BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pola konsumsi masyarakat dipengaruhi oleh perubahan gaya hidup saat ini menjadi isu yang sangat penting, makanan instan kian digemari. Salah satunya adalah mie instan yang kian menjadi pilihan sebagai pengganti bahan makanan pokok (nasi). Di Indonesia, mie digemari berbagai kalangan, mulai anak-anak hingga lanjut usia. Alasannya, sifat mie yang enak, praktis dan mengenyangkan. Kandungan karbohidrat yang tinggi, menjadikan mie digunakan sebagai sumber karbohidrat pengganti nasi. Di Indonesia tercatat bahwa tiap tahun mie dihidangkan sebanyak 11 miliar kali. Sementara di Cina sekitar 27 miliar kali. Bahkan, menurut survei, tahun 2000 di Jepang, mie instan merupakan ciptaan terbaik di dunia kuliner karena bisa menjadi makanan favorit bagi siapapun tanpa mengenal suku dan ras (Anonim, 2008).

Makanan berbasis tepung-tepungan seperti mie sangat digemari masyarakat Indonesia dan dikonsumsi sebagai makanan selingan, bahkan sudah mulai menjadi menu utama terutama untuk menu sarapan pagi. Mie banyak digunakan sebagai produk olahan alternatif pengganti nasi. Apabila mie yang dikonsumsi tidak dicampur dengan bahan lain maka kandungan gizinya kurang memenuhi kebutuhan sehari-hari. Pada anak-anak cenderung suka makan mie dari pada nasi ataupun bahan pangan yang banyak mengandung karbohidrat ataupun protein. Padahal pada masa anak-anak banyak membutuhkan makanan yang bergizi tinggi dan seimbang (Sukarwanto, 2004).

Definisi mie dibuat dari adonan terigu atau tepung beras atau tepung lainnya sebagai bahan utama dengan atau tanpa penambahan lainnya, dapat diberi perlakuan dengan bahan alkali, proses gelatinisasi dilakukan sebelum mie dikeringkan dengan proses penggorengan atau proses dehidrasi (pengurangan air) lainnya (SNI 01-3551-2000).

Mie bermerk merupakan mie instan yang dapat langsung dikonsumsi bagi masyarakat. Pada umumnya mie yang dikonsumsi oleh masyarakat adalah mie yang berbahan pengawet. Bahan pengawet tersebut dapat mengakibatkan efek-efek yang tidak diinginkan oleh tubuh. (khamel, 2011).

Mie dengan bahan dasar tepung terigu diperoleh dari biji gandum (*Triticum vulgare*) yang digiling. Keistimewaan dari tepung terigu adalah kemampuannya membentuk gluten pada saat terigu dibasahi dengan air. Sifat elatis gluten menyebabkan mie yang dihasilkan tidak mudah putus pada proses pencetakan dan pemasakan (Astawan, 1999).

Mie merupakan produk pangan dengan daya simpan relatif lama (sekitar 7 bulan), sebagai menu masakan sehari-hari, pelengkap makan bakso, empek-empek dan dapat digunakan sebagai sumber karbohidrat pengganti nasi pada saat harga beras cukup melambung selain itu mie juga digemari berbagai kalangan baik anak balita, remaja maupun dewasa, mie juga kadang dikonsumsi selain tiap hari, juga bisa digunakan sebagai makanan tambahan atau makanan sampingan, penggemar mengonsumsi mie bisa hingga 2 kali atau bahkan selalu makan mie. Ini karena rasa mie yang gurih dengan memakai tambahan berbagai bumbu yang tak jarang berbahaya bagi kesehatan seperti MSG, perasa buatan sehingga rasanya

jadi seperti rasa ayam, sapi, bakso, pengawet buatan, dan sebagainya. (Winarno, 2004).

Mie merupakan salah satu jenis makanan yang mudah di dapat , banyak di jual di pasar tradisional maupun di toko besar seperti supermarket. Banyak yang menggemari mie instan karena harganya yang sangat terjangkau murah bagi semua kalangan, mie paling populer di Asia khususnya di Asia Timur dan Asia Tenggara. Menurut catatan sejarah, mie pertama kali dibuat di daratan Cina sekitar 2000 tahun yang lalu pada masa pemerintahan dinasti Han. Dari Cina, mie berkembang dan menyebar ke Jepang, Korea, Taiwan dan negara-negara di Asia Tenggara bahkan meluas sampai ke benua Eropa. Menurut buku-buku sejarah, di benua Eropa mie mulai dikenal setelah Marco Polo berkunjung ke Cina dan membawa oleh-oleh mie. Namun pada perkembangannya di Eropa mie berubah menjadi pasta seperti yang kita kenal saat ini.

Menurut Cahyadi di karya tulis ilmiah tinjauan pustaka Dewi Ratih Pujiastuti Bahan pengawet umumnya digunakan untuk mengawetkan pangan yang mempunyai sifat mudah rusak. Bahan ini dapat menghambat atau memperlambat proses fermentasi, pengasaman, atau penguraian yang disebabkan oleh mikroba. Penggunaan pengawet dalam bahan pangan harus tepat, baik jenis dan dosisnya. Apabila pemakaian bahan pangan dan dosisnya tidak diatur dan diawasi, kemungkinan besar akan menimbulkan kerugian bagi pemakainya baik yang bersifat langsung, misalnya keracunan maupun yang tidak bersifat langsung atau kumulatif, misalnya bahan pengawet yang bersifat karsinogenik. (Cahyadi, 2008).

Berdasarkan Permenkes No. 722/88 terdapat 26 jenis pengawet yang diizinkan untuk digunakan dalam makanan. Adapun kelompok pengawet tersebut adalah: asam benzoat, asam propionat, asam sorbat, belerang dioksida, etil p-hidroksi benzoat, kalium benzoat, kalium bisulfit, kalium nitrat, kalium nitrit, kalium propionat, kalium sorbat, kalium sulfit, kalsium benzoat, kalsium propionat, kalsium sorbat, natrium benzoat, metil p-hidroksi benzoat, natrium bisulfit, natrium metabisulfit, natrium nitrat, natrium nitri, natrium propionat, natrium sulfit, nisin, propil -p- hidroksi benzoat. Penggunaan bahan pengawet tersebut harus mengikuti dosis yang ditetapkan. (Widjajarta, 2006)

Pengawet yang banyak dijual dipasaran dan digunakan untuk mengawetkan berbagai bahan makanan adalah formalin dan asam benzoat, yang biasanya terdapat dalam bentuk natrium benzoat atau kalium benzoat karena lebih mudah larut. Benzoat sering digunakan untuk mengawetkan berbagai pangan dan minuman seperti sari buah, minuman ringan, saus tomat, saus sambal, selai, jeli, manisan, kecap dan lain-lain.(Cahyadi, 2008)

Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) mengemukakan hasil penelitian pada tahun 2006 bahwa 56% dari 700 sampel makanan yang diambil dari berbagai propinsi di Indonesia mengandung formalin, dan pada tahun 2009 dilakukan penelitian pada jajanan di kantin sekeolah se-Indonesia dikemukakan sebanyak 40% jajanan tersebut mengandung bahan berbahaya dimana salah satu kandungannya adalah formalin.Hal ini bertentangan dengan PERMENKES RI No 1168/MENKES/PER/X/1999 yang melarang penggunaan formalin sebagai bahan tambahan pada makanan, PP No. 28 tahun 2004 tentang keamanan, mutu dan gizi

pangan, UU No. 7 tahun 1996 tentang pangan dan UU No. 8 tahun 1999 tentang perlindungan konsumen.(Detik News 13 Januari 2006 BPOM).

Pada tahun 1977, sebuah lembaga konsumen menemukan penyalahgunaan formalin pada bahan tambahan makanan pada produk bakmi. Ternyata, kasus ini terulang dari waktu kewaktu. Formalin juga dipakai sebagai zat pengawet dalam bahan pangan yang diolah, bahan makanan yang mengandung formalin dalam konsentrasi tinggi adalah bakmi basah dengan maraknya penggunaan formalin sebagai pengawet makanan, maka dirasakan perlu untuk mencari alternatif lain yang aman untuk mengawetkan makanan, penggunaan formalin dilarang karena bahan kimia dapat membahayakan kesehatan. (Suprpti, 2005).

Selain digunakan sebagai pengawet makanan, formalin ini juga bisa meningkatkan tekstur kekenyalan produk pangan sehingga tampilannya lebih menarik (walaupun kadang bau khas makanan itu sendiri menjadi berubah karena formalin). Makanan yang rawan dicampur bahan berbahaya ini biasanya seperti bahan makanan basah seperti ikan, mie, tahu hingga jajanan anak di sekolah (Afrianto, 2008).

Penambahan bahan pengawet natrium benzoat pada bahan pangan tidak dilarang Pemerintah. Namun, produsen hendaknya tidak menambahkan jenis bahan pengawet ini sesuka hati, karena bahan pengawet ini akan merugikan kesehatan jika dipakai secara berlebihan. Pada penderita asma dan urticaria sangat sensitif terhadap asam benzoat dan jika dikonsumsi dalam jumlah besar akan mengiritasi lambung. (Cahyadi, 2008)

Oleh sebab itu , adanya bahan pengawet natrium benzoate dan bahan formalin yang terdapat pada bahan pembuatan pada mie baik bermerk maupun tidak bermerk akan berdampak buruk bagi kesehatan terutama balita dan ibu menyusui apabila di konsumsi secara berlebih.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah Bagaimana kadar Asam benzoate dan kandungan formalin pada mie olahan bermerk dan tidak bermerk ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kesesuaian kadar asam benzoate dengan ketentuan PERMENKES pada mie olahan bermerk dan mie olahan tidak bermerk.
2. Untuk mengetahui kandungan formalin pada mie olahan bermerk dan tidak bermerk.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Untuk menambah pengetahuan bagi peneliti tentang kandungan, kelayakan asam benzoate dan bahaya formalin pada mie.

2. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi kepada masyarakat bahwa pada mie olahan yang terdapat kadar asam benzoate yang digunakan sesuai setandard PERMENKES dan mengetahui tentang pemakaian formalin yang dapat membahayakan kesehatan jika di konsumsi secara berlebih dari nilai batas maksimumnya.