

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi manusia, sebagai sumber energi. Secara umum makanan sehat merupakan makanan yang higienis dan bergizi yang mengandung protein, vitamin dan mineral. Kualitas makanan harus diperhatikan agar makanan dapat berfungsi sebagai mana mestinya, yang mencakup ketersediaan zat-zat gizi (Anonim, 2004). Banyaknya persaingan dalam bidang produksi makanan, menyebabkan semakin banyak perusahaan makanan yang menggunakan bahan-bahan tambahan makanan atau yang sering disebut sebagai “*food additives*” untuk meningkatkan cita rasa makanan dan untuk memperoleh keuntungan tanpa memperhatikan dampak negatif bagi konsumen (Dewi, 2011).

Zat aditif menurut Permenkes RI No. 722/Menkes/Per/IX/1988 dapat dikelompokkan menjadi 11 kelompok berdasarkan fungsinya, yaitu : (1) antioksidan; (2) anti kempal; (3) pengasam, penetral; (4) pemanis buatan; (5) pemutih dan pematang; (6) pengawet; (7) pengemulsi, pemantap dan pengental; (8) penguat; (9) pewarna alami dan sintetik; (10) penyedap rasa dan aroma; (11) sekuestran. Penggunaan zat aditif pada produk makanan harus mempunyai sifat yang dapat mempertahankan nilai gizi makanan tersebut, tidak mengurangi zat-zat esensial di dalam makanan, mempertahankan atau memperbaiki mutu makanan, dan menarik bagi konsumen, tetapi tidak merupakan suatu penipuan. Sedangkan zat aditif yang tidak boleh digunakan antara lain mempunyai sifat dapat

merupakan penipuan bagi konsumen, menyembunyikan kesalahan dalam teknik penanganan atau pengolahan, dapat menurunkan nilai gizi makanan (Anonim a, 2000).

Penggunaan “*food additives*” pada makanan masih belum sepenuhnya memenuhi peraturan-peraturan yang sudah dikeluarkan oleh Menteri Kesehatan RI. Selama ini bahan tambahan pengawet dan pengental sebagian besar masih menggunakan boraks terutama industry kecil.

Permenkes No. 722/Menkes/Per/IX/88 menyebutkan bahwa boraks merupakan salah satu bahan tambahan yang di larang penggunaannya dalam makanan, terutama dalam jumlah sedikit, karena boraks dapat memberikan efek berbahaya bagi kesehatan manusia. Menurut Susana (1994) berdasarkan hasil uji laboratorium menunjukkan bahwa dalam *nata de coco* ditemukan boraks.

Boraks merupakan senyawa kimia dengan nama *natrium tetraborat*, berbentuk kristal lunak. Boraks bila di larutkan dalam air akan terurai menjadi *natrium hidroksida* serta asam borat. Baik boraks maupun asam borat memiliki sifat antiseptik, dan biasa digunakan oleh industri farmasi sebagai ramuan obat misalnya dalam salep, bedak, larutan kompres, obat oles mulut dan obat pencuci mata. Secara lokal boraks dikenal sebagai “*bleng*” (berbentuk larutan atau padatan/kristal) dan ternyata digunakan sebagai pengawet dan pengental misalnya pada pembuatan mie basah, *nata de coco*, lontong dan bakso. Penggunaan boraks ternyata telah disalahgunakan sebagai pengawet makanan, antara lain digunakan sebagai pengawet dalam *nata de coco*. Boraks juga dapat menimbulkan efek racun pada manusia (Anonim b, 2000).

Salah satu produk makanan yang paling sering ditambahkan dengan zat pengawet dan pengental adalah pada *nata de coco*. *Nata de coco* merupakan salah satu olahan pangan yang mengandung serat, dihasilkan dari air kelapa yang mengalami proses fermentasi yang melibatkan mikroba *Acetobacter xylinum* yang akan merubah glukosa menjadi selulosa. *Nata de coco* sangat digemari oleh kalangan anak-anak, remaja dan dewasa karena rasa dan bentuk yang sangat menarik dan menggoda. Maka peneliti tertarik untuk meneliti *nata de coco* yang dijual di daerah Manukan Surabaya, dikarenakan masih banyaknya *nata de coco* yang dicurigai menggunakan boraks sebagai pengawet dan pengental.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka dapat di rumuskan masalah sebagai berikut “ Apakah ada perbedaan zat tambahan makanan boraks pada makanan *nata de coco* yang bermerk dan tidak bermerk yang dijual didaerah Manukan Surabaya ?”

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui ada tidaknya perbedaan penggunaan boraks pada *nata de coco* yang bermerk dan tidak bermerk yang dijual didaerah Manukan Surabaya.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi pada masyarakat agar berhati-hati dalam mengonsumsi makanan yang memiliki kekenyalan yang khas dan tahan dalam jangka waktu panjang. seperti *Nata de coco*, karena belum mengetahui apakah *Nata de coco* tersebut mengandung zat tambahan pada makanan yang dilarang dalam peraturan menteri kesehatan, dan untuk peneliti diharapkan sebagai tambahan pengetahuan tentang zat tambahan makanan khususnya boraks.