1. **PENDAHULUAN**

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok sehari– hari yang berperan penting untuk kelangsungan hidup manusia. Aktivitas manusia akan mengalami hambatan jika makanan yang dikonsumsi tidak cukup dalam jumlah dan mutunya. Makanan dapat diperoleh dari tumbuhan (nabati) dan hewan (hewani), dengan tujuan sebagai zat gizi bagi tubuh yang dibutuhkan untuk mempertahankan hidup. Makanan juga mempunyai peranan yang penting dalam kesehatan masyarakat, tetapi adakalanya kesadaran masyarakat terhadap kualitas makanan terabaikan karena beberapa faktor seperti daya beli yang masih rendah, atau pemilihan dari produk makanan itu sendiri yang sering dikaitkan dengan kandungan gizi dalam produk makanan **(Afriani, 2010).**

Pempek ikan adalah makanan yang terbuat dari daging ikan dan tepung tapioka, diuleni menggunakan air es lalu direbus. Proses perebusan menyebabkan pempek mudah berlendir dan tidak tahan lama. Pempek memiliki cita rasa khas dan disukai masyarakat, memiliki nilai ekonomi dan nilai gizi yang cukup tinggi **(Hendri, 2014).**

Pada tahun 2002, masyarakat dikejutkan oleh adanya penelitian dari Badan Pengawasan Obat dan Makanan yang menemukan adanya kandungan zat pengawet berbahaya seperti boraks dan formalin dalam bahan makanan jajanan seperti bakso, mie basah dan ikan asin yang beredar di pasaran. Hal ini diperkuat oleh sebuah penelitian di Kota Palembang yang menunjukkan bahwa dari sejumlah sampel yang diteliti, persentase sampel yang mengandung boraks adalah mie basah sebanyak 72%, bakso sebanyak 70% dan empek-empek sebanyak 35% **(Tumbel, 2010).**

BPOM menemukan adanya boraks pada jajanan sekolah seperti pada pempek, bakso dan kerupuk. Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa sebagian besar sampel mengandung bahan kimia berbahaya dan hampir 50% tidak memenuhi syarat mutu dan keamanan. Dari 163 sampel yang diuji di 10 provinsi, jajanan anak yang diuji sebanyak 80 sampel atau 50%-nya tidak memenuhi syarat mutu dan keamanan, seperti mengandung bahan kimia berbahaya, diantaranya adalah boraks **(Hendri, 2014).**

Pempek yang tidak ditambahkan boraks hanya bisa tahan selama 3 hari pada suhu kamar, sehingga pedagang menambahkan boraks pada dagangannya. Ciri-ciri pempek yang menggunakan boraks yaitu lebih kompak, lebih kenyal dan lebih mengkilat dan akan lebih tahan lama **(Hendri, 2014).**

Boraks adalah zat pengawet yang banyak digunakan dalam industri pembuatan taksidermi, insektarium dan herbarium, tapi dewasa ini orang cenderung menggunakannya dalam industri rumah tangga sebagai bahan pengawet makanan. Banyak masyarakat yang salah pengguanaan boraks sebagai pengawet makanan, dan pemutih hanya karena kebutuhan pribadi misalnya penjual makanan untuk makanan lebih awet penjual menambahkan boraks atau industri makanan kemasan tertentu agar produk yang mereka hasilkan tahan lebih lama dipasaran **(Tumbel, 2010).**

Dalam penelitian yang dilakukan oleh  **Pramono** **(2001)** *dalam* **Nasution** **(2009)**, tentang boraks pada makanan berupa mie basah, lontong, bakso, pempek dan kerupuk udang yang diambil secara acak di Pasar SMEP, Tugu, Bambu Kuning, Kampung Sawah, dan swalayan Bandar Lampung, dari 30 contoh mie basah, 84% positif mengandung boraks. Dari 9 sampel lontong, 11,1% mengandung boraks, dan dari 13 sampel pempek, 85% juga mengandung boraks, dari 12 sampel kerupuk udang, 100% positif mengandung boraks.

Berdasarkan Permenkes RI No. 033 tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan, bahwa boraks digolongkan dalam bahan tambahan yang dilarang digunakan dalam makanan, tetapi pada kenyataannya masih banyak bentuk penyalahgunaan dari zat tersebut. Boraks sangat berbahaya bagi kesehatan apabila terdapat dalam makanan. Boraks pada pemakaian sedikit dan lama akan terjadi akumulasi (penumpukan) pada otak, hati, lemak dan ginjal **(Effendi, 2012)**

Berdasarkan uraian diatas maka penulis berkeinginan melakukan penelitian tentang kandungan boraks pada pempek yang dijual di beberapa lokasi di Kota Padang.

1.2 Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan ada atau tidaknya keberadaan boraks pada olahan pempek ikan di beberapa warung di kota Padang. Manfaat dari penelitian ini adalah untuk menambah data instansi setempat.