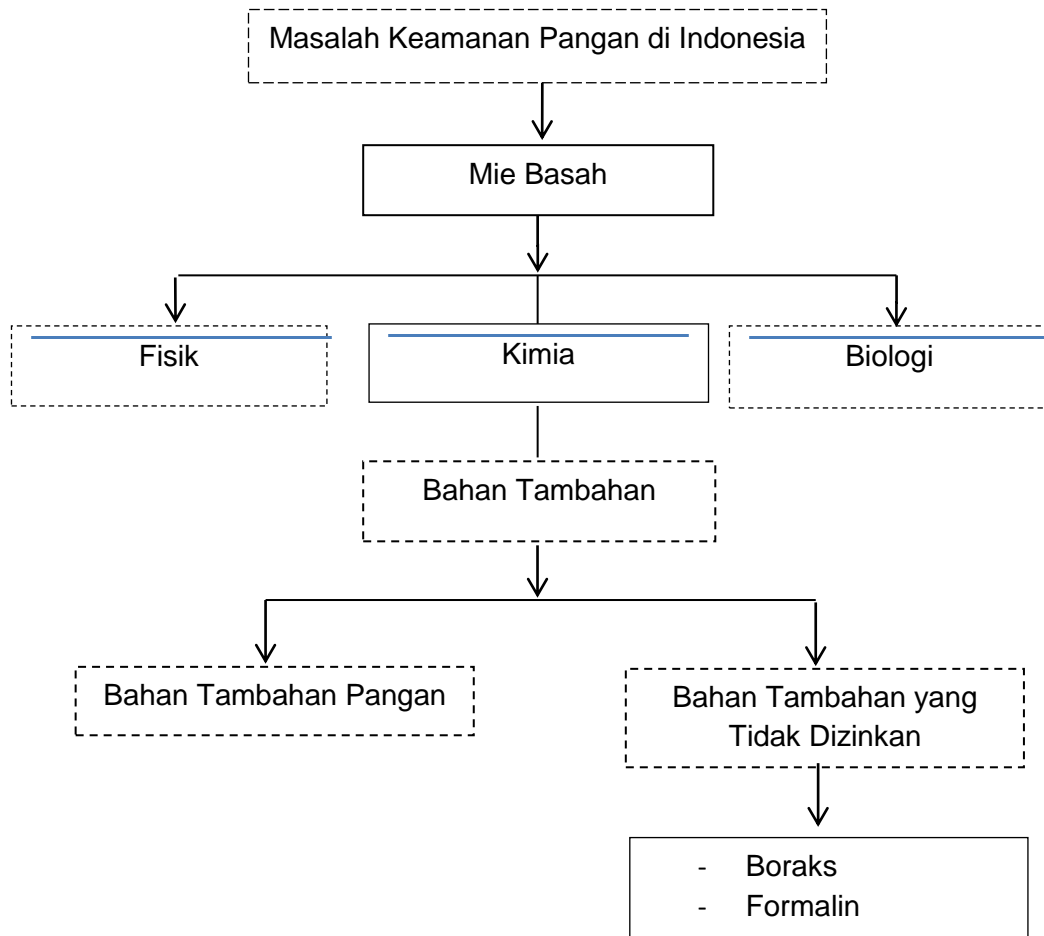
1. Manfaat Keilmuan

Dapat memberikan informasi secara ilmiah tentang penggunaan bahan tambahan berbahaya formalin dan boraks terutama pada mie basah.

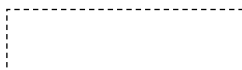
2. Manfaat Praktis

Bagi pemerintah diharapkan dapat menjadi masukan dalam pengawasan pangan mie basah atau bahan makanan lain agar tidak ada bahan tambahan yang berbahaya yang dapat membahayakan kesehatan. Bagi masyarakat hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dalam memilih bahan makanan yang aman untuk dikonsumsi.

E. Kerangka Pikir Penelitian



Keterangan :



: variabel yang tidak di teliti



: variabel yang diteliti