

IDENTIFIKASI MAKANAN JAJANAN YANG MENGANDUNG BORAKS RADIUS SATU KILOMETER UNIVERSITAS RESPATI YOGYAKARTA KAMPUS 2

Angelina Swaninda Nareswara

¹Program Studi S-1 Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Respati Yogyakarta; Jalan Raya Tejem KM 1.5 Maguwoharjo, Depok, Sleman, Yogyakarta, Telp/Fax (0274) 4437888/4437999, email: swa_9nda@yahoo.com

Abstrak

Latar Belakang : Makanan jajanan merupakan hal yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat, karena harga relatif murah, memiliki cita rasa yang enak dan juga mudah untuk didapatkan. Meskipun makanan jajanan memiliki keunggulan, akan tetapi bisa berdampak negatif bagi kesehatan apabila makanan jajanan terkontaminasi oleh mikroba akibat penanganan yang tidak higienis dan penggunaan Bahan Tambahan Makanan (BTM) yang tidak diizinkan, salah satunya boraks

Tujuan : Mengetahui ada atau tidaknya kandungan boraks pada makanan jajanan yang dijual radius 1 km dari Universitas Respati Kampus 2 Yogyakarta.

Metode Penelitian : Jenis penelitian ini adalah kuantitatif, dengan rancangan deskriptif observasional. Sampel penelitian ini adalah semua makanan jajanan yang dijual radius 1 km dari Kampus 2 Universitas Respati, Jalan Tajem, Maguwoharjo, Depok, Sleman Yogyakarta. Uji Laboratorium Analisis Kandungan Boraks dilaksanakan di Balai Laboratorium Kesehatan Dan Pengujian Alat Kesehatan Provinsi Jawa Tengah

Hasil : Sampel makanan jajanan yang diteliti sebanyak 6 sampel. Hasil uji boraks yang dilakukan menyatakan keenam sampel negative kandungan boraksnya.

Kesimpulan : Makanan jajanan yang dijual disekitar Kampus 2 Respati Yogyakarta Radius 1 Kilometer tidak ada yang mengandung boraks dan aman untuk dikonsumsi.

Kata Kunci : Makanan jajanan; boraks

PENDAHULUAN

Makanan jajanan adalah makanan yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan tempat-tempat keramaian umum lain yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut. Istilah makanan jajanan tidak jauh dari istilah *junk food*, *fast food*, dan *street food* karena istilah tersebut merupakan bagian dari istilah makanan jajanan (Adriani dan Wirjatmadi, 2012).

Makanan jajanan merupakan hal yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat, karena harga relatif murah, memiliki cita rasa yang enak dan juga mudah untuk didapatkan. Meskipun

makanan jajanan memiliki keunggulan, akan tetapi bisa berdampak negatif bagi kesehatan apabila makanan jajanan terkontaminasi oleh mikroba akibat penanganan yang tidak higienis dan penggunaan Bahan Tambahan Makanan (BTM) yang tidak diizinkan (Mudjanto, 2005).

Gaya hidup yang semakin tinggi mengakibatkan peran makanan jajanan bagi masyarakat cukup tinggi. Salah satunya adalah gaya hidup mahasiswa, dimana aktivitas mahasiswa di luar rumah yang semakin tinggi, mengakibatkan mereka sangat bergantung dengan makanan jajanan.

Peraturan Menteri Kesehatan No. 722/ MenKes/Per/IX/88 boraks dinyatakan sebagai bahan berbahaya dan dilarang untuk digunakan dalam pembuatan makanan. Boraks yang tercampur dalam makanan akan terserap oleh darah dan disimpan dalam hati. (Suklan H, 2002 dalam widayat, 2011).

Asam borat atau boraks (boric acid) merupakan zat pengawet berbahaya yang tidak diizinkan digunakan sebagai campuran bahan makanan. Boraks adalah senyawa kimia dengan rumus $\text{Na}_2\text{B}_4\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$ berbentuk kristal putih, tidak berbau dan stabil pada suhu dan tekanan normal. Dalam air, boraks berubah menjadi natrium hidroksida dan asam borat (Syah, 2005 dalam Widayat 2011).

Boraks memiliki sifat antiseptik dan biasa digunakan oleh industri farmasi sebagai ramuan obat, misalnya dalam salep, bedak, larutan kompres, obat oles mulut dan obat pencuci mata. Selain itu boraks juga digunakan sebagai bahan solder, pembuatan gelas, bahan pembersih/pelicin porselin, pengawet kayu dan antiseptik kayu (Aminah dan Himawan, 2009 dalam Widayat, 2011).

Nevrianto (1991) menyebutkan bahwa Boraks dinyatakan dapat mengganggu kesehatan bila digunakan dalam makanan, misalnya mie, bakso kerupuk. Efek negatif yang ditimbulkan dapat berjalan lama meskipun yang digunakan dalam jumlah sedikit. Jika

tertelan boraks dapat mengakibatkan efek pada susunan syaraf pusat, ginjal dan hati. Konsentrasi tertinggi dicapai selama ekskresi. Ginjal merupakan organ paling mengalami kerusakan dibandingkan dengan organ lain. Dosis fatal untuk dewasa 15-20 g dan untuk anak-anak 3-6 g (Simpus, 2005).

METODOLOGI PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah kuantitatif, dengan rancangan deskriptif observasional. Pendekatan deskriptif adalah menggambarkan terkait masalah kesehatan yang terjadi pada kasus atau fenomena berdasarkan distribusi tempat, waktu, dan lain - lain atau mendeskripsikan seperangkat peristiwa yang terjadi atau kondisi populasi saat itu (Hidayat, 2010).

Penelitian ini dilakukan di sekitar Kampus 2 Universitas Respati Yogyakarta, Jalan Raya Tajem KM 1.5 Maguwoharjo, Depok, Sleman, Yogyakarta dan Balai Laboratorium Kesehatan Dan Pengujian Alat Kesehatan Provinsi Jawa Tengah. penelitian ini adalah semua makanan jajanan yang dijual radius 1 km dari Kampus 2 Universitas Repati, Jalan Tajem, Maguwoharjo, Depok, Sleman Yogyakarta.

Populasi dalam penelitian ini adalah semua makanan jajanan yang ada di wilayah Jalan Tajem. Sampelnya adalah semua makanan jajanan yang dijual radius 500 meter arah utara dan 500 meter arah selatan dari Kampus 2 Universitas Repati,

Jalan Tajem, Maguwoharjo, Depok, Sleman Yogyakarta.

Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini adalah dengan Purposive Random Sampling, yaitu dipilih berdasarkan kriteria yang telah ditetapkan.

Kriteria sampel tersebut yaitu: makanan jajanan yang diproduksi sendiri atau dititipkan ke pedagang, belum memiliki label pangan, dijual tanpa proses pengolahan dan persiapan lebih lanjut. Jumlah sampel yang masuk dalam kriteria adalah 6 sampel.

Analisa terhadap data yang terkumpul dilakukan secara deskriptif yang disertai dengan tabel, narasi, dan pembahasan, serta diambil kesimpulan apakah makanan jajanan radius 1 km di Kampus 2 Universitas Respati Yogyakarta mengandung boraks atau tidak.

HASIL

Pengambilan sampel makanan jajanan pada penelitian ini dilakukan di sekitar Kampus 2 Universitas Respati Yogyakarta, dimana radiusnya adalah satu kilometer. Penelitian laboratorium kandungan boraks pada makanan jajanan dilakukan di Balai Laboratorium Kesehatan Dan Pengujian Alat Kesehatan Provinsi Jawa Tengah di Kota Semarang.

Makanan jajanan yang dibeli seberat 250 gram per sampel. Berat sampel merupakan berat minimal untuk pengujian kandungan boraks pada makanan yang ditetapkan oleh Balai Laboratorium Kesehatan Dan Pengujian Alat Kesehatan Provinsi Jawa Tengah

Tabel 2.
Nama Makanan Jajanan Dan Jumlah Sampel

Nama Makanan Jajanan	Jumlah
Mie	1
Bakso besar	1
Bakso Kecil	1
Dawet	1
Tahu Bakso	1
Sate sosis	1
Total	6

Hasil pemeriksaan kandungan boraks keenam makanan jajanan dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3.
Hasil Pengujian Kandungan Borak Makanan Jajanan

Nama Makanan Jajanan	Kode	Hasil
Bakso besar	A	Negative
Mie	B	Negative
Bakso Kecil	C	Negative
Dawet (cendol)	D	Negative

Tahu bakso	E	Negative
Sate sosis	F	Negative

Tabel 3. menunjukkan bahwa keenam sampel makanan jajanan yang diambil disekitar kampus didapat hasil negative. Hal ini menunjukkan bahwa makanan jajanan yang ada di sekitar Kampus 2 Universitas Respati Yogyakarta Radius Dua Kilometer tidak ada yang mengandung borak.

Penjaja makanan adalah salah satu tempat yang digunakan untuk menyediakan makanan dan minuman yang siap unuk dikonsumsi. (Septiza, 2008). Makanan jajanan sendiri diartikan sebagai makanan dan minuman yang diolah oleh penyaji makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sbg makanan siap saji untuk dijual bagi umum selain yg disajikan jasa boga, rumah makan, restoran. (Kepmenkes, 2003)

Makanan jajanan sudah menjadi bagian yang tidak dapat terpisahkan di masyarakat Indonesia, baik di perkotaan ataupun pedesaan. Konsumsi makanan jajanan terus meningkat dari waktu ke waktu karena terbatasnya waktu untuk mengolah makanan.

Penelitian inipun diperkuat dengan wawancara kepada mahasiswa Respati, dimana mereka yang kos ataupun kontrak di area dekat Kampus

Respati. Pertanyaan mendasar yang peneliti tanyakan mengenai pemilihan makanan jajanan yang setiap kali mereka pilih sebagai pilihan.

Mahasiswa menyampaikan bahwa kebanyakan mereka memilih makanan jajanan karena jam kuliah yang padat, tugas yang menumpuk dan kos-kosan yang tidak memungkinkan untuk mereka memasak. Alasan-alasan inilah yang dapat menggambarkan bahwa pentingnya makanan jajanan yang ada di area Kampus 2 Respati Yogyakarta.

Dampak negative bagi tubuh yang disebabkan oleh makanan yang mengandung boraks dengan dosis 10-20 gr/kg berat badan orang dewasa dan 5 gr/kg berat badan anak akan menyebabkan keraunan hingga kematian. Dosis boraks yang lebih rendah ada dalam makanan jajanan, akan terakumulasi pada jaringan di tubuh di otak, hati, ginjal, dan lemak, dan pada akhirnya dapat memicu kanker. (Yuliarti, 2007).

KESIMPULAN

Makanan jajanan yang dijual radius satu kilometer dari Kampus 2 Universitas Respati negative

kandungan boraks dan layak untuk dikonsumsi.

SARAN

1. Pengujian keamanan makanan jajanan bisa lebih lengkap, yaitu pemeriksaan formalin ataupun zat pewarna berbahaya
2. Makanan jajanan yang diteliti macamnya bisa diseragamkan dengan lingkup daerah yang lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Pengawasan Obat dan Makanan Makassar 2013.
Balai POM. *Ciri Bakso Mengandung Boraks*. Palangkaraya: POM Palangkaraya, 2013.
<http://www.pom.go.id/index.php/website/balai/palangkaraya/18/tips/17> (20 November 2015)

Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-751-2006. Bahan Tambahan Pangan. Jakarta

Depkes R.I., (2002) Pedoman Pemberantasan Penyakit Infeksi Saluran Pernafasan Akut Untuk Penanggulangan Pneumonia Pada Balita, Ditjen PPM-PLP. Jakarta.

Ginting,M. Cara mendeteksi boraks. 2016

Hidayat, A. Aziz. Alimul Metode Penelitian Kesehatan Paradigma Kuantitatif. Surabaya: Penerbit Health Books Publishing, 2010.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 239/Men.Kes/Per/85. 1985. *Zat Warna Tertentu Yang Dinyatakan Sebagai Bahan Berbahaya*. Jakarta.

Widayat, Dandik. *Uji Kandungan Boraks Pada Bakso (Studi pada Warung Bakso di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember)*. Jember: Bagian Kesehatan Lingkungan dan Kesehatan Keselamatan Kerja Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember, 2011.

Widyaningsih T.D., Murtini E.S. *Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan*. Jakarta: Trubus Agrisarana, 2006.

Winarno, F . 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.