

# **BAB I**

## **PENDAHUUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Menurut Undang-Undang Pangan No. 18 Tahun 2012 pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan pembuatan makanan atau minuman. Makanan merupakan penunjang kehidupan manusia untuk melakukan aktifitas sehari-hari agar mendapatkan sumber energi dan tentunya aman dari cemaran mikroba, kimia dan fisik (Putra et al., 2020). Jajanan biasanya dijual sebagai makanan atau minuman yang dijual oleh pedagang kaki lima. Di Indonesia keamanan pangan merupakan hal yang sangat penting yang harus diperhatikan. Menurut Undang-Undang Pangan No. 18 Tahun 2012 keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis kimia dan benda lain yang dapat membahayakan kesehatan manusia.

Jajanan sekarang ini tidak terlepas dari zat atau bahan yang mengandung unsur berbahaya dan pengawet yang dalam jumlah banyak dapat membahayakan kerusakan pada jaringan tubuh. Jika suatu bahan makanan mengandung bahan yang bersifat berbahaya bagi kesehatan, maka makanan tersebut dikategorikan sebagai bahan makanan yang tidak layak dikonsumsi (Santi 2012). Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan, bahan makanan yang berbahaya pada jajanan bisa dari bahan baku itu sendiri ataupun Bahan Tambahan Pangan (BTP), misalnya antibuih, antikempal, anti oksidan, pengawet, pengental, pengembang, penguat rasa dan lain- lain. Salah satu bahan tambahan yang dilarang penggunaannya untuk ditambahkan dalam makanan adalah boraks.

Menurut Tubagus et al., (2013), boraks merupakan senyawa bentuk kristal putih tidak berbau dan stabil pada suhu ruangan biasanya digunakan untuk bahan pembuatan detergen dan antiseptik. Boraks merupakan senyawa kimia dengan nama Natrium tetraborat ( $\text{NaB}_4\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$ ). Jika larut dalam air akan menjadi hidroksida

dan asam borat ( $H_3BO_3$ ). Makanan yang mengandung boraks tidak berakibat buruk, tetapi boraks akan menumpuk sedikit demi sedikit karena diserap dalam tubuh secara kumulatif. Jajanan yang mengandung boraks memiliki ciri-ciri seperti kenyal, warna cenderung bersih, aroma menyengat, cenderung keras, tidak basi selama lebih 3 hari dan membal seperti bola.

Boraks biasanya digunakan untuk meningkatkan kekenyalan, memberikan tekstur padat, dan memberikan rasa gurih serta bersifat tahan lama terutama yang mengandung pati atau terigu (Efrillia et al., 2016). Makanan yang mengandung borak memiliki dampak negatif bagi tubuh jika dikonsumsi dengan dosis tertinggi yaitu 10-20 g/Kg berat badan dewasa dan 5 g/Kg berat badan anak-anak akan menyebabkan keracunan bahkan kematian. Sedangkan, dosis terendah dibawah 20 g/Kg berat badan dewasa dan 5 g/Kg berat badan anak-anak jika sering dikonsumsi akan terakumulasi pada jaringan tubuh yang akan memicu terjadinya kanker (Tubagus et al., 2013). Makanan yang mengandung boraks sangat merugikan untuk kesehatan karena mereka dapat terinfeksi atau sakit bahkan keracunan dengan gejala-gejala seperti mual, sakit perut, muntah, dan diare (Santi, 2018)

Di Daerah X merupakan salah satu Kelurahan Kota Gresik yang banyak terdapat penjual jajan rumahan dan ramai dibeli oleh warga setempat. Survei pendahuluan dilakukan menggunakan kuesioner berupa g-form yang di tujukan kepada masyarakat daerah X untuk mengetahui jajanan yang ramai dibeli oleh warga sekitar daerah X antara lain bonggolan udang sebanyak 85,71%, telur kenjol sebanyak 81%, dan bonggolan ikan sebanyak 71,4%. Telur kenjol bertekstur kenyal dan keras, berwarna kuning. Bonggolan udang bertekstur kenyal dan keras, berwarna kuning. Sedangkan bonggolan ikan bertekstur kenyal dan keras seperti berwarna putih. Berdasarkan latar belakang maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang analisis kualitatif boraks pada jajanan telur kenjol dan bonggolan.

## **1.2 Rumusan masalah**

Apakah terdapat kandungan boraks pada jajanan telur kenjol, bonggolan udang dan bonggolan ikan di Kelurahan X ?

## **1.3 Tujuan penelitian**

Untuk melakukan uji kualitatif boraks pada jajanan telur kenjol, bonggolan udang, dan bonggolan ikan di kelurahan X.

#### **1.4 Manfaat penelitian**

Manfaat penelitian ini adalah :

1. Manfaat bagi penulis

Dapat meningkatkan pengetahuan dan pengetahuan tentang kandungan boraks dalam jajanan dan cara menganalisis jajanan yang mengandung boraks.

2. Manfaat bagi masyarakat

Dapat memberikan informasi tentang cara berhati-hati saat makan makanan ringan agar terhindar dari boraks yang dapat mengganggu kesehatan.

3. Manfaat bagi peneliti lain

Dapat digunakan sebagai referensi bagi peneliti selanjutnya mengenai identifikasi boraks sebagai kekenyalan dan tahan lama pada jajanan yang kemudian bisa dikembangkan.

