

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dalam upaya untuk meningkatkan nilai gizi, masyarakat harus banyak mengkonsumsi makanan yang mengandung nilai-nilai gizi yang tinggi salah satunya adalah daging. Pada daging terdapat protein yang tinggi, lemak, besi, zat kalsium, fosfor dan vitamin B kompleks yang mudah dicerna oleh tubuh.

Bakso merupakan salah satu produk hasil olahan yang bahannya berasal dari daging. Masyarakat Kota Medan umumnya menyukai bakso sebagai makanan tambahan, karena bakso merupakan salah satu produk hasil olahan yang bahannya berasal dari daging ditambah dengan terigu.

Belakangan ini sudah banyak beroperasi tukang bakso keliling. Mereka berjualan bakso dari satu lingkungan ke lingkungan yang lain, cukup dengan menaiki sepeda mereka sudah dapat menjajakan dagangannya dengan harga Rp.1.000,- atau Rp.500,-.

Dari segi bentuk dan penyajiannya pun bisa dibilang semakin bervariasi. Selain bakso yang berkuah, juga ada bakso bakar dan bakso goreng yang disajikan tanpa kuah. Sedangkan dari segi bentuk, bakso kini tidak hanya berbentuk hulat saja. Melainkan pula, berbentuk kotak ataupun lonjong. Bahkan ukurannya pun kini ada yang sangat besar, standar, ataupun kecil.

Sekarang ini, bakso ini memang sedang digandrungi banyak orang. Misalkan saja, bakso isi sumsum, bakso isi telur, bakso isi keju, bakso isi seafood, dan bahkan bakso isi buah-buahan. Penambahan bahan-bahan ini bisa menjadikan bakso lebih bergizi dan sehat. Asalkan jangan ada penambahan bahan-bahan kimia berbahaya bagi kesehatan seperti boraks dan formalin.

Pada proses pembuatan bakso ini sering di tambah zat-zat kimia misalnya boraks yang berfungsi sebagai pengawet dan pengenyal, sehingga Boraks merupakan bahan tambahan yang penting dalam proses pembuatan bakso. Namun di lain pihak pemerintah telah melarang pemakaian Boraks dalam makanan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.722/Menkes/Per/IX/88. Karena di samping berguna sebagai pengawet, boraks dapat pula menyebabkan keracunan pada manusia.

Seperti formalin, cukup sulit menentukan apakah suatu makanan mengandung boraks. Hanya lewat uji laboratorium, semua bisa jelas. Namun, penampakan luar tetap memang bisa dicermati karena ada perbedaan yang bisa dijadikan pegangan untuk menentukan suatu makanan aman dari boraks atau tidak.

Penggunaan boraks dalam waktu lama dan jumlah yang banyak dapat menyebabkan kanker, namun peraturan di atas masih sering dilanggar oleh produsen makanan. Hal ini terjadi karena harga pengawet yang digunakan untuk industri relatif lebih murah dibandingkan dengan harga pengawet yang khusus digunakan untuk makanan maupun minuman (Medika Sari, 2002).