

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan adalah sumber energi satu-satunya bagi manusia. Dimana peningkatan penduduk sebanding dengan jumlah produksi makanan harus terus bertambah melebihi jumlah penduduk, agar kecukupan pangan tercapai. Mengonsumsi makanan sebagian besar bertujuan mendapatkan energi untuk dapat bertahan hidup dan tidak menjadi sakit. Oleh karena itu pengawasan makanan dari segi kualitas dan kuantitas menjadi sangat penting (Soemirat,2007). Diatur dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1996 Tentang Pangan dimana disebutkan bahwa pangan harus bebas dari cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.

Beras yang mempunyai cita rasa nasi yang enak mempunyai hubungan dengan selera dan preferensi konsumen serta akan menentukan harga beras. Secara tidak langsung, faktor mutu beras di klasifikasikan berdasarkan nama atau jenis (brand name) beras atau varietas padi. Respons konsumen terhadap beras bermutu sangat tinggi. Agar konsumen mendapatkan jaminan mutu beras yang ada dipasar maka dalam perdagangan beras harus diterapkan sistem standardisasi mutu beras. Beras harus diuji mutunya sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) mutu beras giling pada laboratorium uji yang terakreditasi dan di buktikan berdasarkan sertifikat hasil uji (Suismono 2002).

Pemanfaatan klorin sebagai bahan kimia telah di salah gunakan, yaitu sebagai bahan pemutih atau pengilat beras. Penggunaan klorin dimaksudkan agar beras yang berstandar medium dapat menjadi beras berkualitas super. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.772/Menkes/Per/XI/88 dimana klorin tidak tercatat sebagai Bahan Tambah Pangan (BTP) dalam kelompok pemutih atau pematang tepung dan menurut Peraturan Menteri Pertanian No.32/Permentan/OT.110/3/2007, klorin tercatat sebagai bahan kimia berbahaya pada proses penggilingan padi, huller dan penyosoh beras. Dampak yang disebabkan oleh penggunaan klorin ini adalah dampak jangka panjang dan jangka pendek (Norlatifah, 2012).

Berdasarkan hasil penelitian Tjiptaningdyah, 2013 memastikan ada kandungan klorin pada beras yang banyak beredar di pasaran. Dari 16 sampel beras yang di jual di Pasar Tradisional Klepu, uji terdapat 10 sampel mengandung klorin kadarnya kisaran 29,30 ppm hingga 68,18 ppm (Gandapurnama, 2013) dan hasil inspeksi mendadak dari Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan (BBPOM) Bandung di Pasar Simpang Dago oleh staf pemeriksaan dan penyelidikan, Alfazri Anwar mengemukakan bahwa beras jenis Kurmo dan Cianjur mengandung Klorin (Setiawan, 2013).

Sehingga berdasarkan latar belakang tersebut perlu dilakukan penelitian tentang Analisis Kualitatif Klorin (Cl_2) Yang Di Jual Di Pasar Mayungan Klaten. karena pasar ini merupakan salah satu pasar tradisional yang terletak di Mayungan Klaten dan merupakan pusat pembelian kebutuhan sehari-hari masyarakat di

wilayah Mayungan dan sekitarnya. Juga penelitian ini sebelumnya belum pernah dilakukan di Pasar Mayungan Klaten.

B. Rumusan Masalah

Apakah terdapat kandungan klorin dalam beras putih kemasan yang di jual di Pasar Mayungan Klaten Jawa Tengah ?

C. Tujuan Penelitian

Untuk mengidentifikasi kandungan klorin pada beras putih kemasan yang di jual di Pasar Mayungan Klaten Jawa Tengah.

D. Manfaat Penelitian

Memberikan wawasan pada masyarakat mengenai kadar zat klorin (Cl_2) dalam berassehingga dapat mengonsumsi beras yang berkualitas. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan bagi agen penjual beras dan menjamin kualitas beras yang aman tanpa ada zat klorin sehingga memberikan beras yang berkualitas dan layak dikonsumsi oleh masyarakat, serta menggunakan bahan pengganti pemutih yang tidak berbahaya.

E. Keaslian Penelitian

Identifikasi Dan Penetapan Kadar Klorin (Cl_2) Pada Beras Putih Kemasan Yang Di Jual Di Pasar Mayungan Klaten, belum pernah dilakukan. Adapun penelitian sejenis yang dilakukan antara lain :

1. Penelitian yang dilakukan Wahyu Tilawat (2015) dengan judul “Identifikasi dan Penetapan Kadar Klorin (Cl_2) Dalam Beras Putih di Pasar Tradisional Klepu Dengan Metode Argentometri” Hasil uji kualitatif dari 8 sampel beras putih menunjukkan 2 sampel positif mengandung klorin pada sampel dengan label B dan G, sedangkan hasil uji kuantitatif kadar klorin yang diperoleh pada sampel B sebesar 17,51 mg/L dan pada sampel G sebesar 18,11 mg/L.

Perbedaan penelitian yang akan dilakukan dengan penelitian sebelumnya adalah sampel dan metode. Pada penelitian ini digunakan beras yang berada di beberapa pasar klaten dengan menggunakan metode Iodometri.

2. Penelitian yang dilakukan Suci Aulia Yude, Yuniar Lestari, Endrinald (2016) dengan judul “Identifikasi dan Penentuan Kadar Klorin pada Beras yang Dijual di Pasar Raya Padang”. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang dilakukan di Laboratorium Kimia Fakultas Kedokteran Universitas Andalas Padang dari Januari sampai April 2014. Identifikasi dan penentuan kadar klorin dilakukan terhadap 34 sampel beras yang diambil secara random. Metode yang digunakan adalah metode iodometri dan menggunakan larutan titrasi $Na_2S_2O_3$ 0,01 N. Hasil penelitian yang dilakukan terhadap 34 sampel, didapatkan 2 sampel beras yang mengandung klorin dengan kadar 0,35gr% dan 0,53gr%.

Perbedaan penelitian yang akan dilakukan dengan penelitian sebelumnya adalah sampel dan metode. Pada penelitian ini digunakan beras yang berada di beberapa pasar klaten dengan menggunakan metode Iodometri.

3. Penelitian yang dilakukan Wildan Nur (2017) dengan judul “Penetapan Kadar Klorin (Cl₂) Pada Beras Non subsidi (Studi di Pasar Tanjung Mojokerto)” Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif. Berdasarkan hasil penelitian dari 5 sampel beras nonsubsidi, 3 sampel beras dinyatakan mengandung klorin dengan kadar yang berbeda-beda seperti beras dengan kode 1 0,043 mg/l, beras 3 0,029 mg/l, beras 4 0,027 mg/l dan 3 sampel lainnya negatif mengandung klorin yaitu 2 sampel beras. Didapatkan hasil kadar klorin (Cl₂) pada 3 sampel beras nonsubsidi dari 5 beras yang positif. Pada 3 beras yang mengandung klorin (Cl₂) mempunyai kadar yang berbeda-beda seperti kode beras 1,3, dan 4 memiliki kadar 0,027 – 0,043. Dari hasil yang di dapatkan tergolong masih dalam batas aman untuk di konsumsi yaitu kurang dari 0,2 mg/l-0,5 mg/l.

Perbedaan penelitian yang akan dilakukan dengan penelitian sebelumnya adalah sampel dan metode. Pada penelitian ini digunakan beras yang berada di beberapa pasar klaten dengan menggunakan metode Iodometri.

