

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah bahan atau campuran bahan kimia yang secara alami bukan merupakan bagian dari bahan baku pangan, tetapi ditambahkan ke dalam pangan. Tujuannya untuk memperbaiki karakter pangan agar kualitasnya meningkat. Fungsi BTP antara lain untuk mengawetkan makanan, mencegah pertumbuhan mikroba perusak pangan, mencegah terjadinya reaksi kimia yang dapat menurunkan mutu pangan dan membentuk makanan menjadi lebih baik, renyah serta lebih enak di mulut. BTP juga digunakan untuk memberi warna dan aroma agar menarik dan meningkatkan kualitas pangan. Makanan yang baik dan tak mudah busuk tentu lebih menghemat biaya produksi (Sari, 2008).

Jenis BTP yang diizinkan dan yang dilarang penggunaannya telah diatur dalam Permenkes nomor 33 tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan yang merupakan perubahan dari Permenkes nomor 722/Menkes/Per/X/1988 tentang bahan tambahan pangan dan Permenkes nomor 1168/Menkes/Per/1999 tentang bahan tambahan pangan. Salah satu BTP yang diizinkan digunakan pada makanan menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI nomor 22 tahun 2012 adalah bahan pengawet, dimana bahan pengawet ini dapat diartikan sebagai Bahan Tambahan Pangan yang dapat mencegah atau menghambat fermentasi, pengasaman atau peruraian lain pada makanan yang disebabkan oleh pertumbuhan mikroba (Depkes, 2012).

Banyaknya kasus keracunan makanan yang terjadi dimasyarakat saat ini mengindikasikan adanya kesalahan yang dilakukan masyarakat dalam mengolah dan mengawetkan makanan yang dikonsumsi. Hal ini disebabkan karena budaya pengolahan pangan yang kurang memperhatikan nilai gizi, keterbatasan pengetahuan serta desakan ekonomi. Sehingga masalah pemenuhan dan pengolahan bahan pangan dengan baik terabaikan (Yuliarti, 2007).

Di Indonesia, kasus yang paling marak dibicarakan dikalangan masyarakat saat ini ialah keracunan makanan karena penggunaan zat kimia berbahaya. Zat kimia tersebut seperti formalin dan boraks dibebepa produk makanan pokok masyarakat. Pemberian zat kimia ini dengan tujuan untuk menambah rasa dan keawetan makanan tanpa mempedulikan efek bahan yang digunakan terhadap kesehatan masyarakat (Yuliarti, 2007).

Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) melakukan pengujian laboratorium produk pangan selama periode tahun 2005 sampai 2009 sebanyak 109.462 sampel. Hasil pengujian tersebut menunjukkan bahwa produk pangan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 18.067 (16,5%) sampel. Pada umumnya produk pangan tidak memenuhi syarat keamanan dan mutu antara lain mengandung formalin, mengandung boraks, menggunakan pewarna bukan untuk pangan, mengandung cemaran mikroba melebihi batas, menggunakan bahan tambahan pangan melebihi batas yang diizinkan (BPOM, 2013).

Efek atau dampak penggunaan BTP selama ini kurang dipahami oleh para produsen maupun konsumen. Dampak dari kesalahan dosis maupun kesalahan pemilihan jenis bahan tambahan memang tidak langsung dirasakan. Dampak ini

baru terasa beberapa waktu kemudian, setelah terjadi akumulasi dalam tubuh (Cahyadi, 2008).

Kesalahan dalam makanan, akibat terdapat BTP sintetis dengan dosis berlebihan dan tidak terkontrol dapat mengganggu kerja tubuh seseorang, hingga dalam jangka waktu tertentu dapat menimbulkan penyakit jantung, paru-paru, darah tinggi, diabetes, penyakit lambung dan usus, obesitas, depresi, tumor, kanker dan sebagainya (Imbang dkk, 2016).

Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) pada tahun 2013, penyakit menular yang ditularkan melalui makanan dan minuman (*foodborne diseases*) berdasarkan diagnosis tenaga kesehatan dan keluhan responden terdiri dari tifoid 2,2%, hepatitis 1,2% dan diare 3,5%. Kejadian ini terjadi pada anak usia sekolah (5-14 tahun), kejadian menempati urutan ke-5 terbanyak setelah kelompok usia, balita dan lansia yaitu sebesar 9,0%. Data direktorat dan penyuluhan keamanan pangan badan POM Republik Indonesia menunjukkan pada tahun 2009, jumlah korban keracunan makanan sebanyak 7.815 orang dengan jumlah kasus sebanyak 3.239 kasus. Pada tahun 2012 terjadi 11 kasus keracunan di Sumatera Barat (Naufal, 2016).

Tahu merupakan bahan makanan yang banyak diminta oleh masyarakat di Indonesia. Tahu yang kaya akan protein, sudah sejak lama dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia sebagai lauk. Tahu merupakan ekstrak protein kacang kedelai yang tinggi protein, sedikit karbohidrat, mempunyai nilai gizi dan digestibilitas yang sangat baik (Sediaoetama, 2004).

Daya simpan tahu sangat terbatas pada kondisi biasa (suhu kamar) daya tahannya rata-rata 1-2 hari. Apabila lebih dari batas tersebut, rasa tahu akan

menjadi asam dan busuk sehingga tidak layak untuk dikonsumsi (Sediaotama, 2004). Penyimpanan yang relatif singkat tentu merugikan para pedagang tahu dan pengolah yang memproduksi tahu. Hal ini memicu para pedagang dan pengolah tahu untuk melakukan penyalahgunaan bahan kimia sebagai bahan tambahan pangan. Salah satu bahan kimia yang sering disalahgunakan adalah formalin. Penggunaan formalin pada pangan biasanya dilakukan untuk memperbaiki warna dan tekstur pangan serta menghambat aktifitas mikroorganisme sehingga produk pangan dapat disimpan lebih lama (Yuliarti, 2007).

Pangan di pasaran yang mengandung bahan tambahan berbahaya tidak lepas dari perilaku pedagang dalam mengolah atau menjual pangan yang ada. Pedagang pangan berperan penting dalam penyediaan pangan yang sehat dan bergizi serta terjamin keamanannya (Yasmin dkk, 2010).

Berdasarkan penelitian sebelumnya, Sari dkk (2014) telah melaporkan bahwa adanya kandungan bahan tambahan pangan berbahaya yang ditambahkan kedalam tahu yang dijual di pasar pusat kota dan pinggiran Kota Padang. Dari uji laboratorium yang dilakukannya diperoleh kadar bahan tambahan pangan berupa formalin sebesar 1,08 % dari sampel tahu yang berada di pusat kota dan 0,67 % dari sampel tahu yang berada dipinggiran kota.

Dari hasil studi pendahuluan yang dilakukan pada bulan September 2016 di Pasar Daerah Kecamatan Koto Tangah Padang, diperoleh bahwa 3 orang dari 8 penjual tahu mengatakan bahwa tahu yang tidak habis terjual (bersisa) dikembalikan ke tempat produksi tahu. Selain itu 2 orang lainnya mengatakan tahu yang tidak habis dijual mereka konsumsi untuk diolah dan dimasak di rumah sebagai bahan makanan bagi keluarga mereka di rumah. Adapun 3 orang lainnya

saat ditanya sisa tahu yang tidak habis terjual, mengatakan bahwa akan mengolah kembali tahu sisa tersebut secara pribadi di rumah dengan tujuan agar tahu yang tidak habis terjual dapat awet dan bisa dijual kembali besok hari.

Berdasarkan keterangan di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai hubungan pengetahuan dan sikap penjual tahu terhadap perilaku penggunaan bahan tambahan pangan pada tahu yang tidak habis terjual (bersisa) di Pasar Daerah Kecamatan Koto Tangah Padang Tahun 2016.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang dan hasil wawancara yang dilakukan dengan penjual tahu diketahui bahwa yang menjadi masalah terkait dengan pengetahuan dan sikap penjual tahu dengan perilaku penggunaan bahan tambahan pangan pada tahu yang tidak habis terjual (bersisa) di Pasar Daerah Kecamatan Koto Tangah Padang Tahun 2016.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti membatasi masalah ke dalam pengetahuan dan sikap dengan perilaku penggunaan bahan tambahan pangan pada tahu yang tidak habis terjual (bersisa) di Pasar Daerah Kecamatan Koto Tangah Padang Tahun 2016.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah diatas, peneliti merumuskan masalah antara lain :

- a. Bagaimana gambaran tingkat pengetahuan bahan tambahan pangan pada penjual tahu di Pasar Daerah Kecamatan Koto Tangah Padang?

- b. Bagaimana sikap penjual tahu terhadap bahaya bahan tambahan pangan di Pasar Daerah Kecamatan Koto Tangah Padang?
- c. Bagaimana perilaku penjual tahu terhadap penambahan bahan tambahan pangan pada tahu di Pasar Daerah Kecamatan Koto Tangah Padang?
- d. Adakah hubungan tingkat pengetahuan bahan tambahan pangan dengan perilaku penjual tahu tentang penggunaan bahan tambahan pangan di Pasar Daerah Kecamatan Koto Tangah Padang?
- e. Adakah hubungan sikap penjual tahu dengan perilaku penjual tahu tentang penggunaan bahan tambahan pangan di Pasar Daerah Kecamatan Koto Tangah Padang?

1.5 Tujuan Penelitian

1.5.1 Tujuan Umum

Untuk menganalisis hubungan pengetahuan dan sikap dengan penggunaan bahan tambahan pangan pada tahu yang tidak habis terjual (bersisa) di Pasar Kecamatan Koto Tangah Padang Tahun 2016.

1.5.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui tingkat pengetahuan penjual tahu tentang penggunaan bahan tambahan pangan di Pasar Daerah Kecamatan Koto Tangah Padang Tahun 2016.
2. Mengetahui sikap penjual tahu dalam menggunakan bahan tambahan pangan di Pasar Daerah Kecamatan Koto Tangah Padang Tahun 2016.
3. Mengetahui perilaku penggunaan bahan tambahan pangan oleh penjual tahu di Pasar Daerah Kecamatan Koto Tangah Padang Tahun 2016.

4. Menganalisis hubungan pengetahuan tentang penggunaan bahan tambahan pangan dengan perilaku penjual tahu penggunaan bahan tambahan pangan di Pasar Daerah Kecamatan Koto Tangah Padang Tahun 2016.
5. Menganalisis hubungan sikap dengan perilaku penjual tahu tentang penambahan bahan tambahan pangan di Pasar Daerah Kecamatan Koto Tangah Padang Tahun 2016.

1.6 Manfaat Penelitian

1.6.1 Bagi Penjual Tahu

1. Sebagai informasi bagi penjual tahu tentang ciri-ciri tahu yang mengandung bahan tambahan pangan.
2. Sebagai tambahan wawasan bagi para penjual tahu mengenai bahaya bahan tambahan pangan pada makanan.

1.6.2 Bagi Perguruan Tinggi

1. Sebagai bahan informasi dan referensi bagi mahasiswa Universitas Esa Unggul khususnya program studi kesehatan masyarakat.
2. Dapat dimanfaatkan oleh peneliti-peneliti selanjutnya sebagai bahan masukan, khususnya penelitian lanjutan.

1.6.3 Bagi Instansi Pemerintah

Sebagai bahan masukan bagi pemerintah (Dinas Kesehatan) dalam pembinaan industri tahu tentang dampak penggunaan bahan tambahan pangan yang dilarang pada tahu.