

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Makanan merupakan salah satu komponen terpenting dalam kehidupan manusia. Konsumsi makanan tidak hanya sekedar memasukan makanan kedalam saluran pencernaan, tetapi juga harus memenuhi konsep gizi seimbang yang mengacu pada Pedoman Umum Gizi Seimbang (PUGS). Karena, hal terpenting dalam mengkonsumsi makanan adalah apakah makanan yang dikonsumsi tersebut memenuhi gizi seimbang dan apakah makanan tersebut aman, bermutu serta bergizi bagi kepentingan kesehatan (Yuliarti & Nurheti, 2009).

Kebutuhan akan makanan menjadi kebutuhan yang sangat mendasar bagi manusia, karena sangat berpengaruh terhadap eksistensi kehidupannya. Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria yaitu layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit, bebas dari pencemaran, bebas dari perubahan fisik atau kimia yang tidak dikehendaki, dan dari mikroorganisme yang dapat menimbulkan penyakit (Mudzkirah, 2016).

Dalam Al-Qur'an dijelaskan mengenai Islam memerintahkan kaum muslimin untuk makan dan minum yang halal dan baik untuk dikonsumsi. Allah Swt Berfirman dalam QS. Al-Baqarah ayat 168 yang berbunyi :

يَأْتِيهَا النَّاسُ كُلُّوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوتِ
الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ ﴿١٦٨﴾

Artinya : “Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu ikuti langkah-langkah syaitan. Sungguh, setan itu musuh nyata bagimu (QS.Al-Baqarah : 168).

Dari ayat diatas dijelaskan bahwa Allah Swt yang maha pemberi rezeki dan pemberi nikmat telah membolehkan manusia untuk memakan segala apa yang

ada di muka bumi asalkan makanan tersebut dalam kondisi *halalan thayyiban*. Makanan yang halal, baik, dan bermanfaat bagi diri serta tidak membahayakan bagi tubuh dan akal pikirannya. Dalam bahasa sederhana makanan *halalan thayyiban* adalah makanan yang bergizi, higienis, dan tidak beracun (Mahmudatussa'adah, 2007).

Pada saat ini banyak sekali pemberitaan tentang penyalahgunaan bahan-bahan kimia berbahaya yang digunakan sebagai bahan tambahan bagi produk makanan maupun minuman yang tidak sesuai dengan peruntukannya, sehingga telah membuat resah masyarakat. Penggunaan bahan-bahan kimia seperti pewarna dan pengawet untuk makanan ataupun bahan makanan dilakukan oleh produsen agar produk olahannya menjadi lebih menarik, lebih tahan lama dan juga tentunya lebih ekonomis sehingga diharapkan dapat menghasilkan keuntungan yang sebesar-besarnya. Akan tetapi, penggunaan jangka panjang dari bahan-bahan kimia tersebut akan berdampak buruk bagi kesehatan (Mudzkirah, 2016).

Mie basah merupakan salah satu produk makanan yang cukup digemari oleh masyarakat Indonesia, baik oleh anak-anak maupun orang dewasa. Mie basah terbuat dari tepung gandum, tepung beras, atau tepung tapioka. Pada proses pembuatannya, banyak produsen mie basah yang sering menambahkan boraks, yang bertujuan untuk memperpanjang daya tahanya terhadap kerusakan dan kebasian (Nurhasannah, 2017).

Boraks merupakan senyawa kimia dari turunan logam berat boron yang biasa digunakan sebagai anti septik dan pembunuh kuman. Bahan ini banyak digunakan sebagai bahan anti jamur, pengawet kayu, dan antiseptik pada kosmetik. Dalam Peraturan Menteri Kesehatan No.722/MenKes/Per/IX/88 boraks dinyatakan sebagai bahan berbahaya dan dilarang untuk digunakan dalam pembuatan makanan. Jika di dalam makanan terdapat boraks maka boraks tersebut akan terserap oleh darah dan disimpan dalam hati. Karena tidak mudah larut dalam air boraks bersifat kumulatif. Dari hasil percobaan dengan tikus menunjukkan bahwa boraks bersifat karsinogenik. Selain itu boraks juga dapat menyebabkan gangguan pada bayi, gangguan proses reproduksi, menimbulkan iritasi pada lambung, dan menyebabkan gangguan pada ginjal, hati, dan testis

(Suklan, 2002). Dalam jumlah banyak, boraks juga dapat menyebabkan demam, anuria, merangsang sistem saraf pusat, menimbulkan depresi, apatis, sianosis, tekanan darah turun, kerusakan ginjal, pingsan, koma, bahkan kematian. Dari dampak yang dihasilkan, boraks dapat dikatakan sebagai bahan toksik dikarenakan efek racunnya terhadap kesehatan (Windayani, 2010).

Mengingat pentingnya masalah keamanan makanan, maka sangat diperlukan uji terhadap kandungan zat-zat berbahaya yang terkandung dalam suatu produk makanan. Hal ini yang menjadi acuan dalam melakukan penelitian mengenai penggunaan kandungan zat berbahaya boraks pada mie basah yang dijual di daerah pasar kota banjar patroman, sehingga nantinya dapat diketahui kelayakan dari mie basah untuk dikonsumsi oleh konsumen khususnya dilingkungan pasar kota banjar patroman.

B. Batasan Masalah

Penelitian ini dibatasi pada beberapa hal antara lain :

1. Pengujian kandungan kandungan boraks pada mie basah yang dijual di daerah pasar kota banjar patroman.
2. Pengujian kualitatif dilakukan dengan uji kertas kurkumin.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah: apakah mie basah yang dijual di daerah pasar kota banjar patroman memiliki kandungan boraks ?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keberadaan kandungan senyawa boraks dari mie basah yang dijual di daerah pasar kota banjar patroman.

E. Manfaat Penelitian

1. Diharapkan bisa memberikan manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan dibidang farmasi, terutama dalam bidang ilmu toksikologi tentang bahan tambahan makanan khususnya boraks pada mie basah.
2. Sebagai bahan masukan bagi peneliti selanjutnya mengenai penggunaan bahan tambahan makanan yang di anjurkan.

F. Keaslian Penelitian

Tabel 1.1 Penelitian Terdahulu Yang Mirip Dengan Penelitian Yang Akan Dilakukan

Judul	Nama	Tempat	Tahun	Persamaan	Perbedaan
Analisis Kandungan Boraks Pada Beberapa Makanan Di Pasar Ciamis	Lulu Ratna Wulan	Stikes Muhammadiyah Ciamis	2017	- Uji Kualitatif menggunakan uji kertas kurkumin	- Sampel yang diuji diambil di daerah pasar ciamis
Identifikasi Penggunaan Boraks Pada Mie Basah Yang Dijual Oleh Pedagang Pangsit Di Kota Kendari	Nurhasanah	Poltekkes Kendari	2017	- Sampel sama-sama menggunakan mie basah	- Uji Kualitatif dilakukan dengan metode uji nyala api.
Identifikasi Boraks Pada Mie Basah di Pasar Sentral Kecamatan Wajo Makassar Dengan Metode Uji Nyala Api	La Sakka	STIKes Nani Hasanudin	2014	- Sampel sama-sama menggunakan mie basah	- Uji Kualitatif menggunakan uji nyala api