

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan memiliki peranan penting dalam bidang kesehatan masyarakat. Oleh sebab itu, seluruh masyarakat tanpa kecuali perlu memberikan perhatian lebih pada makanan yang mereka konsumsi. Masyarakat sebagai konsumen pangan masih kurang peduli dalam memilih makanan yang mereka konsumsi. Masyarakat sering mengabaikan kualitas pada makanan itu sendiri. Pada proses pengolahan dan produksi makanan harus menghindari penggunaan bahan tambahan pangan yang dapat berdampak buruk kepada konsumen (Agung, 2016).

Pada sasaran pembangunan pangan perlu menyediakan pangan yang cukup, bermutu dan aman. Perlu pencegahan dan menjauhkan masyarakat dari berbagai jenis pangan yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan pada tubuh dan yang bertentangan dengan keyakinan. Dengan memaksimalkan kelembagaan dibidang pangan agar diterapkannya peraturan-peraturan dan perundang-undangan. Peraturan tersebut berfungsi sebagai pengatur pada mutu gizi dan pada keamanan pangan oleh industri pangan maupun oleh masyarakat sebagai konsumen (Fadilah, 2017).

Menurut Permenkes No.033 tahun 2012 bahan tambahan pangan (BTP) yang ditambahkan ke dalam makanan dapat memengaruhi sifat dan bentuk pangan. Bahan tambahan pangan harus memenuhi syarat gizi yang ditambahkan dengan sengaja dengan bertujuan teknologi pada proses pembuatan pangan. Bahan tambahan pangan tidak boleh masuk ke dalam bahan pencemar pada makanan yang bertujuan dalam mempertahankan atau meningkatkan

kandungan gizi. Bahan tambahan pangan terdapat kandungan nilai gizi atau tidak terdapat kandungan nilai gizi sama sekali.

Berdasarkan data BPOM RI tahun 2016 menunjukkan bahwa makanan yang memenuhi syarat dengan sampel 15,706 atau sebesar 91,51%. Pada izin edar makanan sebesar 35,507. Pengawasan pasar oleh BPOM di tahun 2013, diketahui terjadi penurunan jumlah persentase pangan yang tidak memenuhi syarat dari 16% menjadi 6% pada akhir tahun 2017 bahan berbahaya dan pangan yang mengandung bahan berbahaya dari jumlah total 8,950 sampel pangan yang diduga mengandung bahan berbahaya yang disampling di pasar sebanyak 537 sampel tidak memenuhi syarat terhadap uji parameter uji boraks, formalin, kuning metanil dan rhodamin B (Badan POM RI, 2019a).

Berdasarkan BPOM Bandung tahun 2018 melakukan pemeriksaan sampel kasus penyelidikan pada laboratorium pangan sebanyak 16 sampel, terdiri 5 sampel memenuhi syarat 31,25%, dan 11 sampel tidak memenuhi syarat mutu 68,75%. Sampel tidak memenuhi syarat diketahui mengandung serbuk putih boraks, cairan formalin, mie basah berformalin, dan terasi mengandung rhodamin B. Pada sampel kasus penyelidikan awal di laboratorium pangan sebanyak 17 sampel, terdiri dari 5 sampel memenuhi syarat 29,41%, 5 sampel tidak memenuhi syarat mutu 29,41%, dan 7 sampel tidak memenuhi syarat label 41,18%. Makanan yang diperiksa berupa lontong mengandung boraks, tahu bulat mengandung formalin dan terasi mengandung rhodamin B (Badan POM RI, 2019b).

Banyaknya jenis bahan kimia berbahaya yang ditambahkan oleh para produsen ke dalam makanan menjadi lebih kenyal dan dapat bertahan lama. Salah satu bahan kimia yang dilarang dimasukkan ke dalam makanan adalah

boraks. Boraks digunakan sebagai pengawet dan pengental pada makanan. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan Deny (2018) diketahui bahwa zat boraks terdapat pada 13 sampel lontong 93% diantaranya positif mengandung senyawa berbahaya boraks. Pada sampel bakso, dari 30 sampel yang dianalisa 17% diantaranya terdeteksi mengandung senyawa berbahaya boraks. Makanan yang ditambahkan boraks diantaranya bakso, lontong, mie, dan kerupuk. Produsen menggunakan zat boraks pada lontong karena tekstur dan sifatnya yang kenyal dan mudah basi menjadi alasan para produsen menggunakan boraks pada lontong yang mereka produksi (Nastiti, 2016).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Anisyah (2015) di kelurahan Padang Bulan Kota Medan, dari 24 sampel lontong yang diperiksa terdapat 15 sampel lontong mengandung boraks dengan kadar tertinggi sebesar 4,081 gr/kg dan terendah sebesar 0,989 gr/kg. Sedangkan hasil pemeriksaan Rahmalia (2019) terhadap lontong yang dijual di wilayah Kecamatan Setu Kabupaten Bekasi diperoleh data bahwa dari 10 sampel lontong yang diperiksa, seluruhnya mengandung boraks dengan adanya kadar terendah sebesar 220,23 gr/kg dan tertinggi sebesar 314,58 gr/kg.

Penggunaan bahan tambahan makanan berbahaya boraks oleh produsen masih sering dilakukan, dengan alasan ketidaktahuan penggunaan bahan tambahan pangan yang diizinkan dan yang tidak diizinkan, pengawasan yang dinilai masih kurang tegas sehingga masih banyak ditemukan penjual bahan tambahan pangan berbahaya di pasar yang dapat diperoleh dengan mudah oleh produsen, dan harga pada bahan tambahan pangan yang diizinkan *relative* lebih mahal dibandingkan dengan yang tidak dizinkan. Penggunaan zat boraks oleh produsen dapat dipengaruhi oleh tingkat pendidikan, pengetahuan, sikap

produsen, dan pengawasan dalam penggunaan bahan tambahan pangan berbahaya (Nugroho, 2017).

Menurut konsep perilaku L.Green dalam Notoatmodjo (2011). Perilaku dapat dipengaruhi oleh 2 faktor perilaku yaitu; faktor perilaku (*behaviour causes*) dan faktor diluar perilaku *non-behaviour causes*. Faktor perilaku seperti; faktor predisposisi yang terdiri umur, pendidikan, pengetahuan dan sikap seseorang, faktor pemungkin (*Enabling Factors*) terdiri dari terwujudnya lingkungan fisik, sarana, dan jarak fasilitas kesehatan, dan faktor penguat (*Reinforcing Factors*) faktor pendukung diperoleh dari pengawasan, sikap keluarga, hingga tokoh masyarakat. Pengaruh penggunaan bahan tambahan pangan berbahaya yaitu; pendidikan memiliki peran penting dalam menentukan pengetahuan seseorang, pengtahuan mempengaruhi untuk menentukan sikap yang akan diambil, pengawasan dapat mempengaruhi seseorang dalam penggunaan boraks, semakin tegas pengawasan semakin takut seseorang dalam menggunakan boraks dan sebaliknya apabila kurang pengawasan semakin sering atau banyak dalam menggunakan boraks (Darmawan, 2016).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan (Nastiti, 2016) diketahui bahwa faktor yang diteliti tingkat pendidikan yang rendah pada produsen memiliki hubungan dalam penggunaan zat boraks pada makanan, pada faktor pengetahuan yang kurang baik memiliki hubungan dalam penggunaan zat boraks pada makanan. Pengetahuan yang salah terhadap pada objek akan mempengaruhi sikap yang terbentuk terhadap objek akan salah. Diketahui pada faktor sikap yang rendah juga memiliki hubungan dalam penggunaan zat boraks. Sikap yang kurang baik dapat dipengaruhi oleh tingkat pendidikan dan pengetahuan. Keduanya ini dapat mempengaruhi sikap dari seseorang sehingga

dapat melakukan tindakan/praktek. Sedangkan pada faktor pengawasan yang tidak dilakukan oleh petugas kesehatan memiliki hubungan dalam penggunaan zat boraks pada makanan. Pengawasan yang tidak dilakukan menyebabkan maraknya penggunaan boraks oleh produsen.

Penggunaan boraks yang marak oleh produsen akan menimbulkan gangguan kesehatan. Zat boraks yang berkontak langsung dengan tubuh seperti terhirup, mengenai kulit, dan mata akan menimbulkan gatal-gatal, kemerahan, rasa sensasi terbakar pada hidung dan tenggorokan dan mengalami kesulitan dalam saat bernapas. Jika terkena mata menyebabkan mata berair, pandangan menjadi kabur, hingga berakibat mengalami kebutaan. Sedangkan, penggunaan zat boraks pada makanan dan mengkonsumsi makanan yang mengandung boraks yang terlalu sering dapat meningkatkan resiko kesehatan dan menimbulkan gangguan kesehatan pada sistem saraf otak, hati, anuria, depresi, apatis, sianosis, kerusakan ginjal, pingsan, koma, kanker, dan dapat menyebabkan kematian bila terkonsumsi 5 – 10 g/kg berat badan karena boraks memiliki sifat akumulasi dan karsinogen (Agung, 2016).

Berdasarkan uraian diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai Analisis Faktor-Faktor yang Berhubungan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Zat Boraks Pada Lontong.

1.2 Rumusan Masalah

Masih terdapat produsen yang menggunakan zat boraks pada lontong yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan menjadi salah satu alasan dalam penelitian dilakukan "Analisis Faktor - Faktor Yang Berhubungan Penggunaan Zat Boraks Pada Lontong".

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum pada penelitian ini adalah menganalisis faktor-faktor yang berhubungan penggunaan zat boraks pada lontong. Sehingga dapat mengetahui faktor yang berhubungan pada produsen dalam penggunaan zat boraks pada lontong.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui hubungan tingkat pendidikan produsen dengan penggunaan zat boraks pada lontong.
2. Untuk mengetahui hubungan pengetahuan produsen dengan penggunaan zat boraks pada lontong.
3. Untuk mengetahui hubungan sikap produsen dengan penggunaan zat boraks pada lontong.
4. Untuk mengetahui hubungan pengawasan petugas kesehatan dengan penggunaan zat boraks pada lontong.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan informasi dan sumber ilmu kesehatan masyarakat terutama peminatan kesehatan lingkungan dalam penggunaan bahan tambahan pangan berbahaya.

1.4 2 Manfaat Aplikatif

1. Bagi Prodi Kesehatan Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan menjadi salah satu tambahan referensi dan informasi kepada prodi kesehatan masyarakat Universitas Bhakti Kencana sebagai instansi pendidikan yang masih menjadi suatu permasalahan kesehatan di masyarakat dalam penggunaan bahan tambahan pangan berbahaya pada makanan.

2. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan informasi dan referensi petugas kesehatan masyarakat kepada masyarakat mengenai penggunaan bahan tambahan pangan berbahaya dan dampak buruk yang timbul bagi kesehatan dengan melakukan penyuluhan kesehatan.

3. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sumber referensi untuk dilakukannya penelitian selanjutnya mengenai penggunaan bahan tambahan pangan berbahaya.