

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cincau hitam merupakan bahan makanan tradisional yang telah lama dikenal masyarakat dan digunakan sebagai isi minuman segar. Cincau juga memiliki senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi tubuh diantaranya adalah senyawa polifenol, alkaloid dan lainnya. Senyawa tersebut bersifat antioksidan, antikanker, antimutagenik, antihipertensi, antidiabetes dan imunomodulator (Septian & Widyaningsih, 2014).

Cincau hijau merupakan tanaman yang digemari masyarakat untuk kepentingan konsumsi dengan proses pengolahan secara mudah yaitu dengan daunnya yang diremas dan dicampur dengan air matang. Air campuran akan berwarna hijau dan setelah disaring dibiarkan mengendap akan menghasilkan lapisan agar-agar berwarna hijau (Nurlela, 2015).

Pada penelitian ini menggunakan metode kualitatif dan kuantitatif, pada uji kualitatif menggunakan metode uji warna menggunakan kertas tumerik karena bahan yang diperlukan mudah ditemukan dan hasil pengamatannya jelas. Pada uji kuantitatif menggunakan metode asidimetri karena boraks mempunyai sifat basa lemah.

Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah bahan yang ditambahkan ke dalam makanan atau minuman untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan,

seperti pewarna, pengawet, penyedap rasa, anti gumpal, dan pengental (Fadilah dan Ratnawati, 2017)

Pengawet terbagi menjadi dua jenis, yaitu pengawet alami yang berasal dari sumber alami seperti gula, garam, kunyit, kayu manis, dan sebagainya, sedangkan pengawet sintetis merupakan pengawet yang berasal dari sintetis secara kimia seperti boraks. Penggunaan boraks telah meluas di kalangan masyarakat karena jenis pengawet non pangan ini mudah untuk didapat dan lebih stabil, sehingga dapat mempertahankan tekstur makanan lebih dari 3 hari, namun boraks merupakan bahan pengawet yang dilarang untuk digunakan pada makanan sesuai dengan PerMenkes RI No. 033 Tahun 2012.

Kenyataannya penggunaan boraks pada pangan masih beredar di kalangan masyarakat (Astawan, 2007). Boraks tidak boleh digunakan dalam bahan tambahan makanan, karena boraks merupakan pengawet non pangan, apabila tetap dikonsumsi maka akan menyebabkan karsinogenik (penyebab kanker) bagi kesehatan tubuh. Konsumsi boraks dalam jangka waktu yang lama dapat menyebabkan timbulnya rasa mual, muntah, diare, dan kejang perut, selain itu boraks akan terakumulasi dalam tubuh sehingga dapat menyebabkan demam, anuria, kerusakan ginjal, dan kematian (Suklan, 2002).

Menurut hasil penelitian (Satria *et al.*, 2019), Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Boraks Pada Cincau Hitam yang Beredar Di Tangerang Selatan dengan Metode Asidimetri. hasil penelitian diketahui terdapat kandungan boraks dan bahan tambahan pada cincau hitam yang beredar di Tangerang

Selatan. Kadar boraks terendah pada cincau hitam sebanyak 22,3 gram/kg dan yang tertinggi yaitu 33,6 gram/kg.

Penelitian ini dilakukan karena adanya dugaan terhadap penggunaan boraks pada cincau yang dijual di Pasar Delanggu. Beberapa pedagang diduga menambahkan boraks untuk meningkatkan kekenyalan dan memperpanjang masa simpan cincau. Dan setelah melakukan studi pendahuluan dengan metode kuantitatif menggunakan uji warna kertas tumerik menggunakan kurkumin menghasilkan warna merah, yang berarti cincau dipasar delanggu positif mengandung boraks. Maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang penetapan kadar boraks pada cincau hitam dan cincau hijau yang dijual di Pasar Delanggu.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah

1. Apakah ada kandungan boraks pada cincau hitam dan cincau hijau yang dijual di Pasar Delanggu ?
2. Berapa kadar boraks pada cincau hitam dan cincau hijau yang dijual di Pasar Delanggu ?

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui apakah terdapat boraks pada cincau hitam dan cincau hijau yang dijual di Pasar Delanggu.
2. Mengetahui kadar boraks pada cincau hitam dan cincau hijau yang dijual di Pasar Delanggu.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini dapat dijadikan masukan dan referensi bagi para peneliti yang ingin melakukan penelitian terkait penetapan kadar boraks pada cincau hitam dan cincau hijau.

2. Bagi Instansi Terkait

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang bermanfaat bagi instansi terkait, seperti Dinas Kesehatan, yang berperan sebagai lembaga pengawasan keamanan pangan.

3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan bagi masyarakat, sehingga konsumen dapat lebih berhati-hati dalam memilih dan mengonsumsi cincau hitam maupun cincau hijau.

E. Keaslian Penelitian

Penelitian tentang “Penetapan Kadar Boraks Pada Cincau Hitam Dan Cincau Hijau yang Dijual Di Pasar Delanggu” belum pernah dilakukan penelitian. Adapun penelitian sejenis yang pernah dilakukan yaitu:

1. (Harimurti & Setiyawan, 2019), Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Kandungan Boraks Pada Bakso Tusuk di Wilayah Kabupaten Gunung Kidul Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Tujuan penelitian untuk mengetahui seberapa lama bakso tusuk dapat dikonsumsi dan disimpan pada suhu ruang dan mengetahui ada tidaknya kandungan boraks pada bakso tusuk serta

mengukur kadar boraks pada bakso tusuk di wilayah Kabupaten Gunung kidul, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta, Jenis penelitian deskriptif dengan pemeriksaan laboratorium secara kualitatif dengan metode pembusukan, uji warna kertas tumerik dan nyala api sedangkan secara kuantitatif dengan metode titrasi asidimetri. Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini adalah cluster sampling. Hasil analisis kualitatif dan kuantitatif menunjukan seluruh sampel bakso tusuk di Kabupaten Gunung kidul Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta, positif mengandung boraks. Kadar boraks berkisar antara 0,34%–3,41%.

Perbedaan penelitian yang akan dilakukan dengan penelitian sebelumnya yaitu pada sampel.

2. (Satria *et al.*, 2019), Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Boraks Pada Cincau Hitam yang Beredar Di Tangerang Selatan dengan Metode Asidimetri. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui ada tidaknya kandungan boraks dalam cincau hitam yang beredar di Tangerang Selatan. Penelitian ini menggunakan metode titrasi asidimetri dengan proses pengambilan secara acak 10 sampel cincau hitam dari pedagang kaki lima, pasar dan supermarket yang beredar di Tangerang Selatan. hasil penelitian diketahui terdapat kandungan boraks dan bahan tambahan pada cincau hitam yang beredar di Tangerang Selatan. Kadar boraks terendah pada cincau hitam sebanyak 22,3 gram/kg dan yang tertinggi yaitu 33,6 gram/kg.

Perbedaan penelitian yang akan dilakukan dengan penelitian sebelumnya yaitu pada lokasi pengambilan sampel dan jumlah sampel.

3. (Muhardik, 2013). Penetapan Kadar Boraks dalam Kerupuk Gendar Secara Asidimetri, Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar boraks yang terkandung dalam kerupuk gendar. Penelitian ini menggunakan metode asidimetri. Hasil penelitian kerupuk gendar menunjukkan sampel yang diteliti positif mengandung boraks dengan kadar sebesar 4,957% atau 0,1489 gram.

Perbedaan penelitian yang akan dilakukan dengan penelitian sebelumnya yaitu pada sampel.

