

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Lontong merupakan masakan rumahan dan menjadi menu sarapan favorit. Banyaknya lontong yang dikonsumsi oleh masyarakat, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Rasanya enak, bergizi dan murah. Lontong terbuat dari beras yang dibentuk lalu dibungkus dengan daun pisang, daun kelapa atau plastik. Beberapa produsen lontong menambahkan bahan kimia seperti garam bleng untuk membuat lontong lebih tahan lama dan tahan lama. (Amelia dkk, 2014).

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 033 Tahun 2012, Bahan Tambah Pangan (BTP) adalah zat yang ditambahkan pada pangan untuk mempengaruhi khasiat atau bentuknya. Menurut pasal 1 ayat 3 yaitu asupan maksimum bahan tambahan makanan setiap hari yang bisa ditoleransi ataupun Maximum Tolerable Daily Intake (MTDI) merupakan jumlah maksimum suatu zat dalam miligram per kilogram berat badan yang dapat dikonsumsi dalam sehari tanpa menimbulkan dampak buruk bagi kesehatan. (Permenkes 033-2012)

Banyaknya bahan kimia yang bermacam kombinasi lain yang terbuat serta digunakan untuk membuat makanan jadi lebih efisien serta efektif sehingga pedagang menggunakan boraks untuk campuran lontong.. Namun disamping untuk pembuatan makanan, bahan kimia pula terbuat untuk tujuan tempat lain tanpa bahan kimia dapat digunakan dalam produksi makanan serta bisa membahayakan (Sukerti, 2014). Cara pembuatan makanan yang salah bisa berbahaya bagi kesehatan serta keamanan masyarakat. Makanan yang tersebar di masyarakat wajib dilindungi dengan jaminan makanan-makanan yang nyaman dan kualitas bukan hanya tanggung jawab pemerintah tetapi juga industri makanan dan konsumen juga mempunyai tanggung jawab sesuai dengan kewajibannya.

Oleh karena itu keselamatan dan kesehatan harus dilindungi terhadap pangan yang tidak memenuhi persyaratan (Cahyadi, 2008)

Boraks ialah garam natrium tetraborat ($\text{Na}_2\text{B}_4\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$) yang banyak digunakan pada beberapa industri non makanan, kertas, kaca, bahan solder, deterjen, pengawet kayu, antiseptik, bahan pembasmi kecoa dan keramik. Di daerah tertentu, masyarakat mengenal boraks dengan sebutan garam campur, campuran atau pijar, yang digunakan untuk mengawetkan nasi dan juga untuk menyiapkan masakan yang disebut legenda atau gendar. (Yuliarti 2007:49). Boraks sangat membahayakan apabila masuk kedalam tubuh manusia serta bisa meracuni tubuh yang bersifat iritan. Boraks bisa terkubur di otak, hati dan jaringan lemak. Kemungkinan penyebabnya termasuk mual, muntah, diare, sakit perut, dan iritasi kulit. kendala perputaran darah. Sedangkan dalam jangka panjang, boraks bisa menimbulkan kehancuran ginjal, testis, lambung, memicu sistem saraf pusat, koma dan menaikkan resiko kematian. Mengonsumsi boraks yang berlebihan bisa menyebabkan keracunan (Tn, September 2015)

Secara garis besar zat pengawet bagi berdasarkan asalnya dipecah jadi 2 yaitu pengawet alami serta pengawet buatan. Pengawet alami antara lain merupakan garam serta gula, garam serta gula bisa digunakan selaku pengawet sebab memiliki tekanan osmotik yang besar dan bertabat hidroskopik ataupun meresap air sehingga sel kuman hendak kekeringan serta berakhir mati (Oktaviani, 2009). Berdasarkan Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 722/MenKes/Per/IX/88 yang diperbaharui dengan PERMENKES Nomor 33 Tahun 2012, bahan pengawet buatan adalah bahan pengawet yang diperbolehkan atau digunakan dalam makanan. Dan bahan pengawet dilarang dalam makanan. Contoh bahan pengawet yang dapat digunakan dalam makanan antara lain asam benzoat, asam sorbat, dan asam propionat. dan lain-lain. Kebalikannya bahan pengawet yang dilarang dimasukkan dalam makanan seperti asam borat dan formalin maupun formaldehida (Syah, 2005).

Boraks sangat berbahaya jika terhirup, terkena kulit, mata dan terhirup. Yang terjadi dapat menyebabkan iritasi saluran cerna, iritasi kulit dan mata, mual, sakit kepala, nyeri hebat di perut bagian atas. Bila dimakan selalu akan menimbulkan kehancuran ginjal, kegagalan sistem perputaran kronis. Batas aman penggunaan boraks adalah 1 gram per kilogram makanan dan merupakan dosis yang mematikan jika tertelan dan masuk ke dalam tubuh. Dosis untuk anak-anak adalah 3-6 g dan untuk dewasa 15-20 g (Simpus, 2005). Maka dari itu peneliti menjelaskan ciri-ciri lontong yang mengandung boraks yang teksturnya sangat kenyal, berbau asam dan berbau seperti obat. Khasiat lontong yang mengandung boraks seperti terasa pahit di lidah setelah dikonsumsi. Karena rasa Lontongnya yang bebas boraks, maka Lontong ini mempunyai rasa yang khas.

Berdasarkan hasil survei terdapat 24 penjual lontong lontong Sate dan Lontong rujak petis yang ada di kecamatan siman Di Wilayah Kecamatan Siman. Berdasarkan hasil pengamatan, dari 24 penjual lontong terdapat 9 lontong yang mempunyai tekstur kenyal, saat di tekan akan kembali ke bentuk semula, dan berbau tidak seperti lontong.

Dan berdasarkan hasil Uji boraks menggunakan Uji Kurkumin (kunyit) menggunakan media tusuk gigi, dari 9 sample lontong yang di uji menggunakan uji organoleptic terdapat 4 sampel yang berwarna orange ke merah (terdapat kandungan boraks). Berdasarkan uji pendahuluan terdapat kandungan boraks dari salah satu lontong yang dijual di Di Wilayah Kecamatan Siman Kabupaten Ponorogo dengan kandungan 100mg / 0,0001kg yang berarti ada kandungan boraks dari lontong yang di jual di wilayah kecamatan siman Ponorogo.

Bersumber pada Permasalahan-Permasalahan di atas membuat peneliti yakin untuk melaksanakan penelitian ini. penelitian dilakukan di daerah kecamatan siman untuk mengetahui ada tidaknya kandungan boraks pada lontong. Berdasarkan permasalahan latar belakang diatas, maka perlu dilakukan penelitian dengan judul **“Identifikasi Boraks Pada**

Lontong Yang Dijual Di Wilayah Kecamatan Siman Kabupaten Ponorogo”

B. Identifikasi Masalah dan Batasan Masalah

1. Identifikasi Masalah

- a. Masih banyaknya pedagang makanan yang menambahkan boraks dalam produksi pangan seperti bakso, mie basah, katrol dan lontong
- b. Mengonsumsi makanan mengandung boraks pada kurun waktu yang lama sangat berbahaya terhadap organ-organ yang ada pada tubuh.
- c. Lontong yang di diamkan selama 3 hari masih mempunyai tekstur kenyal dan saat di tekan akan kembali ke bentuk semula dan lontong yang di diamkan selama 3 hari berbau obat & berbau asam (tidak memiliki ciri khas aroma lontong).
- d. Pada uji boraks peneliti menggunakan kurkumin 4 diantaranya adanya kandungan boraks dengan perubahan warna orange ke merahan.

2. Batasan Masalah

Dalam Penelitian ini, peneliti hanya membatasi permasalahan tentang Identifikasi Boraks Pada Lontong Yang Dijual Di Wilayah Kecamatan Siman Kabupaten Ponorogo

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan hasil latar belakang diatas maka permasalahan yang akan diteliti oleh peneliti adalah Apakah ada Kandungan Boraks Pada Lontong Yang Dijual Di Wilayah Kecamatan Siman Kabupaten Ponorogo?

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk Mengetahui Kandungan Boraks Pada Lontong Yang Dijual Di Wilayah Kecamatan Siman Kabupaten Ponorogo

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk menilai kualitas Fisik makanan lontong dengan metode Organoleptik (Bau, rasa, warna dan tekstur)
- b. Memeriksa kualitas kimia kandungan Boraks pada lontong dengan metode kurkumin.
- c. Memeriksa kualitas kandungan Boraks pada lontong dengan Uji Laboratorium.
- d. Untuk Menganalisis kualitas lontong pada aspek fisik dan kimia.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan dan wawasan mengenai penggunaan bahan pengawet yang berisiko tinggi pada makanan yang dilarang di Indonesia, seperti boraks pada Lontong.

2. Bagi peneliti lain

Sebagai informasi dan dapat digunakan serta tambahan pengetahuan dan wawasan bagi pembaca.

3. Bagi Pedagang

Sebagai bahan baku dan pedoman bagi produsen dan pengolah pangan dalam produksi Lontong yang baik dan benar.