

IDENTIFIKASI BORAKS PADA BAKSO BERMEREK
YANG DIJUAL DI PASAR SWALAYAN KOTA KLATEN
TAHUN 2006

TitinImaningsih
Sri Handayani

Bahanmakanantambahanpadaumumnyadigunakanuntukmemperba
ikicita rasa, teksturdansifat-sifatpenyimpananmakanan. Tata
carapenggunaanbahantambahanmakanandiaturdalampermenkes RI
No.722/Menkes/Per/IX/1988.

Penggunaanbahantambahanmakanan di
luarketentuantersebuttidakdiperkenankan,
tetapidalamprakteknyamasihadaprodusen yang
menggunakanbahantambahanmakanan di
luarketentuantersebutdiantaranyaboraks.

Penelitianinibertujuanuntukmengetahuikandunganborakspadabaks
obermerek yang dijual di pasarswalayan di kotaKlaten.
Jenispenelitianiniadalahpenelitian survey yang
dianalisissecaradeskriptif.Sampeldalampenelitianiniadalahsemuaba
ksobermerek yang dijualdijual 4 pasarswalayankotaKlaten yang
terdiridari 8 merek yaitು NS, VD, IM, AC, GS, KS, VG, BK.
Untukmengetahuikandunganborakspadabaksodilakukanpemeriksaa
nlaboratoriumdenganmenggunakanmetodekertascumini.

Hasil yang
diperolehmenunjukkanbahwaadanyakandunganborakspadabaksob
ermerek yaitubaksomerek NS dan VD.Baksomerek VD label
kemasanmencantumkantandatidakmengandungboraks.
Untukdisarankan agar masyarakatlebihberhati-
hatidalammembelikanankemasandan agar
memperhatikankondisifisikmakanan.

Kata kunci: boraks, baksobermerek, swalayan

A. PENDAHULUAN

Makanan merupakan suatu hal yang sangat penting bagi kehidupan. Makanan yang kita makan tidak saja harus memenuhi gizi dan mempunyai bentuk yang menarik, akan tetapi juga harus aman dalam arti tidak mengandung mikroorganisme dan bahan-bahan kimia yang dapat menyebabkan penyakit.

Saat ini telah banyak produk makanan yang menggunakan berbagai macam bahan tambahan makanan (BTM) dalam makanan yang diproduksi. Penggunaan BTM pada umumnya digunakan untuk memperbaiki penampilan, cita rasa, tekstur dan sifat-sifat penyimpanannya. Tata cara penggunaan bahan tambahan makanan diatur dalam permenkes RI No. 722/Menkes/Per/IX/1988. Penggunaan bahan tambahan makanan di luar ketentuan tersebut tidak diperkenankan, tetapi dalam praktiknya masih ada produsen yang menggunakan bahan tambahan makanan di luar ketentuan tersebut diantaranya boraks.

Berdasarkan hasil penelitian Juliana (2005) menunjukkan bahwa, dari 21 bakso bermerek yang dijual di pasar swalayan kota Semarang 28.6% teridentifikasi boraks.

Larangan penggunaan boraks ini dikarenakan boraks sulit dikeluarkan dari darah sehingga dapat terakumulasi dalam tubuh. Kadar boraks dalam tubuh sebesar 30 mg/berat badan akan menyebabkan gangguan pada semua jenis sel tubuh.

Boraks dapat mempengaruhi alat reproduksi dan dapat menyebabkan kematian pada bayi atau orang dewasa (Winarnodan Rahayu, 1994).

Berdasarkan latar belakang di atas maka penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan boraks pada bakso bermerek yang dijual di pasar swalayan kota Klaten tahun 2006.

B. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif yaitu mendeskripsikan suatu keadaan di masyarakat atau komunitas (Narbuko, 2004). Hasil dari penelitian akan diolah secara deskriptif dengan menggunakan teknik presentase. Sampel dalam penelitian ini adalah total populasi, yaitu delapan bakso bermerek yang dijual di empat swalayan di kota Klaten.

Untuk mengetahui kandungan boraks pada bakso bermerek tersebut dilakukan pemeriksaan laboratorium dengan menggunakan metode kertas curcumin dengan api. Selain itu peneliti juga melakukan pengamatan terhadap kondisi fisik bakso yang meliputi: tekstur, masa, dan warna.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil pemeriksaan laboratorium terhadap delapan bakso bermerek yang dijual di empat swalayan di kota Klaten diperoleh data sebagai berikut :

Tabel 1
Distribusi Frekuensi Pada Bakso Bermerk Berdasarkan Kandungan Boraks di Swalayan Kota Klaten Tahun 2006

Kandungan Boraks	F	%
Ada	2	25
Tidak	6	75
jumlah	8	100

Berdasarkan tabel di atas diketahui bahwa dari delapan bakso bermerek yang dijual di swalayan kota Klaten 25% positif mengandung boraks dan 75% tidak mengandung boraks. Bakso yang mengandung boraks adalah bakso merek VD dan Ns

Tabel 2
Distribusi Frekuensi Bakso Bermerek Berdasarkan Tekstur di Swalayan Kota Klaten tahun 2006

Tekstur	F	%
Empuk	6	75
Kenyal	2	25
jumlah	8	100

Berdasarkan tabel di atas diketahui bahwa dari delapan bakso bermerek yang dijual di swalayan kota Klaten 75% mempunyai tekstur empuk dan 25% mempunyai tekstur kenyal.

Tabel 3
Distribusi Frekuensi Bakso Bermerek Berdasarkan Masa Simpan di Swalayan Kota Klaten tahun 2006

Masa Simpan (hari)	F	%
Satu	-	-
Dua	-	-
Tiga	4	50
Empat	2	25
Lima	2	25
jumlah	8	100

Berdasarkan tabel 3 di atas diketahui bahwa, dari delapan bakso bermerek 50% masa simpan tiga hari dan hanya 25% mempunyai masa simpan 5 hari

Tabel 4
Distribusi Frekuensi Bakso Bermerek Berdasarkan
Warna di Swalayan Kota Klaten tahun 2006

Masa Simpan (hari)	F	%
Putih	2	25
Abu-abu	6	75
Jumlah	8	100

Berdasarkan tabel 3 di atas diketahui bahwa, dari delapan bakso bermerek 75% mempunyai warna putih dan hanya 25% mempunyai warna abu-abu

2. Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa dari delapan bakso bermerek yang dijual di swalayan kota Klaten diketahui 25% mengandung boraks dan 75% tidak mengandung boraks. Ciri fisik kedua bakso tersebut adalah tekstur kenyal, berwarna putih dan memiliki masa simpan lima hari

Boraks merupakan salah satu bahan yang tidak diijinkan untuk pengawet makanan. Boraks dilarang karena mempengaruhi kesehatan antara lain dapat mengakibatkan efek pada susunan saraf pusat, ginjal dan hati. Konsumsi boraks dalam jumlah tinggi akan diserap dalam tubuh dan akan terakumulasi dalam hati, otak dan testis. Akumulasi boraks cukup tinggi dalam tubuh, dapat mengakibatkan timbulnya gejala pusin, muntah, mencret, kram perut, cyanosis dan kovulsi. Pada anak kecil bila kadar dalam tubuh sebesar 5 gr atau lebih dapat menyebabkan kematian. Sedangkan untuk orang dewasa kematian dapat terjadi pada dosis 10 – 20 gram atau lebih (Winanro dan Rahayu, 1995)

Beberapa alasan produsen bakso dalam menggunakan boraks sebagai pengawet adalah karena harganya murah, daya awetnya lebih lama dan bakso yang dihasilkan menjadi lebih bagus (<http://www.kompas.com/kirimberita/print:cfm?num=87440> 3Desember 2005)

Salah satu bakso yang bermerek positif mengandung boraks (VD), dalam labelnya mencantumkan keterangan tidak mengandung boraks. Hal ini tidak sesuai dengan Peraturan Pemerintah RI No 69/1999 tentang pelabelan pangan, yaitu pelabelan harus sesuai dengan komposisi yang terkandung

dalam makanan, sehingga konsumen bahan-bahan yang terkandung dalam suatu produk makanan.

Sedangkan 75% merek yang tidak mengandung boraks ternyata mempunyai masa simpan lebih dari 2 hari, dengan ciri fisik adalah sebagai berikut : tekstur empuk, berwarna abu-abu. Jenis pengawet yang digunakan bakso yang tidak mengandung boraks ini masih diperkenankan dipergunakan dalam makanan menurut permenkes No 722/Menkes/Per/IX/1998.

Untuk itu perlu dilakukan upaya peningkatan pengetahuan dan kesadaran bagi produsen melalui penyuluhan dan pembinaan dari dinas kesehatan terkait.

D. KESIMPULAN DAN SARAN

1. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

- a. Dua bakso merek (25%) dari delapan bakso merek mengandung boraks
- b. Seluruh bakso merek yang diteliti mempunyai masa simpan lebih dari dua hari
- c. Bakso merek yang mengandung boraks mempunyai ciri-ciri : berwarna putih dan teksturnya kenyal

2. Saran

Saran yang dapat diajukan adalah :

- a. Bagi Dinas Kesehatan
 - Untuk mengadakan uji petik pada makanan yang dijual di swalayan khususnya bakso merek
 - Untuk mengadakan penyuluhan dan pembinaan terhadap industri makanan
- b. Bagi konsumen, untuk berhati-hati dalam membeli makanan kemasan terutama bakso dan perlu memperhatikan ciri fisik makanan serta tidak hanya melihat label saja

DAFTAR PUSTAKA

- Juliana, AM. 2005. *Identifikasi Boraks pada Baso Sapi merek Yang Di Jual Di pasar Swalayan Kota Semarang*. Skripsi UNDIP, Tidak dipublikasikan
- Narbuko, C dan Achmadi, A. 2004. *Metodologi Penelitian*. Bumi Akasara. Jakarta
1999. *Peraturan Pemerintah RI No 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan pangan.* (<http://www.kompas.com/kirimberita/print:cfm?num=87440> 3Desember 2005)
- Mwgawati, E. 2005. *Boraks dan Formalin.* (<http://kompas.com/utama/news/0512/06html>. 6 Desember 2005)
- Winarno, FG dan Rahayu, TS. 1994. *Bahan Tambahan Makanan dan Kontaminan*. Pustaka Sinar harapan. Jakarta