

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan memiliki arti penting dalam kehidupan manusia. Selain menyediakan zat-zat yang diperlukan untuk sumber tenaga dan pertumbuhan, makanan juga menyediakan zat-zat yang diperlukan untuk mendukung tubuh yang sehat. Karena itu untuk meningkatkan kehidupan manusia diperlukan adanya persediaan makanan yang memadai baik dari segi kualitas maupun kuantitas .

Makanan yang aman merupakan faktor yang penting untuk meningkatkan derajat kesehatan. Dalam Undang-undang RI No.7 Tahun 1997 tentang pangan, keamanan pangan didefinisikan sebagai kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, benda-benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia.

Lontong adalah makanan yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Biasanya masyarakat mengkonsumsi lontong sebagai sarapan. Lontong adalah makanan khas Indonesia yang terbuat dari beras dibungkus dalam daun pisang dan direbus dalam air selama beberapa jam dan jika air hampir habis dituangkan air lagi demikian berulang sampai beberapa kali. Lontong biasanya disajikan dengan satai, rujak, atau gulai kambing (Oliveoile, 2008).

Lontong dapat berwarna hijau di luarnya, sedangkan berwarna putih di dalamnya karena direbus dengan daun pisang. Lontong banyak ditemui di pelbagai daerah di Indonesia sebagai makanan alternatif pengganti nasi putih.

Walau juga dibuat dari beras, lontong memiliki aroma yang khas. Yang pasti lontong dan ketupat adalah makanan masakan khas asli Indonesia.

Lontong dapat bertahan lebih lama apabila dalam proses pembuatan lontong ditambahkan Bahan Tambahan Makanan (BTM) seperti formalin atau boraks. Sehingga makanan yang ditambahkan formalin atau boraks akan bertahan lebih lama dari pada tidak diberi Bahan Tambahan Makanan (BTM) (Oliveoile, 2008).

Boraks yang biasanya merupakan sebagai BTM garam Natrium $\text{Na}_2\text{B}_4\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$ yang banyak digunakan dalam berbagai industri non pangan khususnya dalam industri kertas, gelas, pengawet kayu, dan keramik. Gelas pyrex yang terkenal dibuat dalam campuran boraks. Di Indonesia boraks merupakan salah satu bahan tambahan pangan yang dilarang digunakan dalam produk makanan, karena asam borat dan senyawanya merupakan senyawa kimia yang mempunyai sifat karsinogen. Boraks sejak lama telah digunakan masyarakat untuk pembuatan gendar nasi, kerupuk gendar, atau kerupuk puli yang secara tradisional dipulau jawa disebut “Karak” atau “Lempeng”. Disamping itu boraks digunakan untuk industri makanan seperti dalam pembuatan mie basah, lontong, ketupat, bakso bahkan dalam pembuatan kecap (Cahyadi, 2008).

BTM ditambahkan untuk memperbaiki karater pangan agar memiliki kualitas yang meningkat. Makanan yang tersaji harus tersedia dalam bentuk dan aroma yang lebih menarik, rasa enak, warna dan konsistensinya baik serta awet. Untuk mendapatkan makanan seperti yang diinginkan maka sering pada proses pembuatannya dilakukan penambahan “Bahan Tambahan Pangan (BTP)” (Widyaningsih, 2006).

Bahan Tambahan Makanan (BTM) pada umumnya merupakan bahan kimia yang telah diteliti dan diuji sesuai kaidah-kaidah ilmiah yang ada. Pemerintah sendiri telah mengeluarkan berbagai aturan yang diperlukan untuk mengatur pemakaian BTP secara optimal (Syah, 2005).

Mengonsumsi boraks dalam makanan tidak secara langsung berakibat buruk, namun sifatnya terakumulasi (tertimbun) sedikit demi sedikit dalam organ hati, otak dan testis. Boraks tidak hanya diserap melalui pencernaan namun juga dapat diserap melalui organ kulit. Boraks yang terserap dalam tubuh akan dikeluarkan melalui air kemih dan tinja, serta sangat sedikit melalui keringat. Boraks bukan hanya mengganggu enzim-enzim metabolisme tetapi juga mengganggu reproduksi pria. Boraks yang dikonsumsi cukup tinggi dapat menyebabkan gejala pusing, muntah, mencret, kejang perut, kerusakan ginjal, hilang nafsu makan (Oliveoile, 2008)

Oleh karena itu berdasarkan uraian diatas penelitian ini dilakukan judul “Analisa boraks pada lontong yang dijual dikawasan Kecamatan Kenjeran Surabaya”

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah apakah ada kandungan boraks pada lontong yang dijual dikawasan Kecamatan Kenjeran Surabaya?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui kandungan boraks pada lontong yang dijual dikawasan Kecamatan Kenjeran Surabaya.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Sebagai salah satu upaya pemantauan terhadap penggunaan bahan pengawet berbahaya pada makanan yang dilarang di Indonesia seperti boraks pada bakso.

2. Bagi Masyarakat

- a. Sebagai informasi bagi masyarakat dalam memilih makanan olahan yang aman untuk dikonsumsi.
- b. sebagai bahan masukan dan petunjuk bagi produsen maupun pengolah makanan dalam memproduksi lontong