

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bakso merupakan salah satu produk olahan daging yang populer di Indonesia karena sering ditemukan di berbagai tempat. Harga yang bervariasi menjadi daya tarik bagi semua lapisan masyarakat. Menurut Hermanianto dan Andayani (2002), bakso biasanya dipasarkan di pasar tradisional, supermarket atau swalayan, kedai/warung makan/rumah makan dan pedagang bakso keliling.

Bakso yang dibeli di pasar tradisional (pedagang sayur keliling/warung) merupakan jenis bakso curah. Bakso jenis ini sebagian besar didistribusikan dalam jumlah yang besar dan tidak terkemas dengan baik. Kondisi tersebut dengan didukung penyimpanan saat distribusi yang kurang baik akan mempercepat kerusakan pada bakso seperti potensi cemaran mikroba yang melewati batas maksimum SNI 3818-2014 (1×10^5 cfu/g) saat diterima oleh konsumen. Cemaran mikroba tersebut menjadi dorongan bagi produsen untuk menggunakan bahan pengawet non-pangan seperti formalin agar produk bakso curah tetap awet. Selain itu bakso curah diduga memiliki kualitas yang kurang baik karena tidak adanya prosedur-prosedur operasi dan praktik penanganan-pengolahan di sepanjang rantai produksi pangan, misalnya tidak adanya CPMB (Cara Produksi Makanan yang Baik) atau GMP (Good Manufacturing Practice) (Hariyadi, 2010).

Menurut BPOM (2017) dalam laporan tahunannya menyebutkan jika terdapat 537 sampel dari total 8950 sampel yang tidak memenuhi syarat (TMS)

terhadap parameter uji boraks, formalin, kuning metanil dan rhodamin B yang ditemukan di kota-kota besar seperti Semarang. Penemuan bahan berbahaya formalin lainnya seperti di Bantul tahun 2015 ditemukan bakso yang positif formalin sebanyak 15 sampel (15,3%) dari 98 sampel yang diteliti (Pratmanitya dan Aprilia, 2016).

Masalah keamanan pangan ini tidak dapat berorientasi kepada produsen semata namun dari sisi konsumen harus juga siap terhadap kemungkinan-kemungkinan beredarnya produk pangan berbahaya di sekitarnya. Gaya hidup masyarakat di era sekarang yang cenderung menginginkan hal-hal yang bersifat praktis harus juga diiringi dengan kesadaran untuk konsumsi pangan yang aman. Oleh karena itu konsumen perlu dibekali pengetahuan terkait bahan berbahaya yang mungkin dapat mencemari produk pangan yang dikonsumsinya. Pengetahuan dan sikap tersebut akan berpengaruh terhadap tindakan dalam keputusan pembelian produk yang aman (Hariyadi dan Andarwulan, 2007).

Data mengenai pola konsumsi dan pengetahuan konsumen terhadap keamanan pangan khususnya penggunaan bahan berbahaya seperti formalin pada bakso selama ini masih belum banyak terungkap. Selain itu, keamanan dan kualitas produk pangan khususnya bakso curah juga belum dapat terbebas dari bahan berbahaya seperti formalin dan bahan berbahaya lainnya. Oleh karena itu perlu adanya penelitian yang representatif mengenai pola konsumsi dan pengetahuan konsumen terhadap keamanan serta pengkajian penggunaan formalin dan kualitas bakso curah seperti kadar air, total mikroorganisme dan karakter fisik bakso pada bakso curah khususnya yang beredar di wilayah Kecamatan Tembalang, Semarang sehingga dapat memberi informasi penting ke masyarakat.

1.2. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji/mengevaluasi kualitas bakso curah melalui keberadaan formalin, kadar air, total mikroorganisme serta karakter fisik pada bakso curah dan untuk menganalisa pola konsumsi dari konsumen bakso curah di Kecamatan Tembalang, Semarang. Sementara manfaat dari penelitian ini adalah diperoleh informasi mengenai keberadaan bahan berbahaya formalin pada bakso curah serta kualitas bakso curah yang dijual di pedagang sayur serta nantinya akan diperoleh informasi mengenai pengetahuan konsumen terhadap penggunaan formalin dalam bakso curah.