JURNAL PENGABDIAN ILMU KESEHATAN
Halaman Jurnal: https://ejurnal.politeknikpratama.ac.id/index.php/JPIKes
Halaman UTAMA: https://ejurnal.politeknikpratama.ac.id/index.php

PENYULUHAN MENGENAI ZAT BERBAHAYA BORAKS PADA MAKANAN DI DESA WAIMITAL

Cut Bidara Panita Umar
Stikes Maluku Husada
Jl. Lintas Seram Waeselang, Kec. Kairatu Kab. Seram Bagian Barat Provinsi Maluku
e-mail: cutbidara20@gmail.com

Abstrak

Boraks terhadap kesehatan berdampak negatif karena memiliki efek racun yang dapat membahayakan sistem metabolisme kesehatan manusia seperti iritasi saluran pernafasan, kulit, mata, serta organ sasaran seperti darah, ginjal, jantung, sistem pernafasan, sistem saraf pusat, hati, limfa, sistem pencernaan, mata, sistem reproduksi dan kulit. Paparan jangka pendek terjadinya iritasi saluran pernafasan, mual, diare, kram perut. Paparan jangka panjang menyebabkan gangguan sistemik seperti kerusakan gangguan saluran pencernaan, hati, lemak, dan menimbulkan depresi, kerusakan ginjal, dan gangguan membrane mukosa (Saparinto dan Hidayati, 2006). Tujuan pengabdian kepada masyarakat adalah melakukan pengenalan boraks, bahaya penggunaan, dan cara mendeteksi kandungan boraks. Metode yang digunakan saat penyuluhan metode ceramah dan diskusi kemudian dilanjutkan dengan workshop atau pelatihan dimana peserta bergantian maju kedepan untuk melakukan pengujian boraks dengan melihat bentuk, warna dan bau serta melakukan pengujian makanan secara langsung terhadap makanan yang mengandung boraks kemudian dilakukan evaluasi dan bimbingan berkelanjutan. Hasil capaian dari pengabdian masyarakat ini meliputi evaluasi mengenai boraks, karakter makanan mengandung boraks sebelum penyuluhan dan setelah penyuluhan

Kata Kunci: Boraks, zat kimia, pangan

Abstract

Borax has a negative impact on health because it has a toxic effect that can harm human health's metabolic systems such as irritation of the respiratory tract, skin, eyes, and target organs such as blood, kidneys, heart, respiratory system, central nervous system, liver, spleen, digestive system, eyes , reproductive system and skin. Short-term exposure to respiratory tract irritation, nausea, diarrhea, stomach cramps. Long-term exposure causes systemic disturbances such as damage to the digestive tract, liver, fat, and causes depression, kidney damage, and mucous membrane disorders (Saparinto and Hidayati, 2006). The purpose of community service is to introduce borax, the dangers of its use, and how to detect borax content. The method used during counseling was the lecture and discussion method and then followed by workshops or training where participants took turns coming forward to do borax testing by looking at the shape, color and smell and carrying out direct food testing on foods containing borax then carrying out continuous evaluation and guidance. The results of this community service include an evaluation of borax, the character of foods containing borax before counseling and after counseling

***Keywords**: Borax, chemicals, food*

1. PENDAHULUAN

Received Januari 30, 2022; Revised Februari 27, 2022; Accepted Maret 29, 2022

Makanan yang aman merupakan faktor yang penting untuk meningkatkan derajat kesehatan. Dalam Undangundang RI No. 7 Tahun 1996 tentang pangan, keamanan pangan didefinisikan sebagai kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, benda benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Salah satu masalah keamanan pangan di Indonesia adalah masih rendahnya pengetahuan, keterampilan, dan tanggung jawab produsen pangan tentang mutu dan keamanan pangan, terutama pada industri kecil atau industri rumah tangga makanan tradisional.

Makanan dan minuman yang dihasilkan oleh industri makanan sebagai produsen bahan makanan diolah sedemikian rupa sehingga makanan dan minuman dapat disukai oleh konsumen, salah satunya yaitu dengan menambahkan bahan kimia sebagai bahan tambahan makanan. Bahan Tambahan Makanan (BTM) atau sering pula disebut Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah bahan yang ditambahkan ke dalam makanan untuk mempengaruhi sifat ataupun bentuk makanan (Yuliarti, 2007).

Pada makanan jajanan sudah menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat terutama anak-anak. Makanan jajanan memiliki kandungan energi 36%, protein 29%, dan zat besi 52%. Akan tetapi, makanan jajanan dapat menimbulkan dampak buruk bagi kesehatan apabila terdapat cemaran biologis ataupun kimiawi 1 . Sesuai PERMENKES RI No. 033 tahun 2012 tentang bahan tambahan makanan bahwa boraks dan formalin tergolong sebagai bahan tambahan pangan yang tidak izinkan di Indonesia. Hal ini dikarenakan dapat menimbulkan gangguan kesehatan.2 Namun, pada penggunaan zat tersebut saat ini sulit dipisahkan dari proses pengolahan makanan dan minuman yang ditujukan sebagai pewarna, pengawet, penyedap, pemanis, pemberi aroma, dan tujuan lainnya 3 . Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang disajikan dalam wadah atau sarana penjualan di pinggir jalan, tempat umum atau tempat lainnya, yang terlebih dahulu sudah dipersiapkan atau dimasak di tempat produksi, di rumah atau di tempat berjualan. Makanan jajanan dapat berupa minuman atau makanan dengan jenis, rasa, dan warna yang bervariasi dan memikat.

Bahaya boraks terhadap kesehatan berdampak negatif karena memiliki efek racun yang dapat membahayakan sistem metabolisme kesehatan manusia seperti iritasi saluran pernafasan, kulit, mata, serta organ sasaran seperti darah, ginjal, jantung, sistem pernafasan, sistem saraf pusat, hati, limfa, sistem pencernaan, mata, sistem reproduksi dan kulit. Paparan jangka pendek terjadinya iritasi saluran pernafasan, mual, diare, kram perut. Paparan jangka panjang menyebabkan gangguan sistemik seperti kerusakan gangguan saluran pencernaan, hati, lemak, dan menimbulkan depresi, kerusakan ginjal, dan gangguan membrane mukosa (Saparinto dan Hidayati, 2006). Jika tubuh terpapar boraks secara terusmenerus atau dikonsumsi dalam jumlah sangat banyak, hal ini bisa menyebabkan berbagai masalah kesehatan yang lebih serius seperti penyakit kanker. Penggunaan formalin dan boraks pada makanan yang kini akan membuktikan rendah kesadaran masyarakat untuk menciptakan iklim yang baik untuk keamanan pangan.

Nama boraks dikenal oleh masyarakat sebagai pijer atau bleng yang digunakan sebagai bahan tambahan pada makanan. Asam borak atau biasa disebut boraks merupakan pengawet berbahaya yang tidak diizinkan untuk campuran bahan makanan, yang berbentuk kristal putih, tidak berbau dan stabil pada suhu dan tekanan normal, dalam air boraks berubah menjadi natrium hidroksida dan asam sorbet (Cahyadi 2008). Pengunaan boraks digunakan pada industri kaca, porselin, alat pembersih, bahan pestisida, dan pengawet kayu. Pada bidang kedokteran peran boraks digunakan sebagai bahan pembuatan salep, dan obat pencuci mata. Laporan beberapa penelitian menyebutkan boraks disalahgunakan dalam bahan tambahan makanan seperti bakso, mie, lontong, ketupat, kerupuk, tahu, terutama daun singkong agar daun cepat masak serta tidak cepat menghitam dan tetap segar. Boraks ditambahkan dengan tujuan untuk memberikan struktur padat, meningkatkan kekenyalan, kerenyahan, dan memberikan tekstur padat, serta bersifat tahan lama (Fuad, 2015). Pengunaan boraks digunakan pada industri kaca, porselin, alat pembersih, bahan pestisida,

dan pengawet kayu. Pada bidang kedokteran peran boraks digunakan sebagai bahan pembuatan salep, dan obat pencuci mata. Laporan beberapa penelitian menyebutkan boraks disalahgunakan dalam bahan tambahan makanan seperti bakso, mie, lontong, ketupat, kerupuk, tahu, terutama daun singkong agar daun cepat masak serta tidak cepat menghitam dan tetap segar. Boraks ditambahkan dengan tujuan untuk memberikan struktur padat, meningkatkan kekenyalan, kerenyahan, dan memberikan tekstur padat, serta bersifat tahan lama (Fuad, 2015).

2. METODE PENGABDIAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini akan dilakukan dengan memberikan penyuluhan menggunakan metode ceramah dan diskusi kemudian dilanjutkan dengan workshop atau pelatihan dimana peserta bergantian maju kedepan untuk melakukan pengujian boraks dengan melihat bentuk, warna dan bau serta melakukan pengujian makanan secara langsung terhadap makanan yang mengandung boraks kemudian dilakukan evaluasi dan bimbingan berkelanjutan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dalam bentuk penyuluhan dengan metode ceramah dan diskusi serta workshop/pelatihan cara identifikasi makanan yang mengandung boraks. Metode ceramah dilakukan dengan memberikan materi terkait apa itu boraks, bahaya boraks bagi Kesehatan serta cara mengetahui ciri-ciri makanan yang mengandung boraks. Hasil dari pengabdian masyarakat ini meliputi evaluasi mengenai boraks, karakter makanan mengandung boraks sebelum penyuluhan dan setelah penyuluhan. Didapatkan bahwa pengetahuan masyarakat Desa Waimital sudah mengenal dan dapat membedakan bahan makanan yang mengandung boraks dan yang tidak. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dalam bentuk penyuluhan dengan metode ceramah dan diskusi serta workshop/pelatihan cara identifikasi makanan yang mengandung boraks.

4. SIMPULAN

Hasil dari pengabdian masyarakat ini meliputi evaluasi mengenai boraks, karakter makanan mengandung boraks sebelum penyuluhan dan setelah penyuluhan. Didapatkan bahwa pengetahuan masyarakat Desa Waimital sudah mengenal dan dapat membedakan bahan makanan yang mengandung boraks dan yang tidak. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dalam bentuk penyuluhan dengan metode ceramah dan diskusi serta workshop/pelatihan cara identifikasi makanan yang mengandung boraks.

5. SARAN

Disarankan bagi masyarakat, bahan tambahan makanan dalam makanan jajanan, terutama jenis bakso, sosis dan jeli yang paling sering ditemukan mengandung bahan kimia berbahaya. Karena boraks berbahaya bagi kesehatan bahkan jika boraks terhirup, mengenai kulit atau tertelan maka dapat menyebabkan iritasi saluran pernafasan, iritasi kulit, iritasi mata, gangguan pada system saraf, ginjal, hati, kulit, grjala pendarahan dilambung dan gangguan stimulasi saraf pusat, ini menjadikan kita untuk terus berhati-hati dalam memilah dan memilih makanan yang sehat untuk diri kita.

UCAPAN TERIMA KASIH

Dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang edukasi “Bahaya Zat Kimia Boraks Terhadap Makanan” ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Stikes Maluku Husada yang telah menandanai program pengambdian masyarakat ini dan juga terima kasih kepada masyarakat Desa Waimital yang sudah ikut berpartisipasi program pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

Cahyadi, W. (2008). Analisis dan aspek kesehatan bahan tambahan pangan edisi 2. Jakarta: Bumi Aksara.

Fuad, N. R. (2015). Identifikasi Kandungan Boraks pada Tahu pasar Tradisional di Daerah Ciputat. 2014. Laporan Penelitian. UIN Syarif Hidayatullah

Nancy Willian. Optimalisasi Peran Serta Masyarakat Dalam Peningkatan Kesadaran Peduli Makanan Sehat Tanpa Formalin Pada Jajanan Sekolah. J Chem Inf Model. 2019;53(9):1689– 99

Puskesmas. Pedoman Teknis Puskesmas Ciawi. Pedoman Tek. 2019;

Saparinto, C., Hidayati, D. (2006). Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta: Kanisius

Yuliarti, N. 2007. Awas! Bahaya Lezatnya di Balik Makanan. Andi, Yogyakarta