

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Daging merupakan salah satu produk hewani. Daging dapat diolah dalam berbagai jenis produk dengan aneka bentuk dan rasa. Pengolahan bertujuan untuk memperpanjang masa simpan serta dapat meningkatkan nilai ekonomis tanpa mengurangi nilai gizi daging yang diolah. Salah satu produk olahan daging adalah bakso (Anggraeni *et al.*, 2022; Rahmi *et al.*, 2021).

Bakso merupakan olahan daging yang sering dikonsumsi karena penyajiannya yang praktis dan mudah didapatkan diberbagai tempat seperti swalayan, pasar tradisional dan warung bakso. Bahan baku bakso yaitu daging, sedangkan bahan tambahannya adalah bahan pengisi, garam, penyedap dan es atau air es (Suhada, 2017).

Masa simpan bakso pada suhu ruang hanya bertahan satu hari (12-24 jam). Hal tersebut disebabkan karena bakso termasuk salah satu pangan olahan yang mudah rusak oleh mikroorganisme pada pH 6,0-6,5 dan $A_w > 0,9$ (Anggadiredja *et al.*, 2007). Cepatnya terjadi pembusukan pada bakso menyebabkan pedagang harus mencari solusi untuk mengatasi masalah tersebut. Salah satu caranya adalah dengan menggunakan Bahan Tambahan Pangan (BTP) (Putra *et al.*, 2020).

BTP adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk memengaruhi sifat atau bentuk pangan. BTP yang biasa ditambahkan yaitu

penyedap rasa, pengawet dan pengental. Penambahan BTP pada pangan perlu diwaspadai karena pemakaian yang berlebihan serta tidak sesuai peruntukannya dapat menyebabkan gangguan fungsi organ tubuh. Beberapa contoh BTP berbahaya yang sering ditemukan dalam makanan yaitu boraks, formalin, *rhodamin B* dan *metanil yellow* (Tumbel, 2010; Putra *et al.*, 2020).

Boraks merupakan senyawa dengan nama kimia natrium tetraborat yang berbentuk kristal lunak. Boraks bila dilarutkan dalam air akan terurai menjadi natrium hidroksida dan asam borat. Penggunaan boraks adalah sebagai bahan non pangan seperti campuran pembuatan gelas, pengawet kayu, salep kulit dan lainnya. Penggunaan boraks yang tidak tepat paling sering ditemukan pada pangan olahan seperti bakso, pempek, dan mie (BPOM, 2019).

Penyalahgunaan boraks sebagai pengawet pada bakso sering dilakukan oleh penjual yang tidak bertanggung jawab dengan alasan ingin memperbaiki tekstur bakso menjadi lebih kenyal, membuat makanan tahan lebih lama dan menghemat biaya produksi karena harga pengawet boraks lebih murah daripada menggunakan pengawet lain yang diperbolehkan (Saputrayadi *et al.*, 2018). Dampak yang ditimbulkan apabila menggunakan boraks sebagai pengawet pada makanan dapat menimbulkan penyakit seperti anoreksia, berat badan turun, muntah, diare, ruam kulit, kebotakan (alopsia), anemia, konvulsi, gangguan susunan saraf pusat, fungsi ginjal dan hati (Saparinto dan Hidayati, 2006; BPOM, 2019).

Hasil pemeriksaan BPOM RI, dari pengujian pada 681 sampel pangan ditemukan adanya bahan berbahaya yang angkanya masih tinggi yaitu pada boraks sebanyak 6% dan terendah ditemukan pada *metanil yellow* sebanyak 1% (BPOM, 2020). Penelitian lain yang dilakukan pada sampel bakso di Kota Makassar yaitu dari 42 sampel terdapat 31 (73,8%) sampel yang dinyatakan positif mengandung boraks (Priandini, 2015).

Tingginya angka penggunaan boraks pada pangan tentu dapat menjadi salah satu masalah kesehatan. Menurut konsep perilaku L. Green salah satu perilaku yang berpengaruh terhadap kesehatan seseorang adalah pengetahuan dan sikap seseorang (Pakpahan *et al.*, 2021). Rendahnya pengetahuan dan kepedulian konsumen maupun produsen menjadi salah satu faktor penyebab terhadap penggunaan bahan makanan berbahaya ke dalam makanan yang dapat menimbulkan efek negatif bagi kesehatan (Dinda *et al.*, 2018).

Pengetahuan seseorang tentang suatu objek mengandung dua aspek yaitu aspek positif dan aspek negatif. Kedua aspek tersebut akan menentukan sikap seseorang (Darsini *et al.*, 2019). Tingkat pengetahuan akan membentuk sikap seseorang terhadap sesuatu. Sikap seseorang akan mempengaruhi perilaku kesehatan, sikap positif seseorang akan menghasilkan perilaku yang positif pula begitupun sebaliknya (Notoatmodjo, 2007). Oleh sebab itu, pengetahuan berperan penting karena dengan memiliki pengetahuan yang baik mengenai boraks akan berpengaruh terhadap sikap dan perilaku dalam penggunaan BTP pada bakso yang dibuat.

Penelitian Erniati (2017) di SDN Lemahputro III Sidoarjo menunjukkan adanya bakso yang positif mengandung boraks sebesar 30%, hal tersebut dipengaruhi oleh kurangnya pengetahuan tentang pengertian, manfaat dan penggunaan boraks pada bakso sehingga mempengaruhi sikap. Penelitian lain dilakukan oleh Sarwoko dan Sartika (2018) menunjukkan adanya hubungan yang bermakna (*p value* 0,015) antara pengetahuan pedagang dengan penggunaan BTP boraks pada makanan yang dijual di Taman Kota Baturaja.

Kota Tasikmalaya merupakan salah satu kota yang terkenal dengan kuliner bakso. Banyak wisatawan luar kota yang datang untuk menikmati bakso. Salah satu kecamatan yang memiliki banyak pedagang bakso adalah Kecamatan Tawang. Berdasarkan data Dinas Kepemudaan Olahraga Kebudayaan dan Pariwisata Kota Tasikmalaya tahun 2023 tercatat ada 61 pedagang bakso yang tersebar di berbagai wilayah Kecamatan Tawang. Berdasarkan data dari Dinas Kesehatan Kota Tasikmalaya angka kejadian diare di Kecamatan Tawang pada tahun 2021 yaitu sebanyak 567 kasus. Hal tersebut menurut Kaunang, *et al* (2021) bisa disebabkan karena kebiasaan pemilihan jajanan yang tidak tepat.

Berdasarkan survei pendahuluan kepada 10 pedagang bakso di Kecamatan Tawang terdapat 50% pedagang yang tidak mengetahui mengenai BTP yang dapat dan tidak dapat digunakan pada bakso. Selain itu, 30% pedagang mengklaim bahwa bakso dapat tahan hingga lebih dari 3 hari di suhu ruangan dengan tanpa penambahan BTP dan 100% pedagang

mengakui bahwa belum pernah menerima edukasi mengenai BTP yang boleh digunakan pada bakso. Kondisi tersebut membuat Kecamatan Tawang, Kota Tasikmalaya dengan pedagang bakso paling banyak menjadi daerah yang rawan keamanan pangan. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran tingkat pengetahuan, sikap dan perilaku pedagang terhadap penggunaan boraks.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana gambaran tingkat pengetahuan pedagang bakso mengenai boraks terhadap penggunaan boraks pada bakso yang dijual di Kecamatan Tawang?
2. Bagaimana gambaran sikap pedagang bakso mengenai boraks terhadap penggunaan boraks pada bakso yang dijual di Kecamatan Tawang?
3. Bagaimana gambaran perilaku pedagang bakso mengenai boraks terhadap penggunaan boraks pada bakso yang dijual di Kecamatan Tawang?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang di atas, maka tujuan penelitian dalam penelitian ini yaitu:

1. Mengetahui gambaran tingkat pengetahuan pedagang bakso mengenai boraks terhadap penggunaan boraks pada bakso yang dijual di Kecamatan Tawang.

2. Mengetahui gambaran sikap pedagang bakso mengenai boraks terhadap penggunaan boraks pada bakso yang dijual di Kecamatan Tawang.
3. Mengetahui gambaran perilaku pedagang bakso mengenai boraks terhadap penggunaan boraks pada bakso yang dijual di Kecamatan Tawang.

D. Ruang Lingkup Penelitian

1. Lingkup Masalah

Masalah yang akan diteliti yaitu identifikasi gambaran tingkat pengetahuan, sikap dan perilaku pedagang terhadap penggunaan boraks.

2. Lingkup Metode

Metode yang digunakan yaitu metode deskriptif dengan rancangan penelitian *cross sectional*.

3. Lingkup Keilmuan

Gizi dan pangan.

4. Lingkup Tempat

Tempat yang akan digunakan sebagai lokasi penelitian yaitu Kecamatan Tawang, Kota Tasikmalaya dan Laboratorium Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Siliwangi.

5. Lingkup Sasaran

Subjek yang akan diteliti yaitu pedagang bakso dan penggunaan boraks pada bakso yang dijual.

6. Lingkup Waktu

Waktu yang digunakan untuk penelitian ini yaitu dilakukan dari bulan Juli hingga November 2023.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Institusi

Memberikan informasi dan menambah referensi keilmuan mengenai gambaran tingkat pengetahuan, sikap dan perilaku pedagang terhadap penggunaan boraks pada bakso yang dapat dijadikan acuan untuk studi selanjutnya.

2. Bagi Keilmuan Gizi

Menambah referensi keilmuan mengenai gambaran tingkat pengetahuan, sikap dan perilaku pedagang terhadap penggunaan boraks.

3. Bagi Peneliti

Menerapkan ilmu yang telah didapat selama perkuliahan, meningkatkan wawasan, pengetahuan dan pengalaman dalam menyusun skripsi.

4. Bagi Masyarakat

Hasil dari penelitian diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat agar lebih berhati-hati dalam memilih jenis makanan yang akan dikonsumsi dengan memberikan informasi mengenai penggunaan boraks pada bakso.