

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Makanan jajanan atau *street food* menurut FAO (*Food and Agriculture*) adalah makanan dan minuman yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan di tempat-tempat keramaian umum lain yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut (Afifah, 2003). Keunggulan makanan jajanan adalah murah, mudah didapat, rasanya enak dan cocok dengan selera kebanyakan masyarakat. Ada empat kelompok makanan jajanan menurut yaitu makanan utama/*main dish*, makanan panganan/*snack*, minuman dan buah-buahan segar (Winarno, 1991).

Makanan jajanan (*street food*) sudah menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Badan Pusat Statistik (2004) menunjukkan bahwa perilaku jajan lebih banyak ditemui di daerah perkotaan (90%) daripada di pedesaan (78%). Hal ini dimungkinkan karena semakin sempitnya waktu bagi keluarga di kota besar untuk menyiapkan makanan-minuman sendiri (Hardiansyah, 2000).

Kerupuk merupakan sajian makanan jajanan yang hampir selalu hadir dalam hidangan masyarakat Indonesia sehari-hari baik pada acara perayaan kecil maupun besar. Kerupuk sangat beragam dalam bentuk, ukuran, bau, warna, rasa, kerenyahan, ketebalan, nilai gizi, dan sebagainya. Makanan ini dibuat dan bahan

dasar berbagai macam tepung terutama terigu dan tapioka, bumbu-bumbu, bahan tambahan penyedap, dan bahan pewarna. Kerupuk juga terdapat berbagai macam jenis, yaitu kerupuk udang, kerupuk ikan, kerupuk kulit, kerupuk aci, dan kerupuk yang sengaja dibuat berwarna (Astawan dan Mita, 1991). Menurut hasil observasi, ditemukan 88% dari 406 jenis kerupuk mengandung boraks, sehingga kerupuk terlihat bagus dalam hal warna, tekstur dan flavor (BPOM RI 2004).

Keamanan makanan merupakan kebutuhan masyarakat, karena makanan yang aman akan melindungi dan mencegah terjadinya penyakit atau gangguan kesehatan lainnya (Depkes RI, 2001). Di samping itu dijelaskan bahwa sepanjang tahun 2007 Badan POM beserta ke-26 Balai POM di seluruh provinsi kembali melakukan survey makanan jajanan, 45 % tercemar bahaya pangan, yakni formalin, boraks, dan pewarna (Daniati, 2009).

Beberapa bahan tambahan makanan mempunyai pengaruh yang kurang baik terhadap kesehatan manusia, karena itu pemerintah (Departemen Kesehatan) telah mengatur dan menetapkan jenis-jenis bahan tambahan makanan yang boleh dan tidak boleh di gunakan. Namun, masih saja di temukan bahan tambahan makanan yang dilarang (Mujamil, 2007).

Kerupuk juga tidak lepas dari masalah keamanan makanan jajanan. Berdasarkan pengamatan dari berbagai media salah satunya di siaran TV (Televisi) Reportase Investigasi (20 Maret 2011) masih saja di temukan informasi bahan tambahan pangan (BTP) yang dilarang di gunakan dalam pembuatan kerupuk yaitu, formalin, boraks, dan Rodhamin B.

Kerupuk biasanya dibuat di pabrik-pabrik tetapi ada juga sebagian dibuat oleh industry rumah tangga (*home industry*). Kerupuk yang baik adalah kerupuk yang pembuatannya bersih dan bebas dari bahan tambahan pangan. Di lingkungan masyarakat luas, kerupuk ada berbagai jenis, dan yang paling digemari adalah kerupuk jeins rambak, kerupuk ikan, dan kerupuk aci. Namun beberapa merk dari jenis kerupuk tersebut ada yang diberikan pewarna sehingga terlihat lebih menarik (Purwaningsih, 2008).

Penggunaan *rodhamin B*, *boraks*, dan *formalin* dapat menimbulkan efek negatif terhadap kesehatan terutama apabila penggunaannya berlebihan. Hasil penelitian bahwa penggunaan zat pewarna terlarang seperti *rhodamin B*, bahan ini apabila dikonsumsi dapat menyebabkan gangguan pada fungsi hati bahkan kanker hati. Hampir sama dengan rodhamin B, formalin dalam saluran pencernaan dapat menyebabkan rasa sakit yang sangat disertai dengan radang, *ulca*, dan hedrois membrane mukosa. Selain itu tidak berbeda jauh dengan efek negative dari boraks yang merupakan adalah racun bagi sel-sel tubuh, berbahaya bagi susunan syaraf pusat, ginjal, dan hati (Cahyadi, 2009).

Berdasarkan uraian di atas, maka perlu adanya penelitian mengenai keamanan pangan kerupuk di Kota Malang dari segi uji formalin, boraks, dan Rodhamin B.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas rumusan masalahnya adalah:

Bagaimana keamanan pangan kerupuk aci, rambak, ikan, dan berwarna di Pasar Mergan dan Pasar Besar Tradisional Kota Malang dari segi uji kualitatif formalin, boraks, dan rodhamin B?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui keamanan pangan kerupuk aci, rambak, ikan, dan berwarna di Pasar Mergan dan Pasar Besar Tradisional Kota Malang ditinjau dari dari segi penggunaan formalin, boraks, dan Rodhamin B.

1.3.2 Tujuan Khusus

1.3.2.1 Mengidentifikasi penggunaan formalin pada kerupuk aci, rambak, ikan, dan berwarna di Pasar Mergan dan Pasar Besar Tradisional Kota Malang.

1.3.2.2 Mengidentifikasi penggunaan boraks pada kerupuk aci, rambak, ikan, dan berwarna di Pasar Mergan dan Pasar Besar Tradisional Kota Malang

1.3.2.3 Mengidentifikasi kadar Rodhamin B pada kerupuk aci, rambak, ikan, dan berwarna di Pasar Mergan dan Pasar Besar Tradisional Kota Malang

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Masyarakat

Memberikan informasi secara ilmiah kepada masyarakat tentang keamanan kerupuk aci, rambak, ikan, dan berwarna di Pasar Mergan dan Pasar Besar Tradisional Kota Malang.

1.4.2 Bagi Institusi

Masukan kepada Dinas Kesehatan khususnya bagi pengelola program penyuluhan kesehatan masyarakat, dalam merencanakan program keamanan pangan di tingkat produsen industri rumah tangga dan pedagang toko, warung, ataupun kaki lima.

1.4.3 Bagi Peneliti

Menambah informasi dan memperluas wawasan tentang keamanan kerupuk aci, rambak, ikan, dan berwarna melalui penelitian.

