

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok yang harus dipenuhi untuk kelangsungan hidup manusia (Broto, 2003). Di era modern sekarang ini beragam jenis makanan dapat ditemukan. Hal ini mendorong masyarakat mempunyai kebiasaan makan di luar terutama bagi mereka yang mempunyai penghasilan di atas rata-rata. Namun, masih banyak pula masyarakat yang memilih memasak sendiri di rumah.

Kebiasaan untuk memasak makanan sendiri dilakukan karena berbagai alasan antara lain: lebih hemat, lebih terjangkau, lebih bersih dan lebih terjamin mutunya. Tetapi pada kenyataannya banyak masyarakat yang hanya memiliki sedikit waktu untuk membuat bumbu masakannya karena kesibukan mereka, sehingga menggunakan bumbu bumbu yang telah siap pakai.

Sekarang ini banyak kita temukan berbagai bumbu masakan yang sudah siap pakai, dari yang bermerek, sampai yang tidak bermerek. Contoh bumbu-bumbu siap pakai yang banyak beredar diantaranya adalah cabai giling, bawang giling, dan lengkuas giling maupun bumbu yang sudah diracik seperti bumbu soto, bumbu rawon, dan bumbu rendang. Bumbu giling ini banyak dijual di pasar pasar tradisional dan supermarket.

Pada umumnya bumbu giling yang dijual di pasar tradisional diproduksi dalam lingkup *home industry* sehingga banyak bumbu yang dikemas dalam kemasan yang tidak sesuai standar. Oleh sebab itu, kualitas dari bumbu giling ini

masih dipertanyakan. Konsumen tentunya harus lebih waspada dalam menggunakan berbagai bumbu giling yang dijual di pasar tradisional, terutama terhadap kandungan bahan tambahan pangan yang ada didalamnya.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No.722/MenKes/Per/IX/1988, bahan tambahan pangan adalah bahan yang ditambahkan atau dicampurkan ke dalam makanan secara sengaja pada saat pengolahan makanan yang bertujuan untuk meningkatkan mutu pangan. Yang termasuk dalam bahan tambahan pangan antara lain adalah pengawet, pewarna, pemanis, pengempal, dan penyedap. Sementara itu penambahan zat pengawet pada bumbu giling, bertujuan untuk menjaga mutu bumbu agar lebih tahan lama dan agar rasa serta teksturnya tidak berubah. Penggunaan bahan pengawet yang ditambahkan dalam makanan dapat mencegah pertumbuhan mikroba baik yang patogen maupun nonpatogen yang dapat merusak kualitas bumbu giling.

Bahan pengawet yang sering ditambahkan pada makanan anatara lain asam benzoat, formalin, boraks, asam sorbat, dan nitrit. Namun, dari berbagai bahan pengawet di atas, terdapat bahan pengawet yang tidak diizinkan penggunaannya misalnya: formalin, karena bersifat karsinogenik. Di Pasar Bantar Gebang, Bekasi dan Pasar Pondok Gede, Bekasi telah ditemukan bumbu giling yang mengandung formalin. Di Semarang masih jarang dilaporkan adanya penyalahgunaan bahan tambahan pangan pada bumbu giling yang berbahaya atau dilarang oleh pemerintah.

Berdasarkan fakta tersebut perlu dilakukan penelitian tentang penggunaan zat pengawet formalin pada bumbu giling di Pasar Peterongan Semarang. Hal ini karena di pasar tersebut banyak dijumpai pedagang yang menjual bumbu giling siap pakai. Dengan demikian informasi terkait kualitas produk bumbu giling tentunya memberikan manfaat yang besar tentang kesehatan pangan bagi masyarakat.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut “Apakah terdapat zat pengawet formalin yang ditambahkan pada bumbu giling yang dijual di Pasar Peterongan Semarang dan berapakah kadarnya?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui ada tidaknya zat formalin yang terdapat pada bumbu giling yang dijual di Pasar Peterongan, Semarang dan menetapkan kadarnya.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus penelitian ini adalah:

- a. Mengidentifikasi zat pengawet formalin pada bumbu giling yang dijual di Pasar Peterongan, Semarang
- b. Menetapkan kadar zat pengawet formalin bila diketahui terdapat pada bumbu giling yang dijual di Pasar Peterongan, Semarang
- c. Membandingkan hasil penelitian yang diperoleh dengan peraturan Permenkes RI No.722/Menkes/Per/IX/88 tentang bahan tambahan makanan

D. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini antara lain :

1. Bagi Peneliti

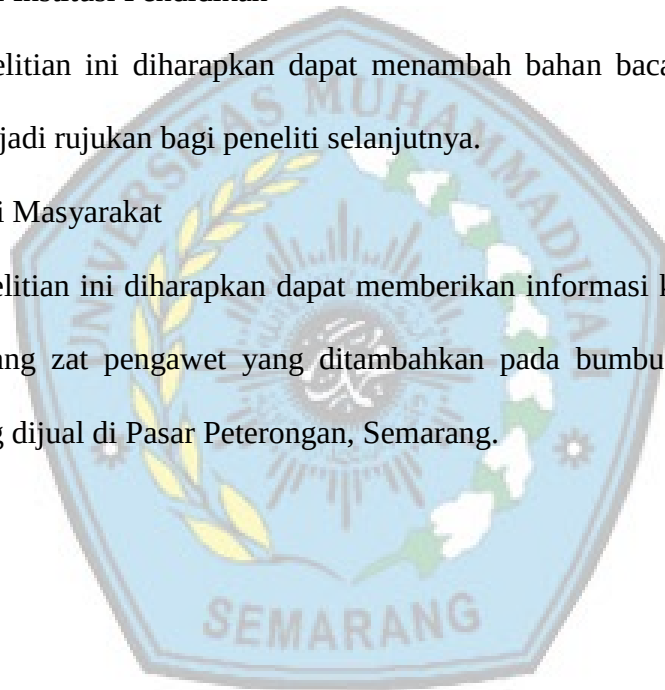
Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengalaman penelitian mengenai ada tidaknya zat pengawet formalin yang ditambahkan pada bumbu giling.

2. Bagi Institusi Pendidikan

Penelitian ini diharapkan dapat menambah bahan bacaan, referensi, dan menjadi rujukan bagi peneliti selanjutnya.

3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang zat pengawet yang ditambahkan pada bumbu giling siap pakai yang dijual di Pasar Peterongan, Semarang.



E. Keaslian penelitian/Originalitas Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

NO	Peneliti	Judul	Hasil penelitian
1	Winarni, 2011	Identifikasi formalin pada mie basah di Pasar Bulu Semarang	Dari 3 sampel mie basah mengandung formalin
2	Mujianto dkk, 2013	Identifikasi pengawet dan pewarna berbahaya pada bumbu giling	Dari 234 sampel yang terdiri dari 12 macam bumbu giling ditemukan 1 sampel(0,004%) atau satu dari 36 sampel cabe merah giling (2,7%) mengandung boraks, 84 dari 112 sampel bumbu giling (76,5%) mengandung formalin dan 4 dari 36 sampel cabe giling(11,1)ditemukan pewarna Rhodamin B
3	Prasetyo, 2016	Analisis zat pengawet pada jajanan (Loborum) yang dijual di SD wilayah Srandol Semarang	Identifikasi pengawet formalin dan natrium boraks terhadap 6 sampel memberikan hasil seluruhnya negatif, sedangkan identifikasi natrium benzoat terhadap 6 sampel adalah satu sampel negatif (kode B), dan 5 sampel (A, C, D, E, F) positif mengandung natrium benzoat. Kadar natrium benzoat pada sampel jajanan kode A, C, D, E, F berturut-turut adalah 357,51(mg/kg), 320,62(mg/kg), 368,56(mg/kg), 358,05(mg/kg), 183,61 (mg/kg), semua sampel sesuai dengan Peraturan Kepala BPOM RI Nomor 36 tahun 2013.

Perbedaan penelitian yang telah ada dan yang akan dilakukan terletak pada sampel bahan makanan yang digunakan yaitu bumbu giling. Selain itu penelitian ini juga bertujuan untuk mengetahui adanya zat pengawet formalin yang mungkin terdapat pada bumbu giling siap pakai yang dijual di Pasar Peterongan Semarang.