

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Industri pangan saat ini telah berkembang pesat mulai dari perseroan terbatas (PT), *venootschap* (CV), usaha mikro kecil menengah (UMKM) sampai industri rumah tangga (IRT) ikut mengembangkan produk pangan olahan khususnya Kabupaten Sukoharjo. Berdasarkan data dari Dinas Koperasi, Usaha Kecil dan Menengah dan Perdagangan sebanyak 198.250 dengan berbagai bidang usaha. Diantara UMKM tersebut bergerak dibidang makanan tradisional salah satunya kerupuk karak. Industri makanan tradisional kerupuk karak cukup berkembang di Kabupaten Sukoharjo diantaranya Kecamatan Bulu.

Berdasarkan observasi Program Peningkatan Kapasitas Organisasi Mahasiswa (PPK Ormawa) tahun 2022 bidang literasi finansial UMKM diketahui bahwa IRT dan UMKM kerupuk karak di Kecamatan Bulu dalam pembuatan kerupuk karak mayoritas masih menggunakan cara tradisional. Sudah ada 3 UMKM yang menggunakan mesin pemotong otomatis dalam proses pembuatan kerupuk karak. Sebaliknya proses pemotongan dalam pembuatan kerupuk karak masih dilakukan secara manual (Sanjaya *et al.*, 2022).

Kerupuk karak dikenal juga dengan nama kerupuk nasi, kerupuk gendar, atau kerupuk puli merupakan makanan yang banyak dinikmati orang karena rasanya yang enak, dapat dijual dengan harga murah sebagai lauk atau cemilan, sehingga disukai sebagian kalangan masyarakat Indonesia, khususnya yang berada di Jawa Tengah (Lathifah *et al.*, 2015). Kerupuk karak dibuat dari bahan dasar beras dengan kualitas kurang bagus dan beras menir dengan penyertaan bleng dan bumbu yang disesuaikan dengan takaran setelah itu dicetak dan tunggu dingin disebut gendar. Gendar dipotong tipis menjadi kerupuk karak yang siap dijemur (Mustofa *et al.*, 2018).

Berdasarkan observasi PPK Ormawa tahun 2022 bidang literasi finansial UMKM bahwa IRT dan UMKM kerupuk karak di Kecamatan Bulu dalam pembuatan kerupuk karak bahan dasar yang digunakan yaitu beras dengan kualitas kurang bagus dan beras menir serta bahan tambahan yang digunakan

yaitu garam dan bleng. Bleng disinyalir mengandung senyawa boraks (Sanjaya *et al.*, 2022). Boraks merupakan bahan berbahaya untuk kesehatan, Namun produsen menambahkan bahan pengental bleng (boraks), yang berbahaya apabila masuk ke sistem pencernaan (Tubagus *et al.*, 2013).

Salah satu bahan tambahan yang tidak boleh digunakan dalam makanan adalah bleng atau sering disebut dengan boraks. Senyawa kimia yang dikenal sebagai boraks tidak berbau, tidak berwarna, dan berbentuk bubuk (Cahyadi, 2008). Boraks biasanya ditambahkan ke makanan untuk meningkatkan kekenyalan, kerenyahan, kepadatan, dan rasa, terutama pada varietas makanan yang mengandung pati (Domino *et al.*, 2006). Boraks tergolong bahan berbahaya dan tidak boleh digunakan dalam produksi makanan karena bersifat racun bagi semua sel dan dapat membahayakan kesehatan manusia Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 722/MENKES/PER/IX/88 Tentang Bahan Tambahan Makanan (KEMENKES, 1988). Tetapi bleng masih sering digunakan oleh industri kerupuk karak meski sudah dilarang.

Penggunaan bahan kimia yang bukan untuk pangan ini jelas melanggar peraturan menteri, tetapi masih banyak industri kerupuk karak yang menggunakan bleng dalam pembuatan kerupuk karak karena untuk menekan biaya produksi. Bleng memiliki kelebihan harganya yang murah dan diberi sedikit sudah membuat kenyal gendar yang nantinya akan dipotong menjadi kerupuk karak dibanding bahan tambahan pangan lainnya. Oleh karena itulah, perlu diamati keamanan pangan kerupuk karak yang beredar di Kabupaten Sukoharjo khususnya Kecamatan Bulu, ditinjau dari kandungan boraksnya.

Mengingat bahaya yang dapat ditimbulkan oleh boraks maka perlu dilakukan penelitian terhadap kandungan boraks pada kerupuk karak yang diproduksi IRT dan UMKM di Kecamatan Bulu. Selain itu perlu dilakukan pemilihan bahan alternatif pengganti bleng, sebagai upaya memberikan solusi bagi IRT dan UMKM yang kerupuk karaknya terdeteksi mengandung boraks.

Berdasarkan berbagai referensi diketahui terdapat beberapa bahan tambahan pangan (BTP) pengganti bleng sebagai bahan pengental dalam pembuatan kerupuk karak. Bahan-bahan tersebut antara lain tepung tapioka

(Wahyuningtyas, 2011), STTP (*Sodium Tripolyphosphate*) (Eucharistea *et al.*, 2016), Soda kue (NaHCO_3), atau natrium bikarbonat (Hartati dan Fadjar, 2018), dan sobaso instan. Menurut Wahyuningtyas (2011) tepung tapioka bersifat higroskopis dan menyerap air, maka adonan menjadi kental, cepat kering, dan mengandung sedikit air. Menurut Eucharistea *et al.*, (2016) STTP digunakan untuk mencegah air dalam adonan menguap terlalu cepat dan mengeraskan permukaan, dan sebagai bahan pengikat air. Menurut Hartati dan Fadjar (2018) Soda kue (NaHCO_3), atau natrium bikarbonat, untuk mempertahankan dan meningkatkan tekstur kerupuk karak. Sobaso instan merupakan produk berupa tepung *premix* yang biasanya dijumpai pada jasa penggilingan daging. Tepung ini biasanya digunakan sebagai bahan pengental bakso. Berdasarkan label yang tertulis dalam kemasan sobaso instan diketahui memiliki komposisi STTP dan tapioka. Dengan demikian bahan ini berpotensi sebagai bahan pengental dan dapat diaplikasikan pada pembuatan kerupuk karak.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang tersebut, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Apakah kerupuk karak yang diproduksi IRT dan UMKM di Kecamatan Bulu mengandung boraks?.
2. Bahan apa saja yang tepat diantara (tepung tapioka, STTP, soda kue dan sobaso instan) untuk alternatif bahan pengental pengganti bleng (boraks) dalam pembuatan kerupuk karak?.

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui keberadaan boraks didalam kerupuk karak yang diproduksi IRT dan UMKM di Kecamatan Bulu.
2. Mendapatkan bahan yang tepat sebagai bahan alternatif pilihan pengganti bleng yang aman digunakan dalam pembuatan kerupuk karak.

D. Manfaat Hasil Penelitian

1. Memberikan informasi tentang kerupuk karak yang mengandung bleng(boraks) serta bahayanya.
2. Memberikan saran informasi kepada Departemen Kesehatan, Instansi dan Dinas terkait untuk lebih memperhatikan penggunaan bleng sebagai bahan pengental pada produk kerupuk karak sehingga diharapkan lebih sering dilakukan pemeriksaan dan sosialisasi agar tidak ada lagi yang menggunakan zat berbahaya sehingga dapat merugikan kesehatan konsumen.
3. Memberikan informasi tentang bahan pengganti bleng(boraks) sebagai bahan alternatif pilihan yang aman dalam pembuatan kerupuk karak

