

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Peningkatan akan kesejahteraan penduduk telah mendorong terjadinya perubahan pola makan yang ternyata berdampak buruk pada meningkatnya berbagai macam penyakit yang dapat menyerang organ tubuh. Kesadaran akan besarnya hubungan antara makanan dan pola hidup serta kemungkinan timbulnya penyakit, telah mengubah pandangan bahwa makanan bukan sekedar untuk mengenyangkan dan sebagai sumber zat gizi, tetapi juga untuk kesehatan tubuh (Marsono, 2008).

Keamanan pangan merupakan salah satu masalah yang harus mendapatkan perhatian terutama di negara berkembang seperti Indonesia, karena bisa berdampak buruk terhadap kesehatan. Penyebabnya adalah masih rendahnya pengetahuan, keterampilan, dan tanggung jawab produsen pangan terhadap mutu dan keamanan makanan terutama pada industri kecil atau industri rumah tangga. Untuk mendapatkan makanan seperti yang diinginkan maka sering pada proses pembuatannya ditambahkan bahan tambahan yang lebih dikenal dengan sebutan Bahan Tambahan Pangan (BTP) atau food additive (Widyaningsih 2006). BTP ditambahkan untuk memperbaiki karakter pangan agar memiliki kualitas yang meningkat. BTP pada umumnya merupakan bahan kimia yang telah diteliti dan diuji sesuai dengan kaidah-kaidah ilmiah yang ada. Ada kalanya hanya untuk mendapatkan laba yang banyak atau bahan pangan yang dijual tidak cepat basi, para produsen ada yang menambahkan bahan kimia berbahaya ke dalam bahan pangan. Padahal bahan kimia tersebut jika ditambahkan akan membahayakan kesehatan bagi konsumen yang mengkonsumsinya.

Boraks dan formalin yaitu bahan pengawet berbahaya yang paling banyak ditemukan didalam makanan dan ternyata pemakaian bahan pengawet boraks dan formalin ini masih terus dilakukan sepanjang tahun (Pandie dkk, 2014). Konsumsi Formalin secara kronis dapat mengakibatkan iritasi pada membran mukosa dan

bersifat karsinogenik. Sementara konsumsi boraks secara terus menerus dapat mengganggu gerak pencernaan usus, kelainan pada susunan saraf, depresi dan kekacauan mental (Paratmanitya dan Aprilia, 2016).

Boraks adalah senyawa kimia turunan dari logam berat Boron (B), Boraks merupakan antiseptik dan pembunuh kuman. Bahan ini banyak digunakan sebagai bahan anti jamur, pengawet kayu, dan antiseptik pada kosmetik (Svehla 1985 dalam Widayat 2011). Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No 033 tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan, boraks merupakan salah satu dari jenis bahan tambahan pangan yang dilarang digunakan dalam produk makanan. Dampak buruk dari mengkonsumsi boraks yaitu menyebabkan iritasi saluran cerna, yang ditandai dengan sakit kepala, pusing, muntah, mual, dan diare. Gejala lebih lanjut ditandai dengan badan menjadi lemas, kerusakan ginjal, bahkan shock dan kematian bila tertelan 5 – 10 g/kg berat badan.

Tanaman cincau hitam banyak ditemukan di Indonesia, diantaranya Sumatera Utara, Jawa, Bali, Lombok, Sumbawa dan Sulawesi. Bagian tanaman cincau hitam (*Mesona palustris*) yang memiliki kegunaan ialah bagian daun dan bagian batangnya yang dapat menghasilkan ekstrak gel daun cincau (Widyaningsih, 2007). Permintaan cincau hitam oleh konsumen meningkat terlebih pada saat menjelang bulan ramadhan hingga 50%, karena cincau hitam dapat diolah menjadi minuman khususnya pada saat berbuka puasa. Cincau hitam dapat bertahan selama 2 hari, bila lebih 2 hari cincau akan rusak dengan ciri-ciri berubahnya warna gel, lebih berair, dan konsistensi mudah hancur. Untuk memperpanjang daya simpan produsen menambahkan bahan pengawet agar tidak mudah rusak ketika dipasarkan (Athaya, 2015).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keberadaan boraks pada produk makanan cincau hitam yang ada di pasar daerah Surabaya dengan menggunakan uji kualitatif dan kuantitatif (Uji BaCl₂ dan Uji Spektrofotometri).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat dirumuskan:

1. Apakah cincau hitam yang dijual di pasar daerah Surabaya dideteksi mengandung boraks ?
2. Berapakah kadar boraks pada cincau hitam yang dijual di pasar daerah Surabaya ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Bertujuan untuk mendeteksi adanya kandungan boraks pada cincau hitam yang dijual di pasar daerah Surabaya
2. Mengetahui persentase kadar boraks yang terdapat dalam cincau hitam yang dijual di pasar daerah Surabaya

1.4 Manfaat Penelitian

1. Diharapkan dapat bermanfaat untuk masyarakat sebagai konsumen agar lebih selektif dan berhati-hati dalam membeli maupun mengkonsumsi cincau hitam.
2. Pengembangan IPTEK tentang spektrofotometri untuk deteksi boraks dapat menambah wawasan ilmu pengetahuan