BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia dan pemenuhan kebutuhan pangan merupakan hak asasi setiap manusia, sehingga pemerintah berkewajiban untuk menyediakan pangan secara cukup setiap waktu, aman, bermutu, bergizi dan beragam dengan harga yang terjangkau oleh daya beli masyarakat. Untuk itu perlu sebuah sistem keamananan pangan yang memberikan perlindungan bagi pihak produsen (petani) maupun konsumen (masyarakat). Proses produksi pangan dalam perdagangan perlu memenuhi ketentuan tentang sanitasi pangan, bahan tambahan pangan, residu cemaran dan kemasan. Dalam proses produksi perlu digunakan metode tertentu untuk meminimalkan kemungkinan timbulnya risiko yang dapat merugikan dan membahayakan kesehatan manusia, seperti rekayasa genetika dan iradiasi (Indraswati, 2015).

Mempersiapkan generasi penerus diperlukan makanan yang sehat dan bergizi. Makanan yang kita makan hendaknya bergizi seimbang. Makanan seimbang adalah makanan yang mengandung karbohidrat, protein, lemak, vitamin, air, dan mineral dalam jumlah yang seimbang, baik kualitas maupun kuantitas. Selain seimbang, makanan yang dikonsumsi harus sehat agar kesehatan tubuh tetap terjaga (Akase, 2012).

Makanan merupakan kebutuhan mendasar bagi hidup manusia. Makanan yang dikonsumsi beragam jenis dengan berbagai cara pengolahannya. Makanan tersebut sangat mungkin sekali menjadi penyebab terjadinya gangguan dalam tubuh kita sehingga kita jatuh sakit. Salah satu cara untuk memelihara kesehatan adalah dengan mengonsumsi makanan yang aman, yaitu dengan memastikan bahwa makanan tersebut dalam keadaan bersih dan terhindar dari penyakit. Banyak sekali hal yang dapat menyebabkan suatu makanan menjadi tidak aman, salah satu di antaranya dikarenakan terkontaminasi (Akase, 2012).

Keamanan pangan merupakan syarat penting yang harus melekat pada pangan yang hendak dikonsumsi oleh semua masyarakat Indonesia dan merupakan suatu hal yang harus diperhatikan karena dapat berdampak pada kesehatan, baik bagi anak-anak maupun orang dewasa. Keamanan pangan bukan hanya merupakan isu dunia tapi juga menyangkut kepedulian individu. Jaminan akan keamanan pangan adalah merupakan hak asasi konsumen. Pangan termasuk kebutuhan dasar terpenting dan sangat esensial dalam kehidupan manusia. (Safitri, dkk., 2019).

Kasus cemaran kimia yang masih sering ditemui adalah adanya kandungan bahan-bahan berbahaya seperti formalin, boraks, dan pewarna tekstil dalam makanan. Bahan tersebut tidak seharusnya terdapat dalam makanan karena dapat membahayakan kesehatan, namun dengan alasan untuk menekan biaya produksi dan memperpanjang masa simpan, banyak produsen yang masih menggunakan bahan-bahan tersebut. Jenis makanan yang sering kali mengandung bahan berbahaya

tersebut salah satunya adalah golongan makanan jajanan terutama yang dijajakan di sekolah (Paratmanitya & Veriani, 2016).

Hampir semua anak sekolah dasar mempunyai kebiasaan jajan. Keterampilan anak dalam memilih jajanan di sekolah merupakan faktor kritis untuk mendapatkan makanan yang sesuai kebutuhan dan memenuhi syarat kesehatan. Usia sekolah merupakan masa pertumbuhan dan perkembangan anak menuju masa remaja, sehingga asupan zat gizi yang cukup dengan memperhatikan keamanan pangan yang dikonsumsi sangat penting untuk diperhatikan, termasuk makanan jajanannya. Lebih dari 99% anak sekolah jajan di sekolah untuk memenuhi kebutuhan energinya saat berada di sekolah (Paratmanitya & Veriani, 2016).

Makanan jajanan sekolah dasar berkontribusi signifikan mencapai 20% – 31,1% kebutuhan energi harian anak.Namun, hampir setengah (45%) jajanan yang tersedia di sekolah tidak memenuhi persyaratan kesehatan akibat kandungan bahan berbahaya dalam jajanan. Data kejadian luar biasa keracunan pangan menunjukkan bahwa 19% kasus keracunan terjadi di sekolah dan sekitar 78,57% menimpa anak sekolah dasar di kota Batu. (Kristianto et al., 2013).

Hasil penelitian Kristanto dkk (2013) jajanan anak sekolah di Kota Batu tidak memenuhi syarat keamanan karena penggunaan bahan berbahaya yang terlarang. Bahan berbahaya tersebut terbanyak adalah formalin (23,5%), boraks (71,4%), dan rhodamin B (18,5%) (Kristianto et al., 2013).

Pada tahun 2011, BPOM melakukan sampling dan pengujian laboratorium terhadap pangan jajanan anak sekolah (PJAS) yang diambil dari 866 sekolah

dasar/madrasah ibtidaiyah yang tersebar di 30 kota di Indonesia. Sampel pangan jajanan yang diambil sebanyak 4.808 sampel, dan 1.705 (35,46%) sampel di antaranya tidak memenuhi persyaratan (TMS) keamanan dan atau mutu pangan. Dari hasil pengujian terhadap parameter uji bahan tambahan pangan yang dilarang, yaitu boraks dan formalin yang dilakukan terhadap 3.206 sampel produk PJAS yang terdiri dari mie basah, bakso, kudapan dan makanan ringan, diketahui bahwa 94 (2,93%) sampel mengandung boraks dan 43 (1,34%) sampel mengandung formalin. (Paratmanitya & Veriani, 2016).

Konsumsi boraks secara terus menerus dapat mengganggu gerak pencernaan usus, kelainan pada susunan saraf, depresi, dan kekacauan mental. Boraks merupakan racun bagi semua sel tubuh baik manusia maupun hewan, boraks sangat berbahaya jika terhirup, mengenai kulit, mengenai mata, dan tertelan. Akibat yang ditimbulkan dapat berupa iritasi pada saluran pernafasan, iritasi pada kulit, iritasi pada mata, dan kerusakan ginjal. Jika boraks dengan jumlah 5-10 gram sampai tertelan oleh anak-anak, dapat menyebabkan shock dan kematian (Sucipto,2015).

PERMENKES Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan mencantumkan bahwa boraks dan senyawanya borid acid dinyatakan sebagai salah satu bahan berbahaya yang dilarang apa bila ditambahkan ke dalam makanan dalam konsentrasi sekecil apapun. Banyak orang yang belum mengetahui bahaya borak pada makanan yang sering kita konsumsi sehari-hari yang dapat menimbulkan dampak buruk, bahkan jika digunakan dalam waktu yang lama dapat menimbulkan kematian. Masyarakat sekarang ini hanya mengetahui bahwa makanan yang dibelinya

enak dan harganya murah tanpa mengetahui kandungan zat-zat berbahaya yang ada di dalamnya. (Prasetya, 2016).

Kualitas higiene dan sanitasi yang dipengaruhi oleh dua faktor utama, yaitu faktor penjamah makanan dan faktor lingkungan dimana makanan tersebut diolah, termasuk fasilitas pengolahan makanan yang tersedia. Dari kedua faktor tersebut, faktor penjamah makanan dipandang lebih penting karena ia sebagai manusia, bersifat aktif yang mampu merubah diri dan lingkungan kearah yang lebih baik atau sebaliknya (Rahmayani, 2018).

Penerapan pengetahuan Bahan Tambahan Pangan terkait dengan pemilihan jajanan snack berdasarkan pewarna, pemanis dan pengawet berada pada kategori kurang diterapkan. Hal ini menunjukan bahwa mahasiswa masih banyak kurang menerapkan pengetahuan BTP berupa pewarna, pemanis dan pengawet pada jajanan snack seperti makanan jajanan batagor, siomay, gorengan, cireng, cilok, lontong, dan keripik (Julaeha dkk., 2016).

Banyak hal yang dapat dilakukan oleh pedagang makanan jajanan untuk meningkatkan pengetahuan dan mengubah perilaku/kebiasaan para pedagang, misalnya dengan mengikuti penyuluhan dan kursus tentang penyehatan makanan karena dengan meningkatnya pengetahuan akan mengubah sikap dan perilaku penjamah makanan dalam mengelola makanan menjadi lebih baik (Riyanto & Abdillah, 2012).

Kandungan boraks maupun bahan kimia berbahaya lainnya yang terdapat pada makanan dipengaruhi oleh minimnya pengetahuan pedagang atau konsumen

tentang bahan kimia berbahaya yang dilarang penggunaannya. Perilaku penjual makanan jajanan anak usia sekolah berhubungan dengan keamanan pangan di Jakarta dan Sukabumi diperoleh 74,1% penjaja makanan jajanan berpengetahuan rendah terhadap tindakan keamanan pangan. Penelitian di Kecamatan Pancoran Mas Depok pada 62 populasi pedagang makanan jajanan di sekolah dasar dilakukan pemeriksaan laboratorium yang diperoleh hasil 95% mengandung boraks terdapat pada bakso, pempek, siomay, cilok, cireng, otak-otak, usus, makroni, nugget, cimol, dadar telur, ampela, cakwe, batagor, tahu dan lumpia (Erniati, 2017).

Penelitian sebelumya oleh Cuprasitrut (2011) di Bangkok, Thailand terhadap 92 sampel menunjukkan 6 sampel (3,3%) mengandung boraks dan tidak ada sampel mengandung formalin. Penelitian tersebut menggunakan uji analisis Chi-Square. Pada penelitian tersebut mendapatkan hasil bahwa pengetahuan, sikap, perilaku, dan kebersihan diri berpengaruh signifikan terhadap penggunaan BTP berisiko. (Cuprasitrut, 2011)

Penelitian sebelumnya di Kecamatan Cimahi Selatan oleh Riyanto dan Abdillah (2012) masih banyaknya pengolah makanan jajanan yang tidak memenuhi syarat, hal ini disebabkan oleh karena pedagang makanan jajanan tidak mengetahui tentang penyehatan makanan, mengingat semua pedagang makanan jajanan SD di wilayah Cimahi Selatan belum ada yang mengikuti kursus penyehatan makanan, sehingga banyak pedagang makanan jajanan tidak menerapkan personal higiene (Riyanto & Abdillah, 2012).

Berdasarkan survei pendahuluan yang dilakukan peneliti di Sekolah dasar di daerah Cibeber Cimahi Selatan terdapat beberapa pedagang makanan jajanan yang dilihat secara fisik mengandung boraks dilihat dari ciri-ciri yaitu tekstur yang kenyal dan warna yang mengkilap.

Mengingat pentingnya masalah keamanan makanan, maka sangat perlu dilakukan penelitian terhadap kandungan zat berbahaya seperti boraks yang terkandung dalam suatu produk makanan jajanan anak sekolah. Hal ini yang menjadi acuan dalam melakukan penelitian mengenai kandungan pengawet (boraks) pada makanan jajanan yang dijual di sekolah dasar sehingga nantinya dapat diketahui dari kelayakan makanan bagi konsumen.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah "Bagaimana gambaran keberadaan pengawet (boraks) pada makanan jajanan yang dijual di sekolah dasar?"

1.3. Tujuan Penelitian

1.3.1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui keberadaan pengawet (boraks) pada makanan jajanan di sekolah dasar.

1.3.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui keberadaan pengawet (boraks) pada makanan jajanan di sekolah dasar.
2. Mengetahui pengetahuan pedagang makanan jajanan di sekolah dasar tentang penggunaan pengawet (boraks) pada makanan jajanan.

3. Mengetahui sikap pedagang makanan jajanan di sekolah dasar tentang penggunaan pengawet (boraks) pada makanan jajanan.
4. Mengetahui perilaku pedagang makanan jajanan di sekolah dasar tentang penggunaan pengawet (boraks) pada makanan jajanan.

1.4. Ruang Lingkup

Ruang lingkup pada penelitian ini yaitu meliputi pemeriksaan keberadaan pengawet (boraks), melakukan observasi dan wawancara kepada pedagang makanan jajanan guna mengetahui perilaku, pengetahuan, dan sikap pedagang terhadap penggunaan pengawet (boraks) pada makanan jajanan.

1.5. Manfaat Penelitian

1.5.1. Manfaat bagi Pedagang

Sebagai bahan informasi tentang makanan-minuman yang memenuhi syarat sehingga konsumen merasa aman dalam mengonsumsi makanan-minuman.

1.5.2. Manfaat bagi Peneliti

Dapat menambah pengetahuan dan sebagai pengalaman dalam merealisasikan teori yang telah didapat di perkuliahan.

1.5.3. Manfaat bagi Institusi

a. Dapat menjadi sumber kajian bagi institusi Jurusan Kesehatan Lingkunan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bandung.
b. Dapat bermanfaat dan menambah referensi hasil penelituan, melengkapi kepustakaan di bidang kesehatan lingkungan.