

## BAB I PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Seiring dengan berkembangnya pengetahuan akan gizi, manusia semakin menyadari pentingnya mengkonsumsi protein hewani karena sangat dibutuhkan untuk proses pertumbuhan, perkembangan dan pemeliharaan kesehatan. Nilai protein daging yang tinggi disebabkan oleh kandungan asam amino esensialnya yang lengkap dan seimbang. Asam amino esensial merupakan pembangun protein tubuh yang harus berasal dari makanan karena tidak dapat dibentuk di dalam tubuh.

Saat ini telah banyak dijual produk-produk pangan olahan asal hewani. Salah satu hasil olahan tersebut adalah bakso. Bagi masyarakat Indonesia umumnya, bakso merupakan makanan yang tidak asing lagi karena hampir di setiap jalanan, sekolah, pertokoan bahkan perkantoran makanan ini selalu ada. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, bakso adalah makanan yang terbuat dari daging, ikan atau udang yang dicincang atau digiling dan dilumatkan bersama tepung kanji, biasanya dibentuk bulat-bulat.

Dalam pengolahan bakso umumnya menggunakan dua komponen yaitu bahan utama dan bahan tambahan. Bahan tambahan ini umumnya disebut sebagai bahan tambahan pangan (BTP) atau bahan tambahan makanan (BTM) atau *food additive*. Tujuan pemberian BTP adalah untuk mendapatkan pengaruh tertentu seperti (1) mengawetkan pangan dengan mencegah pertumbuhan mikroba perusak pangan; (2) mencegah terjadinya reaksi kimia yang dapat menurunkan mutu pangan; (3) membentuk pangan menjadi lebih baik, renyah dan lebih enak bila dimakan; (4) memberi warna dan aroma yang lebih baik dan lebih menarik sehingga menambah selera; (5) meningkatkan kualitas pangan dan memperpanjang masa simpan.

Produk pangan asal hewani dewasa ini semakin beragam bentuknya, baik itu dari segi jenisnya maupun dari segi rasa dan cara pengolahannya. Namun seiring dengan semakin pesatnya teknik pengolahan pangan, penambahan bahan-bahan aditif pada produk pangan sulit untuk dihindari. Akibatnya keamanan pangan telah menjadi dasar pemilihan suatu produk pangan yang akan dikonsumsi.

Keamanan pangan merupakan hal yang sedang banyak dibicarakan, karena masyarakat semakin sadar akan pentingnya sumber makanan dan kandungan yang ada di dalam makanannya. Hal ini terjadi karena adanya produk pangan yang dapat membahayakan kesehatan masyarakat, sehingga diperlukan suatu cara untuk mengawasi keamanan pangan. Dalam proses keamanan pangan, dikenal pula usaha untuk menjaga daya tahan suatu bahan sehingga banyaklah muncul bahan-bahan pengawet yang aman bagi kesehatan dengan tujuan untuk memperpanjang masa simpan suatu bahan pangan. Namun dalam prakteknya di masyarakat, masih banyak yang belum memahami perbedaan penggunaan bahan pengawet untuk bahan-bahan pangan dan yang non pangan contohnya formalin dan boraks merupakan bahan pengawet non pangan tetapi kerap kali digunakan sebagai BTP. Oleh karena itu dalam penggunaannya sebagai BTP dalam suatu produk pangan dianggap tidak memenuhi syarat (TMS) karena dapat membahayakan kesehatan masyarakat.

Formalin merupakan antiseptik untuk membunuh bakteri kapang dan sering digunakan untuk mencuci peralatan kedokteran atau mengawetkan mayat. Formalin tidak boleh digunakan sebagai bahan pengawet untuk pangan. Formalin biasanya digunakan sebagai pembunuh kuman sehingga banyak digunakan pada produk pembersih lantai, kapal, gudang dan pakaian. Sedangkan boraks {Natrium

tetra borat ( $\text{NaB}_4\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$ ) mempunyai sifat antiseptik yang jika dikonsumsi dalam jangka waktu yang lama dapat terakumulasi dalam tubuh sehingga menyebabkan keracunan. Boraks juga digunakan sebagai bahan solder, pembuatan gelas, bahan pembersih/pelican porselin, pengawet kayu dan antiseptik kayu. Berdasarkan pertimbangan diatas maka dilakukan penelitian ini untuk mengetahui ada atau tidaknya Formalin dan Boraks pada bakso daging sapi yang beredar di Kota Kefamenanu.

### **1.2. Rumusan Masalah**

Apakah bakso daging yang dijual di Kota Kefamenanu mengandung formalin dan boraks?

### **1.3. Tujuan**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendeteksi keberadaan Formalin dan Boraks yang diduga ada dalam bakso daging yang dijual di Kota Kefamenanu.

### **1.4. Kegunaan Penelitian**

1. Kegunaan dari penelitian ini adalah sebagai informasi kepada masyarakat akan adanya bahan pengawet formalin yang digunakan sebagai BTP dalam bakso daging sapi yang dijual di Kota Kefamenanu. Selain itu sebagai informasi kepada Pemerintah (Balai POM dan instansi terkait) dan organisasi non pemerintah seperti lembaga konsumen untuk meningkatkan pengawasan terhadap keamanan pangan.
2. Sebagai sumber informasi untuk pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dibidang pengolahan daging sapi