

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan adalah salah satu kebutuhan pokok manusia yang harus terpenuhi setiap hari dan merupakan faktor yang esensial bagi kelangsungan hidup manusia. Di era modern sekarang ini, beragam jenis makanan dapat ditemukan dengan mudah mulai dari makanan khas Indonesia, Jepang, Korea, India, Thailand, dan banyak negara lainnya.

Makanan khas Indonesia seperti rendang, gulai, soto, rawon, dan lain – lain merupakan makanan yang tidak bisa dihidangkan dalam waktu yang cepat, karena membutuhkan banyak bahan dan proses pembuatan yang cukup rumit. Menurut Julianingsih *et al.* (2003), pola hidup masyarakat saat ini cenderung menginginkan segala sesuatu serba instan, mudah, cepat, dan praktis. Demikian pula dalam hal makanan, masyarakat lebih menyukai sesuatu yang dapat diolah dengan mudah dan cepat, namun tetap sesuai dengan selera masing – masing.

Salah satu cara praktis untuk tetap dapat membuat masakan Indonesia dalam waktu yang cepat dan mudah yaitu dengan menggunakan bumbu siap pakai yang dapat diperoleh di pasaran karena dapat menghemat waktu dan tenaga. Hal ini juga dipengaruhi oleh banyaknya ibu rumah tangga yang bekerja maka tidak memiliki waktu yang cukup untuk menyiapkan semua bahan dan bumbu yang diperlukan untuk memasak, sehingga cara praktis memasak menjadi pilihan, antara lain menggunakan bumbu siap pakai.

Bumbu siap pakai yang diperjualbelikan di pasar biasanya tersedia dalam dua jenis, yaitu bumbu giling segar yang berbentuk pasta dan bumbu siap pakai dalam kemasan yang berbentuk pasta atau bubuk (Ambarita *et al.*, 2018). Bumbu giling segar dalam bentuk pasta dapat ditemukan di pasar tradisional, sedangkan bumbu siap pakai dalam kemasan dapat ditemukan di pasar tradisional dan *supermarket*. Bumbu siap pakai dalam bentuk pasta atau biasa disebut dengan bumbu giling yang tersedia di pasar tradisional diantaranya adalah cabai merah giling, bawang putih giling, bawang merah giling, lengkuas giling, dan terdapat pula bumbu yang sudah diracik seperti bumbu rendang, bumbu gulai, bumbu rawon, dan lain sebagainya.

Pada umumnya usaha bumbu giling tradisional termasuk dalam lingkup *home industry* dimana proses produksinya menggunakan cara mekanis yaitu dihaluskan dengan mesin penggiling. Proses penggilingan bumbu ini memang sangat praktis, namun karena kandungan airnya yang tinggi menyebabkan bumbu ini memiliki masa simpan yang rendah. Selain itu, bumbu giling di pasar tradisional disajikan dalam wadah terbuka yang dapat kontak langsung dengan udara dan rentan terhadap kontaminasi yang dapat menurunkan masa simpannya. Oleh karena itu, terdapat indikasi penggunaan bahan pengawet untuk dapat meningkatkan masa simpan bumbu giling (Susanti *et al.*, 2016). Konsumen tentunya harus lebih waspada dalam menggunakan bumbu giling yang dijual di pasar tradisional, terutama terhadap kandungan pengawet yang ada di dalamnya.

Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat dan bentuk pangan seperti untuk mengawetkan makanan, memberikan warna, mencegah ketengikan, dan meningkatkan cita rasa makanan. Dengan kata lain, bahan tambahan pangan digunakan untuk mempengaruhi kualitas pangan. Sementara itu penambahan zat pengawet pada bumbu giling bertujuan untuk menjaga mutu bumbu agar tahan lama dan rasa serta teksturnya tidak berubah. Penggunaan bahan pengawet yang ditambahkan dalam bumbu giling dapat mencegah pertumbuhan mikroba baik patogen maupun non patogen yang dapat merusak kualitas bumbu giling (Kurniawan, 2017).

Penggunaan bahan tambahan pangan tidak selalu memberikan efek yang baik untuk kesehatan manusia. Saat ini marak digunakan bahan - bahan kimia berbahaya yang tidak diperuntukkan untuk pangan, namun sengaja ditambahkan ke dalam pangan untuk menjaga kondisi pangan tetap baik dan dapat dikonsumsi. Contoh bahan kimia yang sering ditambahkan untuk mengawetkan makanan diantaranya formalin dan boraks. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 722 tahun 1988, formalin dilarang penggunaannya dalam makanan. Gejala kronis orang yang mengkonsumsi makanan mengandung formalin antara lain iritasi saluran pernafasan, muntah, pusing, rasa terbakar pada tenggorokan, serta dapat memicu kanker. Oleh karena itu, penggunaan formalin dalam makanan tidak dapat ditoleransi dalam jumlah sekecil apapun.

Dalam penggunaan formalin pada bumbu giling terdapat faktor perilaku produsen dan pedagang yang mempengaruhi, seperti seberapa besar pengetahuan produsen dan pedagang tentang formalin, bahaya penggunaannya dalam bahan pangan, cara pengawetan bahan makanan yang benar, dan lain sebagainya. Berkaitan dengan perilaku, beberapa hal yang mempengaruhi adalah pengetahuan dan sikap. Pengetahuan merupakan dominan yang sangat penting dalam terbentuknya tindakan seseorang. Sikap merupakan komponen yang penting dalam melakukan tindakan (Notoatmojo, 2012).

Pada hasil penelitian Mujianto *et al.* (2013) ditemukan 84 dari 112 sampel bumbu giling mengandung formalin. Jumlah tersebut dapat dikatakan besar melihat 75% dari total sampel bumbu giling yang dijual mengandung formalin, dan Kota Bekasi merupakan kota dengan jumlah penduduk terbesar di Provinsi Jawa Barat. Hal ini menunjukkan bahwa penggunaan formalin dalam bumbu giling beredar luas dalam masyarakat, dan terdapat pula kemungkinan tersebar di daerah sekitar Kota Bekasi.

Kecamatan Tambun Selatan merupakan Kecamatan dengan penduduk terbesar di Kabupaten Bekasi. Di daerah tersebut belum terdapat penelitian adanya penyalahgunaan formalin sebagai pengawet pada bumbu giling, padahal nyatanya dalam daerah tersebut banyak terdapat pedagang bumbu giling yang tersebar di beberapa pasar tradisional. Berdasarkan fakta tersebut, perlu dilakukan penelitian mengingat jumlah penduduk dan pedagang bumbu giling yang banyak dapat mengindikasikan penggunaan bumbu giling siap pakai dalam daerah tersebut juga cukup tinggi. Dengan demikian informasi terkait kualitas bumbu giling tentunya dapat memberikan manfaat yang besar tentang kesehatan pangan bagi masyarakat.

1.2 Identifikasi Masalah

Formalin adalah bahan kimia yang dilarang digunakan untuk bahan pangan, namun dalam beberapa penelitian masih ditemukan penggunaan formalin sebagai pengawet bahan pangan. Permasalahan yang akan dijawab dalam penelitian ini adalah ada atau tidaknya penggunaan formalin sebagai pengawet dalam bumbu giling, khususnya pada cabai merah, bawang merah, dan bawang putih giling yang dijual di pasar tradisional wilayah Kecamatan Tambun Selatan, selain itu juga belum diketahui

bagaimana pengetahuan dan sikap pedagang dan konsumen mengenai Bahan Tambahan Pangan (BTP) dan penggunaan formalin dalam bumbu giling.

1.3 Kerangka Pemikiran

Bumbu giling adalah bubuk atau serbuk hasil penggilingan dari tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan untuk penyedap dan pembangkit selera makan, digunakan dalam keadaan segar, dengan atau tanpa bahan tambahan pangan. Bumbu giling terdiri atas dua jenis yaitu bumbu giling basah dan kering. Bumbu giling kering dapat disimpan dalam waktu yang lebih lama dibanding bumbu giling basah karena memiliki kandungan kadar air yang kecil.

Bumbu giling yang dijual di pasar dapat bertahan 1-3 hari. Oleh karena itu, pedagang mengantisipasi penurunan mutu bumbu giling tersebut dengan menambahkan zat pengawet. Zat pengawet dibutuhkan untuk memperpanjang masa simpan bahan pangan. Pengawet pangan yang baik adalah pengawet yang berasal dari bahan alami atau sintetis, diperbolehkan penggunaannya dalam ambang batas yang telah ditetapkan oleh pemerintah. Namun terdapat beberapa produsen atau pedagang yang tidak bertanggung jawab menggunakan zat kimia yang berbahaya sebagai pengawet, contohnya formalin. Formalin yang ditambahkan pada makanan dapat menjadi racun bagi tubuh karena sebenarnya bukan merupakan bahan tambahan pangan (Yuliarti, 2007).

Penggunaan formalin sebagai pengawet dapat disebabkan oleh ketidaktahuan masyarakat mengenai dampak yang ditimbulkan dari zat kimia tersebut. Faktor lain dari penggunaan formalin yaitu karena harga formalin yang lebih murah dibanding pengawet lain, mudah didapat, jumlah yang digunakan tidak perlu sebesar pengawet lain, dan pemakaiannya tidak sulit karena berbentuk larutan.

Pada penelitian Tahir *et al.* (2019) yang menggunakan metode Kromatografi kertas dan Uji Kualitatif dengan pereaksi Kalium Permanganat menunjukkan bahwa tidak ditemukan kandungan pengawet berbahaya yakni formalin dan pewarna berbahaya yakni Rhodamin B dan methanyl *yellow* pada sampel bumbu merah dan bumbu kuning. Lalu pada penelitian Anggia (2016) yang menggunakan metode Spektrofotometri

dengan pereaksi Nash menunjukkan bahwa tidak ditemukan kandungan formalin dalam 10 sampel yang diteliti diantaranya jahe giling dan lengkuas.

Kemudian pada penelitian Wijaya (2017) yang menggunakan metode Spektrofotometri dengan pereaksi asam kromatofat menunjukkan bahwa dari 12 sampel bumbu giling yang diperiksa diperoleh hasil 2 sampel bawang putih giling, 2 sampel cabai merah giling, dan 1 sampel kunyit giling positif mengandung formalin. Selanjutnya pada penelitian Rahman *et al.* (2019) yang menggunakan metode Spektrofotometri dengan pereaksi asam kromatofat menunjukkan hasil 6 dari 25 sampel cabe merah giling yang dianalisis teridentifikasi mengandung formalin. Pada penelitian lain yang dilakukan oleh Pratiwi (2017) dengan menggunakan Pereaksi Schiff diperoleh hasil dari 10 sampel kunyit giling dengan tiga kali pengulangan, tiga sampel positif mengandung formalin.

Berdasarkan penelitian – penelitian diatas, pemantauan secara berkelanjutan perlu dilakukan terkait keberadaan formalin pada bumbu giling yang dikonsumsi oleh masyarakat. Pemantauan dapat dilakukan dengan analisis formalin secara kualitatif maupun kuantitatif dengan pereaksi – pereaksi yang dapat membuktikan keberadaan formalin dalam bahan pangan.

1.4 Maksud dan Tujuan Penelitian

Maksud dari penelitian ini adalah untuk mengetahui keamanan pangan cabai merah, bawang merah, dan bawang putih giling yang dijual di pasar tradisional Kecamatan Tambun Selatan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan informasi dan data tentang penggunaan formalin pada cabai merah, bawang merah, dan bawang putih giling yang dijual di pasar tradisional Kecamatan Tambun Selatan, selain itu juga untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan sikap dari pedagang dan konsumen bumbu giling di pasar tradisional wilayah Kecamatan Tambun Selatan.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang keamanan pangan kepada masyarakat dan pemerintah, khususnya mengenai penggunaan formalin sebagai pengawet pada cabai merah, bawang merah, dan bawang putih giling yang dijual di

pasar tradisional Kecamatan Tambun Selatan. Penelitian ini juga diharapkan dapat meningkatkan kewaspadaan masyarakat dalam memilih bumbu giling yang aman untuk dikonsumsi.

1.6 Hipotesis Penelitian

Cabai merah, bawang merah dan bawang putih giling yang dijual di pasar tradisional Kecamatan Tambun Selatan tidak menggunakan formalin. Pedagang dan konsumen memiliki pengetahuan dan sikap yang baik tentang keamanan bumbu giling.