

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Peningkatan kualitas hidup manusia tidak hanya ditentukan oleh kualitas pendidikan dan ilmu pengetahuan. Namun salah satu faktor yang mendukung kualitas hidup manusia adalah kualitas pangan yang dikonsumsi. Menurut UU No. 18 tahun 2012 menyatakan bahwa kualitas pangan yang dikonsumsi harus memenuhi beberapa kriteria, diantaranya adalah aman, bergizi, bermutu dan dapat terjangkau oleh daya beli masyarakat. Aman yang dimaksud mencakup bebas dari pencemaran biologis, mikrobiologi, logam berat dan pencemaran lainnya yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia¹.

Pada umumnya setiap makanan di Indonesia dapat beredar dengan leluasa dan dijual di pasaran tanpa harus melalui proses kontrol kualitas dan kontrol kesehatan terlebih dahulu². Dalam pengelolaan makanan selalu diusahakan untuk menghasilkan produk makanan yang disukai dan berkualitas baik. Makanan yang tersaji harus tersedia dalam bentuk dan aroma yang lebih menarik, rasa yang enak, warna dan konsistensinya baik serta awet. Untuk mendapatkan makanan seperti yang diinginkan maka sering digunakan pada proses pembuatannya dilakukan penambahan “Bahan Tambahan Pangan (BTP)” yang disebut zat aktif kimia (*food additive*)³.

Salah satu bahan pangan yang dapat menimbulkan masalah dalam hal keamanan pangan adalah terasi. Terasi merupakan salah satu bumbu masakan yang sangat umum digunakan dalam berbagai kuliner Nusantara. Bumbu masakan yang terbuat dari udang atau ikan ini memiliki rasa dan aroma yang sedap dan dapat menggugah selera. Hal ini dikarenakan terasi sering digunakan sebagai bumbu masakan atau penyedap makanan alami karena adanya kandungan asam glutamat yang dihasilkan⁴.

Semakin maraknya berita-berita yang beredar di media massa memuat tentang keracunan pangan dan penggunaan bahan pengawet dan bahan pewarna yang sering digunakan dalam makanan yang membahayakan, sehingga membuat masyarakat lebih selektif lagi dalam mengonsumsi makanan. Masyarakat mulai

cemas dengan akibat yang ditimbulkan dari bahan pengawet dan bahan pewarna yang berasal dari makanan⁵

Kasus keracunan pangan yang paling sering dilaporkan di Indonesia tahun 2004-2006 adalah keracunan akibat pangan rumah tangga, pangan jajanan, dan pangan olahan. Hasil pengujian terhadap 13.536 sampel pangan yang dilakukan, Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) pada tahun 2016 diketahui bahwa 11.871 (87,69%) sampel memenuhi syarat dan 1.665 (12,31%) sampel tidak memenuhi syarat. Pangan yang tidak memenuhi syarat disebabkan karena menggunakan pemanis buatan (31%) dan benzoat (7,93%), formalin (8,88%), boraks (8,05%), pewarna bukan untuk makanan (12,67%), cemaran mikroba (19,10%) yang melebihi batas yang dipersyaratkan⁵.

Salah satu bahan pengawet yang sering digunakan untuk pengawetan makanan dan berbagai bahan pangan adalah boraks⁶. Boraks biasanya digunakan sebagai antiseptik dan bahan pembuat deterjen. Mengonsumsi makanan yang mengandung boraks tidak berakibat buruk secara langsung, tetapi boraks akan menumpuk sedikit demi sedikit karena diserap didalam tubuh secara komulatif. Larangan penggunaan boraks juga diperkuat dengan adanya Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan, bahwa boraks digolongkan dalam bahan tambahan yang dilarang digunakan kedalam makanan, tetapi pada kenyataannya masih banyak bentuk penyalahgunaan dari senyawa tersebut.

Beberapa penelitian yang telah dilakukan menunjukkan adanya penggunaan boraks pada terasi, seperti yang telah dilakukan oleh Rian Al Fadli *et al* (2016) dalam penelitiannya tentang analisis kandungan zat pengawet boraks pada terasi yang diperdagangkan di pasar tradisional Kota Kendari. Dari hasil penelitian dinyatakan bahwa kadar boraks yang terkandung pada terasi yang diperoleh dari pasar tradisional Kota Kendari yaitu Pasar Baruga A mengandung boraks sebanyak 100 mg/kg dan Pasar Baruga B mengandung boraks 120 mg/Kg, Pasar Panjang A mengandung boraks sebanyak 160 mg/kg dan Pasar Panjang B mengandung boraks sebanyak 160 mg/Kg, Pasar Anduonohu A mengandung boraks sebanyak 120 mg/kg dan Pasar Anduonohu B mengandung boraks

sebanyak 140 mg/Kg dan Pasar Basah A mengandung boraks sebanyak 120 mg/kg dan Pasar Basah B mengandung boraks sebanyak 104 mg/Kg. Pada umumnya, alasan para produsen menggunakan boraks sebagai bahan pengawet makanan adalah karena bahan ini mudah digunakan dan mudah didapat, karena harganya relatif murah. Selain itu, boraks merupakan senyawa yang bisa memperbaiki tekstur makanan sehingga menghasilkan bentuk yang bagus dan segar⁷.

Boraks merupakan kristal lunak yang tidak berwarna, terjadi dalam suatu hasil proses penguapan *hot spring* (pancuran air panas) atau danau garam. Boraks termasuk kelompok mineral borat, yaitu suatu jenis senyawa kimia alami yang terbentuk dari boron (B) dan oksigen (O). Dampak buruk penggunaan boraks bagi kesehatan adalah iritasi saluran cerna yang ditandai dengan sakit kepala, pusing, mual, muntah, diare, penyakit kulit, yakni kemerahan pada kulit, dan kejang pada perut. Gejala lebih lanjut adalah badan menjadi lemah, kerusakan ginjal, gangguan hati, gangguan sistem saraf, tidak sadarkan diri (pingsan), kanker bahkan shock hingga kematian⁸. Penggunaan bahan tambahan pangan khususnya boraks dalam pangan perlu diwaspadai baik oleh produsen maupun konsumen. Seseorang yang mengkonsumsi makanan yang mengandung boraks tidak akan langsung mengalami dampak buruk bagi kesehatan, tetapi senyawa tersebut diserap dalam tubuh secara kumulatif. Selain melalui saluran pencernaan, boraks dapat diserap melalui kulit. Dosis yang cukup tinggi dalam tubuh akan menyebabkan munculnya gejala pusing, muntah dan kram perut².

Melihat semakin banyaknya penggunaan boraks tanpa mempertimbangkan bahaya bagi kesehatan manusia dan manfaat terasi yang sering digunakan sebagai bahan pengganti penyedap masakan, serta telah dilakukannya uji pendahuluan di Laboratorium Agroindustri dan Tanaman Obat Fakultas sains dan Teknologi Universitas Jambi, dengan melakukan pengujian kualitatif boraks pada sampel terasi dengan kertas turmerik maka perlu dilakukan penelitian mengenai analisis kadar pengawet berbahaya seperti boraks yang terkandung pada terasi yang beredar di pasar tradisional kota jambi dengan menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis.

1.2 Perumusan Masalah

1. Apakah terasi yang dijual di pasar tradisional Kota Jambi mengandung boraks?
2. Berapa kadar boraks yang terkandung dalam terasi yang di jual di pasar tradisioal Kota Jambi ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui apakah terasi yang beredar di pasar tradisional Kota Jambi mengandung boraks.
2. Mengetahui kadar boraks yang terkandung dalam terasi yang di jual di pasar trdisional Kota Jambi.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Untuk memberikan informasi kepada masyarakat tentang kandungan boraks pada terasi serta bahaya mengkonsumsi terasi yang mengandung boraks.
2. Sebagai bahan masukan bagi BPOM RI mengenai kandungan boraks pada terasi yang beredar di pasar tradisional Kota Jambi.
3. Sebagai masukan bagi penelitian lain dalam meneliti masalah kandungan pengawet berbahaya seperti boraks pada jenis makanan lainnya.