

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh, karena makanan sangat diperlukan oleh tubuh. Keamanan pangan merupakan syarat utama dan terpenting dari seluruh parameter mutu pangan yang ada. Menurut Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019, keamanan pangan merupakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman dikonsumsi. Keamanan pangan merupakan kepastian bahwa makanan tidak akan menyebabkan kerugian bagi konsumen ketika disiapkan atau dikonsumsi. Berdasarkan UU pangan No.18 tahun 2012 maka penerapan standar mutu dalam memproduksi pangan telah menjadi suatu kewajiban bagi para produsen yang harus dijalankan sesuai dengan syarat-syarat produksi pangan yang baik dan benar.

Gendar atau puli merupakan kerupuk yang sangat familiar dan digemari oleh sebagian masyarakat Indonesia khususnya masyarakat Jawa Tengah dan Jawa Timur. Kerupuk puli banyak disukai oleh kalangan anak-anak sampai orang dewasa, baik masyarakat pedesaan maupun sampai di perkotaan. Kerupuk puli adalah kerupuk yang terbuat dari nasi yang diberi bumbu rempah dan penambah rasa. Kerupuk puli ini merupakan makanan yang dikonsumsi di daerah Kasembon, bahkan tidak sedikit masyarakat yang menjadikan kerupuk puli sebagai pendamping saat makan makanan pokok, akan tetapi belum ada penelitian ataupun studi yang mengangkat tema adanya boraks pada kerupuk puli di daerah Kasembon, sedangkan boraks merupakan bahan tambahan pangan yang dilarang penggunaannya oleh menteri kesehatan.

Boraks merupakan bahan yang sangat beracun dan berbahaya karena dapat menimbulkan efek toksik, tetapi mekanismenya berbeda dengan formalin karena ketika boraks masuk ke dalam tubuh manusia, boraks akan tersimpan

secara kumulatif di organ tubuh yaitu di dalam otak (Muharrami, 2015). Banyak orang yang belum mengerti dampak boraks pada makanan yang sering dikonsumsi sehari-hari yang dapat memberikan efek buruk, bahkan jika digunakan dalam waktu yang lama dapat mengakibatkan kematian. Penambahan boraks pada kerupuk dapat memperbaiki tekstur kerupuk sehingga menghasilkan bentuk yang menarik. Selain itu, penambahan boraks pada kerupuk akan membuat kerupuk mengembang pada saat digoreng dan teksturnya lebih renyah.

Berdasarkan penelitian terdahulu penelitian tentang boraks telah dilakukan di beberapa tempat di Indonesia seperti penelitian di pasar tradisional Kota Malang didapatkan bahwa 6 dari 20 sampel kerupuk yang di uji positif mengandung boraks. Selain itu juga penelitian yang dilakukan oleh (Kurnia, 2017) pada beberapa pasar di Kota Surabaya tahun 2017 yang menemukan 12 sampel kerupuk positif mengandung boraks, selain itu juga penelitian yang dilakukan (Samsuar, 2019) tentang analisis kandungan boraks pada 8 sampel kerupuk nasi yang dijual di pasar tradisional Kabupaten Tanggumas didapatkan hasil kualitatif 6 sampel terdeteksi mengandung boraks, kemudian dilakukan uji kuantitatif diperoleh kadar boraks berkisar antara 46,75 $\mu\text{g/g}$ hingga 107 $\mu\text{g/g}$. Adapun penelitian yang dilakukan (Juwita, 2021) tentang uji boraks pada 10 sampel kerupuk mentah yang beredar di pasar tradisional Kota Jambi dihasilkan 1 sampel mengandung boraks dengan kadar boraks sampel tersebut sebesar 139,23 $\mu\text{g/g}$.

Kerupuk puli merupakan makanan yang marak dikonsumsi di daerah Kasembon, bahkan tidak sedikit masyarakat menjadikan kerupuk puli sebagai pendamping saat makan makanan pokok dan banyak juga masyarakat yang menjadi memproduksi kerupuk puli, akan tetapi belum ada penelitian ataupun studi yang mengangkat tema mengenai adanya boraks pada kerupuk puli di daerah kasembon. Dengan begitu maka, peneliti ingin melakukan penelitian uji analisis kandungan boraks pada kerupuk puli yang ada di pasar Kecamatan Kasembon, menggunakan metode kualitatif sesuai standar SNI-01-2894-1992. Pemilihan penggunaan metode kualitatif ini didasarkan pada peraturan Peraturan BPOM No. 11 Tahun 2019 yang menyatakan bahwa, boraks merupakan bahan

tambahan pangan yang dilarang penggunaannya pada bahan makanan, sehingga penelitian ini cukup dengan kualitatif untuk mendeteksi ada atau tidaknya kandungan boraks pada kerupuk puli yang beredar di Pasar Kecamatan Kasembon.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah kerupuk puli yang beredar di pasar kecamatan kasembon mengandung cemaran boraks ?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk melakukan uji cemaran natrium tetraborat (boraks) dengan menggunakan metode kualitatif pada kerupuk puli.

1.4 Manfaat

a. Manfaat Bagi Masyarakat

Memberikan informasi untuk masyarakat berkaitan dengan bahan pengawet boraks yang dilarang sebagai bahan tambahan pada makanan.

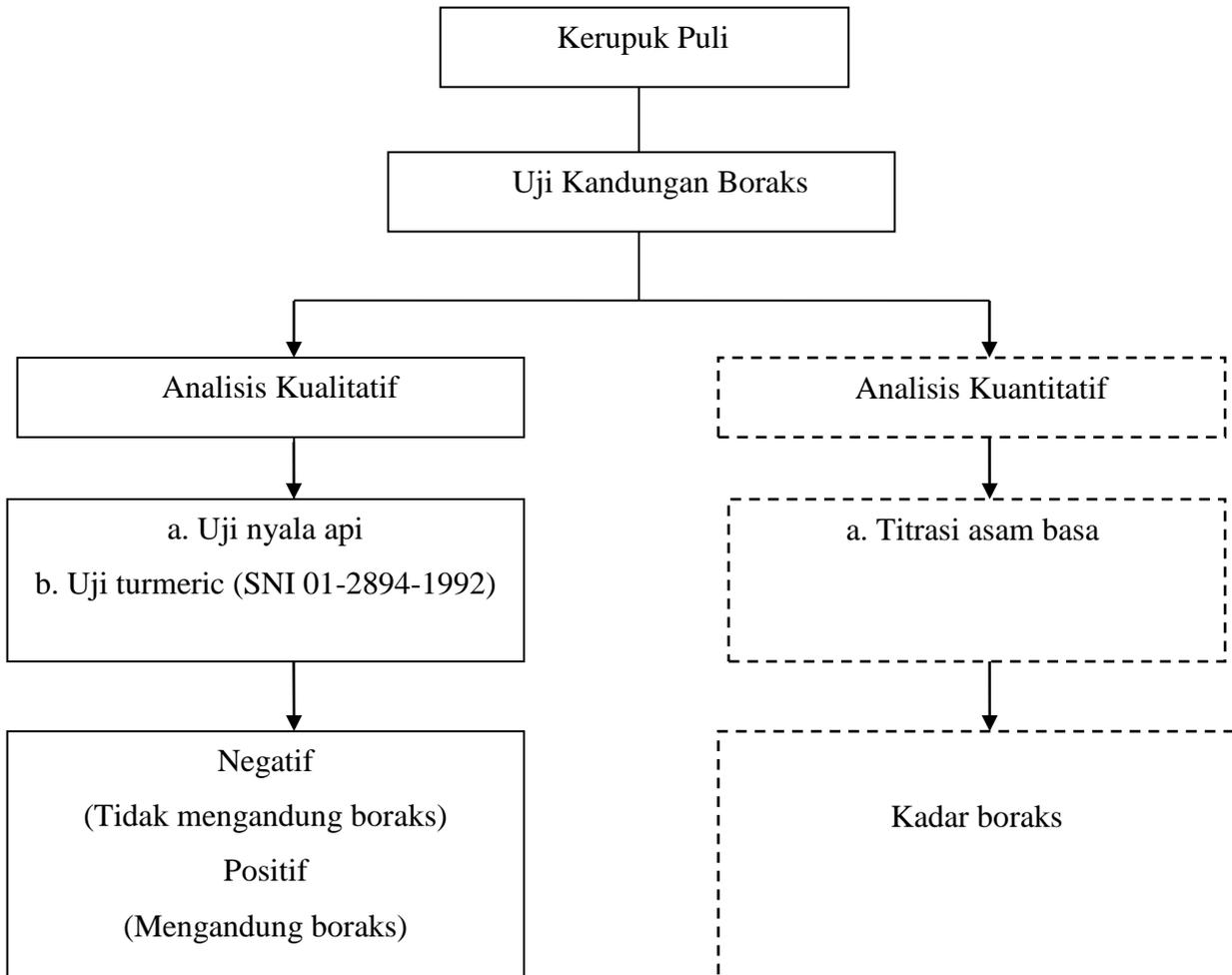
b. Manfaat Bagi Industri

Untuk dijadikan referensi dalam kegiatan pembelajaran dan apabila ingin melakukan penelitian sejenis.

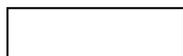
c. Manfaat Bagi Peneliti

Menambah ilmu pengetahuan dan keterampilan dalam melakukan uji analisis kandungan natrium tetraborat (boraks) pada jenis dan bahan makanan.

1.5 Kerangka Konsep



Keterangan :

 = Diteliti

 = Tidak diteliti