

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seiring perkembangan zaman, kebutuhan masyarakat akan pangan semakin meningkat dan mengakibatkan produk makanan yang dijual semakin beragam. Masyarakat kini lebih memilih hidup praktis dengan menetapkan makanan yang praktis dan mudah disajikan (Daulay, 2014). Hal ini seharusnya membuat masyarakat lebih peduli dengan keamanan pangan produk makanan tersebut. Keamanan pangan yaitu kondisi serta usaha yang diperlukan agar pangan terhindar dari kontaminasi cemaran kimia, biologis dan benda asing yang berpotensi berbahaya bagi kesehatan manusia jika pangan tersebut mengandung bahan yang terlarang bagi kegiatan atau proses produksi pangan (Mawaddah, 2015).

Kecamatan Palabuhanratu termasuk salah satu kecamatan di daerah Kabupaten Sukabumi, Provinsi Jawa Barat yang daerahnya dekat dengan laut. Kecamatan Palabuhanratu menjadi lokasi Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) sehingga hasil laut yang dimiliki daerah ini sangat melimpah. Hasil laut tersebut tidak hanya dikonsumsi secara segar tetapi juga dibuat menjadi berbagai makanan olahan. Salah satu panganan olahan dari ikan yang sangat diminati oleh masyarakat adalah bakso ikan. Bakso ikan tersebut dijual baik di dalam kota sampai ke luar kota. Kebanyakan pedagang bakso menjual bakso nya dengan berkeliling menggunakan sepeda motor, menggunakan gerobak di pinggir jalan dan di dalam kedai.

Bakso yakni makanan olahan dari daging yang sering ditemui di masyarakat. Teksturnya yang kenyal, rasanya yang enak dan cara penyajian yang beragam merupakan daya tarik tersendiri bagi konsumen. Bakso ikan merupakan salah satu jenis bakso yang populer. Bakso ikan banyak ditemui terutama di daerah yang dekat dengan laut, baik yang diproduksi oleh perusahaan berskala besar sampai skala rumah tangga. Ikan serta hasil olahannya memiliki sifat yang cepat busuk (*perishable*) karena di dalam ikan terdapat sumber pembusuk yang disebabkan oleh kegiatan bakteri dan enzim dalam tubuh ikan. Bakso yang tidak diberi pengawet hanya bertahan selama 12

jam (Badarudin, 2020). Produsen bakso ikan biasanya menggunakan bahan tambahan untuk membantu menjaga makanan tetap dalam kondisi baik dalam jangka waktu yang lebih lama.

Untuk memperpanjang masa simpan, serta mempertahankan tekstur dan rasa biasanya para produsen makanan menggunakan bahan tambahan berupa pengawet. Pengawet yang digunakan umumnya sama dengan pengawet yang digunakan pada produk lainnya yang sebenarnya sudah terdapat pada sifat alami pangan, namun jumlahnya sangat sedikit sehingga kemampuan mengawetkannya sangat rendah (Saparinto dan Hidayati, 2006). Pengawet yang digunakan tidak selamanya bisa digunakan untuk pangan. Masih banyak para produsen yang menggunakan pengawet sintetis non pangan diantaranya boraks dan formalin. Boraks, formalin, *rhodamine B*, serta *methanyl yellow* adalah bahan kimia non pangan berbahaya yang dilarang penggunaannya dalam Peraturan Menteri Kesehatan No. 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan (BTP). Boraks serta formalin memiliki dampak berbahaya bagi tubuh manusia karena dapat menyebabkan keracunan.

Sebuah studi oleh Suntaka *et al.* (2014) yang berjudul Analisis Kandungan Formalin dan Boraks Pada Bakso yang Disajikan Kios Bakso Permanen pada Beberapa Tempat di Kota Bitung menunjukkan bahwa terdapat 1 kios bakso (3,1%) menggunakan formalin dalam bakso yang siap disajikan dan 31 kios bakso (96,9%) yang tidak menggunakan formalin. Pada penelitian ini juga diketahui bahwa sebanyak 7 kios bakso (21,8%) yang positif menggunakan boraks pada bakso yang siap disajikan dan sisanya sebanyak 25 kios bakso (78,1%) tidak mengandung boraks. Ada juga penelitian oleh Dinda *et al.* (2018) mengenai Analisis Kandungan Boraks Dan Formalin Bakso di Jalan Penggaraman Kelurahan Talise Kecamatan Mantikulore Kota Palu menunjukkan bahwa dari 17 sampel yang diuji hasilnya terdapat 9 sampel (52,9%) yang memiliki kandungan formalin dan 8 sampel negatif (47,1%), dan keseluruhan sampel bakso tidak yang mengandung boraks. Dan studi oleh Male *et al.* (2020) mengenai Analisis Kandungan Boraks Dan Formalin Pada Bakso di Kota Ambon, di antara 10 sampel bakso diketahui bahwa masih terdapat 1 sampel positif mengandung boraks dengan kadar sebesar 1,02% (b/b),

sedangkan pada keseluruhan sampel tidak mengandung formalin. Penelitian ini membuktikan bahwa masih banyak penjual makanan yang menjual produk yang mengandung bahan berbahaya untuk kesehatan.

Higienitas juga perlu diperhatikan untuk mencegah kontaminasi. Kontaminasi mikroorganisme patogen dalam suatu makanan dapat menurunkan kualitas makanan, sehingga jika dikonsumsi oleh masyarakat dapat menimbulkan berbagai penyakit (Pertiwi, 2018). Pada penelitian oleh Lisa (2020) mengenai Analisis Kandungan Mikroba pada Jajanan Bakso Tusuk di Alun-Alun Kota Gresik Menggunakan Metode TPC (*Total Plate Count*) Dan MPN (*Most Probable Number*) hasilnya dari 6 sampel, 2 sampel mengandung mikroba di atas standar baku mutu menggunakan metode TPC, sedangkan pengujian metode MPN seluruh sampel bakso tusuk melebihi ambang baku mutu SNI sehingga tidak layak konsumsi.

Berdasarkan penelitian tersebut, perlu dilakukan penelitian mengenai keberadaan kandungan boraks, formalin, dan cemaran mikroba pada bakso ikan di Kecamatan Palabuhanratu. Berdasarkan studi pustaka yang telah dilakukan diketahui pula bahwa belum terdapat publikasi ilmiah yang mengkaji keamanan pangan, maupun identifikasi penggunaan bahan kimia berbahaya seperti boraks ataupun formalin, serta cemaran mikroba yang terdapat pada produk bakso ikan di Kecamatan Palabuhanratu. Hal ini yang melatar belakangi peneliti untuk melakukan identifikasi kandungan boraks, formalin, dan cemaran mikroba di Kecamatan Palabuhanratu dengan membandingkan dengan syarat mutu bakso ikan pada (SNI) 7266:2014.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Penelitian ini secara umum bertujuan untuk menganalisis keamanan pangan pada bakso ikan di Kecamatan Palabuhanratu.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi kandungan boraks dan juga formalin pada bakso ikan yang beredar di Kecamatan Palabuhanratu menggunakan alat Test Kit.
- b. Mengidentifikasi total cemaran mikroba pada bakso ikan yang beredar

di Kecamatan Palabuhanratu menggunakan metode *Total Plate Count*.