

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan salah satu kebutuhan mendasar bagi manusia. Pangan yang baik memiliki mutu yang terjamin. Mutu pangan ditentukan oleh banyaknya sifat produk dan hal lain yang mempengaruhi mutu. Salah satu sifat mutu produk adalah sifat mutu organoleptik. Sifat mutu ini meliputi hal yang subjektif seperti rasa, bau, warna, penampakan dan tekstur (Christine, 2016). Mutu pangan yang baik akan mempengaruhi keamanan pangan pula.

Keamanan pangan menurut Peraturan Pemerintah nomor 24 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Keamanan pangan merupakan masalah yang penting dan harus diperhatikan. Keamanan pangan merupakan persyaratan yang mutlak suatu produk pangan untuk bisa dikonsumsi.

Banyak kasus mengenai keamanan pangan yang beredar di masyarakat. Diperkirakan 1 dari 10 orang jatuh sakit akibat konsumsi makanan tercemar dan 420.000 orang meninggal setiap tahunnya (WHO, 2020). Salah satu kasus yang sering terjadi adalah kasus keracunan makanan yang disebabkan oleh bahan kimia seperti boraks, formalin dan rhodamin-B (Paratmanitya dan Aprilia, 2016). Dapat disimpulkan bahwa masih banyaknya penyalahgunaan penggunaan bahan kimia

berbahaya seperti boraks pada bahan pangan yang diperoleh dari berbagai daerah (Desytha, 2018).

Masalah keamanan pangan perlu mendapat perhatian yang lebih karena dapat berdampak yang buruk pada kesehatan. Penyebab masalah keamanan makanan dapat disebabkan oleh beberapa faktor seperti rendahnya pendidikan, pengetahuan, sikap yang buruk dan kurangnya akses informasi (Istiqomah *et al.*, 2017). Tanggung jawab produsen pangan terhadap mutu dan keamanan makanan terutama pada industri kecil atau industri rumah tangga pengetahuan tentang bahaya, pertimbangan ekonomi dan juga kesenjangan peraturan dan keadaan pasar juga menjadi faktor yang menyebabkan terjadinya masalah keamanan pangan (Mujianto *et al.*, 2005). Untuk mendapatkan makanan seperti yang diinginkan konsumen maka sering pada proses pembuatannya ditambahkan bahan tambahan yang lebih dikenal dengan sebutan bahan tambahan pangan (BTP) atau *food additive*.

BTP menurut peraturan BPOM adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan (BPOM, 2019). Dalam penggunaannya, BTP memiliki ketentuan batas maksimal konsumsi sesuai dengan jenisnya agar tidak menghasilkan efek yang berbahaya bagi kesehatan. Penyalahgunaan bahan kimia seperti boraks pada pangan masih terjadi di masyarakat. Menurut laporan tahunan BPOM 2020 boraks merupakan zat yang masih marak disalahgunakan pada produk pangan (BPOM, 2020).

Boraks adalah senyawa dengan nama kimia natrium tetraborat yang berbentuk kristal lunak. Boraks dilarang penggunaannya pada makanan

berdasarkan Permenkes no 1168 tahun 1999. Boraks adalah bahan kimia berbahaya yang dapat menyebabkan masalah kesehatan apabila dikonsumsi atau menyebabkan toksisitas. Dampak masalah dari konsumsi boraks seperti batuk, iritasi mata, muntah, kesulitan bernafas dan bahkan kematian (See *et al.*, 2010). Boraks sering digunakan sebagai pengawet dan membuat tekstur makanan menjadi kenyal serta tahan lama salah satunya adalah bakso.

Bakso adalah makanan yang mudah dijumpai terutama di Indonesia. Bakso merupakan makanan yang terbuat dari daging yang dibentuk bulat dan disajikan dengan kuah. Daging yang digunakan adalah daging sapi, daging ayam ataupun daging ikan. Bakso merupakan makanan yang bisa dikonsumsi oleh semua kalangan usia. Bakso dapat dijadikan sebagai makanan pokok, camilan, hobi ataupun kuliner.

Bakso merupakan makanan yang memiliki rasa familiar bagi masyarakat. Namun, bakso memiliki sifat yang tidak bisa tahan lama. Berdasarkan studi penelitian pada 2015, menyatakan bahwa bakso merupakan pangan jajanan anak sekolah (PJAS) yang memiliki persentase tidak memenuhi syarat tertinggi. Hal ini disebabkan oleh sifat bakso yang memiliki bahan utama mudah rusak (Syah *et al.*, 2015). Disamping itu, bakso merupakan makanan yang digemari oleh masyarakat sehingga permintaan terhadap produk ini menjadi tinggi. Hal ini menyebabkan persaingan dagang menjadi tinggi. Untuk mendapatkan keuntungan yang lebih, tidak sedikit produsen yang memilih menggunakan bahan kimia non pangan daripada BTP yang dianjurkan (Nurkholidah *et al.*, 2013).

Beberapa penelitian menyebutkan boraks sering digunakan sebagai bahan tambahan pada bakso untuk memberikan tekstur kenyal dan waktu ketahanan. Pada umumnya bakso memiliki masa simpan sekitar 1 hari pada suhu ruang, namun untuk bakso yang diberikan boraks dapat bertahan selama 5 hari (Tiku *et al.*, 2019). Hal ini dapat memberikan keuntungan bagi pedagang bakso karena bakso yang tidak terjual dapat disimpan dan dijual kembali pada hari-hari berikutnya. Penelitian terhadap bakso di Kabupaten Magelang dari 13 sampel bakso terdapat 23% sampel mengandung boraks (Handayani, 2018). Penelitian lain yang dilakukan di kota Bandung juga menyatakan bahwa dari 10 sampel bakso yang diteliti, semua sampel terindikasi mengandung boraks (Sari *et al.*, 2021). Hal ini menunjukkan bahwa masih terjadi penyalahgunaan boraks untuk dijadikan bahan tambahan pada pangan. Dampak jangka panjang konsumsi boraks akan menyebabkan masalah kesehatan yang buruk sehingga perlu menghindari makanan yang mengandung bahan kimia yang dilarang pada pangan seperti boraks.

Disisi lain, perkembangan teknologi merambah ke dunia kuliner seperti munculnya layanan pesan antar makanan secara *online*. Layanan pesan antar makanan *online* yang paling banyak digunakan adalah Grabfood dan Gofood (Snapcart, 2021). Selain penggunaannya yang mudah dan praktis, fitur dari *platform* GRAB dan GOJEK ini juga dilengkapi promo dan diskon yang menarik konsumen. Dengan adanya fitur ini pelaku usaha atau UMKM menjadi terbantu dalam memasarkan dan mempromosikan produknya (Az-zahra *et al.*, 2021).

Kedua *platform* layanan pengantar makanan *online* ini sudah memiliki regulasi terkait keamanan pangan. Namun, regulasi keamanan pangan pada *platform* Grabfood dan Gofood ini hanya sebatas mengatur bagaimana makanan diserahkan dengan baik dan aman dari pelaku usaha ke konsumen. Belum ada regulasi khusus untuk menyaring makanan bebas dari bahan tambahan berbahaya sehingga masih ada risiko pangan mengandung bahan tambahan berbahaya. Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk menganalisis kandungan boraks pada bakso yang dijual *online* serta pengetahuan dan sikap pedagang bakso tentang keamanan pangan dan bahaya boraks pada makanan di wilayah Surabaya Timur.

1.2 Identifikasi Masalah

Surabaya Timur merupakan salah satu daerah di Surabaya yang memiliki jumlah penduduk terbanyak dibandingkan dengan daerah Surabaya lainnya yaitu sebanyak 783.455 jiwa penduduk (Badan Pusat Statistik Surabaya, 2021). Banyaknya jumlah penduduk di wilayah ini menjadi peluang yang baik bagi pelaku usaha kuliner. Salah satu jenis makanan yang mudah ditemui di Surabaya Timur adalah bakso. Penikmat bakso di daerah ini cukup tinggi ditandai dengan banyaknya pedagang yang menjajakan produknya.

Banyaknya jumlah pedagang yang menjual makanan yang sama dalam hal ini bakso secara tidak langsung akan mengakibatkan timbulnya persaingan dagang antar penjual untuk meningkatkan pendapatan dan keuntungan. Untuk mencapai pendapatan dan keuntungan yang melimpah, terkadang cara yang dilakukan oleh pedagang bakso menyalahi aturan, salah satunya adalah menggunakan bahan

tambahan kimia non pangan seperti boraks (Paratmanitya and Aprilia, 2016). Boraks pada bakso dapat meningkatkan tekstur bakso sehingga menghasilkan tampilan yang baik dan kekenyalan khusus (Tiku *et al.*, 2019). Disisi lain, penggunaan boraks memiliki dampak jangka panjang akan menyebabkan akumulasi dalam tubuh sehingga dapat mengganggu organ hati, otak, ginjal dan testis (Suadnyana *et al.*, 2014).

Surabaya termasuk kedalam daerah perkotaan. Akses untuk mendapatkan makanan bagi masyarakat tergolong mudah. Banyak alternatif pemasaran produk makanan salah satunya secara *online* menggunakan *platform* Grabfood dan Gofood. Melalui *platform* ini, konsumen hanya perlu memilih jenis makanan yang diinginkan melalui gawai kemudian akan diantar menuju alamat konsumen oleh supir. Hal ini menyebabkan konsumen tidak bisa melihat secara langsung produk yang dibeli. Fenomena ini menghasilkan tantangan keamanan pangan pada produk (Aprilianti and Amanta, 2020). Selain itu, belum ada regulasi yang spesifik untuk mengatur bahwa makanan yang dijual dari mitra usaha (pedagang) bebas dari bahan tambahan yang berbahaya.

Terjadinya masalah keamanan pangan seperti penyalahgunaan boraks pada produk bakso ini disebabkan oleh faktor dari sisi pedagang seperti pengetahuan dan sikap. Berdasarkan penelitian yang dilakukan di kota Bengkulu didapatkan hasil terdapat hubungan signifikan antara pengetahuan dengan sikap pedagang bakso dalam penambahan boraks (Istiqomah *et al.*, 2017).

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang telah diuraikan, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah “Apakah ada hubungan antara pengetahuan dan sikap pedagang dengan penggunaan boraks pada bakso yang dijual *online* di wilayah Surabaya Timur?”

1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.4.1 Tujuan Umum

Menganalisis hubungan antara tingkat pengetahuan dan sikap pedagang dengan penggunaan boraks pada bakso yang dijual secara *online* di wilayah Surabaya Timur.

1.4.2 Tujuan Khusus

Penelitian ini bertujuan khusus untuk :

- a. Mengidentifikasi karakteristik usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, tingkat pendapatan, lama berjualan, asal produk yang dijual dan waktu berjualan pedagang
- b. Mengidentifikasi ada tidaknya kandungan boraks pada bakso yang dijual *online* di Surabaya Timur
- c. Mengukur tingkat pengetahuan dan sikap pedagang terhadap penggunaan boraks pada bakso
- d. Menganalisis hubungan pengetahuan pedagang dengan sikap pedagang
- e. Menganalisis hubungan antara pengetahuan pedagang dengan penggunaan boraks pada bakso

- f. Menganalisis hubungan antara sikap pedagang dengan penggunaan boraks pada bakso

1.5 Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti
 - a. Sebagai sarana mengembangkan ilmu pengetahuan gizi
 - b. Sebagai sarana untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mengenai analisis kandungan bahan kimia berbahaya pada pangan
2. Bagi Responden (Pedagang)

Meningkatkan pengetahuan responden mengenai keamanan pangan dan penggunaan bahan kimia berbahaya.
3. Bagi masyarakat

Menambah wawasan masyarakat mengenai keamanan pangan agar terhindar dari dampak buruk yang mengganggu kesehatan.
4. Bagi institusi
 - a. Dinas Kesehatan

Sebagai bahan kajian untuk menentukan tindakan atau regulasi pangan di wilayah Surabaya.
 - b. BPOM

Menunjang fungsi BPOM dalam bidang pengawasan terhadap makanan yang beredar di masyarakat.
5. Manfaat untuk *platform* (Gofood dan Grabfood)

Hasil dari penelitian ini dapat digunakan sebagai tinjauan untuk perlindungan konsumen dari *platform* Gofood dan Grabfood.