

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupan selain kebutuhan sandang dan perumahan. Di dalam makanan terdapat zat makanan makro maupun zat makanan mikro yang dibutuhkan oleh tubuh untuk memberi energi, mengatur proses tubuh, pertumbuhan dan mengganti sel-sel yang rusak (Depkes RI, 2004).

Karbohidrat merupakan salah satu zat makronutrien yaitu zat yang dibutuhkan dalam jumlah banyak oleh tubuh yang berfungsi sebagai sumber energi. Karbohidrat banyak tersimpan di berbagai bahan makanan pokok manusia, misalnya beras, jagung, gandum, ubi, singkong dan sagu. Selain tersimpan di dalam bahan makanan pokok, karbohidrat juga ditemukan dalam bentuk makanan olahan, seperti lontong, mie, roti, selai, sirup dan kue-kue tradisional yang terbuat dari tepung (Depkes RI, 2004).

Lontong dan kue lupis merupakan makanan olahan yang digemari oleh masyarakat karena rasanya yang gurih dan sering dijual di pasar-pasar tradisional. Lontong adalah makanan olahan yang terbuat dari beras sedangkan kue lupis merupakan makanan olahan yang terbuat dari ketan. Pada umumnya lontong dan kue lupis hanya bertahan 1-2 hari dan makanan tersebut tidak habis terjual, sehingga penjual menggunakan boraks sebagai bahan pengawet agar tahan lama dan meminimalisir biaya produksi. Penjual menggunakan boraks karena lebih praktis, mudah diperoleh dan tidak menimbulkan bau (Cahyadi, 2006).

Natrium tetraborat (boraks) adalah zat pengawet yang merupakan bahan tambahan yang ditambahkan kedalam makanan berfungsi untuk menjaga kualitas makanan. Boraks ialah senyawa kimia turunan dari logam berat boron (B) dan digunakan sebagai antiseptik dan pembunuh kuman. Bahan ini banyak digunakan sebagai bahan anti jamur, pengawet kayu, dan antiseptik pada kosmetik. Dalam Peraturan Menteri Kesehatan No. 722/ MenKes/Per/IX/88 yang telah diperbaharui dengan PERMENKES No 33 tahun 2012 boraks dinyatakan sebagai bahan berbahaya dan dilarang untuk digunakan dalam pembuatan makanan. Dalam makanan, boraks akan terserap oleh darah dan disimpan dalam hati, karena tidak mudah larut dalam air boraks bersifat kumulatif sehingga bersifat karsinogenik dan menyebabkan gangguan pada bayi, gangguan proses reproduksi, menimbulkan iritasi pada lambung dan menyebabkan gangguan pada ginjal, hati, dan testis (Suklan, 2002)

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Nasution tentang analisis kandungan boraks pada lontong di kelurahan Padang Bulan kota Medan tahun 2009, dari 24 sampel di lima lokasi penelitian terdapat 62,5% sampel yang mengandung boraks. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Cristin pada tahun 2013 tentang analisis boraks dalam sepuluh lontong yang beredar di daerah Wonokromo Surabaya, dari sepuluh sampel terdapat satu sampel yang positif mengandung boraks dengan kadar tertinggi yaitu 0,094 %.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian serupa di kota Semarang belum pernah dilaporkan sehingga peneliti tertarik ingin dilakukan penelitian tentang analisis kandungan boraks pada lontong dan kue lapis yang dijual di tiga

pasar tradisional kota Semarang. Setelah dilakukan survei lapangan di beberapa pasar di Kota Semarang, peneliti ingin dilakukan pengambilan sampel di pasar Kedungmundu, pasar Peterongan dan pasar Johar kota Semarang dikarenakan jarak tempuh dari ketiga pasar tidak terlalu jauh dan banyak dijual sampel yang akan diteliti.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas dapat dirumuskan masalah penelitian sebagai berikut :

- 1.2.1 Adakah kandungan boraks pada lontong dan kue lapis yang dijual di tiga pasar tradisional kota Semarang ?
- 1.2.2 Berapakah kadar boraks pada lontong dan kue lapis yang dijual di tiga pasar tradisional kota Semarang ?

1.3. Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan umum

Untuk mengidentifikasi boraks dan menetapkan kadar boraks pada lontong dan kue lapis yang dijual di tiga pasar tradisional kota Semarang.

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi boraks pada lontong dan kue lapis yang dijual di tiga pasar tradisional kota Semarang.
- b. Menetapkan kadar boraks pada lontong dan kue lapis yang dijual di tiga pasar tradisional kota Semarang.
- c. Membandingkan kadar boraks hasil penelitian dengan PERMENKES No 722 tahun 1988 yang telah diperbaharui dengan PERMENKES No 33 tahun 2012.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Penulis

Menambah pengetahuan dan wawasan tentang bahan tambahan khususnya bahan pengawet.

1.4.2 Bagi Masyarakat

Memberikan informasi agar sebagai konsumen untuk lebih berhati-hati dan selektif dalam mengkonsumsi makanan lontong dan kue lupis

1.4.3 Bagi Instansi Terkait

Sebagai informasi tentang penggunaan bahan pengawet makanan khususnya pada lontong dan kue lupis yang dijual di tiga pasar tradisional kota Semarang.

1.5 Keaslian Penelitian

Penelitian tentang analisis boraks pada lontong dan kue lupis yang dijual di pasar tradisional kota Semarang baru akan dilakukan.

Penelitian terdahulu yang berkaitan dengan penelitian ini dapat dilihat pada tabel 1.1

Tabel 1.1 Contoh penelitian yang berkaitan dengan penelitian ini adalah :

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Hasil Penelitian
1	Anisya Nasution, Universitas Sumatera Utara, 2010	Analisa Kandungan Boraks Pada Lontong Di Kelurahan Padang Bulan Kota Medan Tahun 2009	Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 24 sampel di lima lokasi penelitian terdapat 62,5% sampel lontong yang mengandung boraks
2	Yolanda Maria Cristin, Universitas Surabaya, 2013	Analisis Boraks Dalam Sepuluh Lontong Yang Beredar Di Daerah Wonokromo Surabaya pada tahun 2013	Berdasarkan penelitian yang dilakukan didapatkan hasil bahwa dari sepuluh sampel terdapat satu sampel yang positif mengandung boraks dengan kadar tertinggi yaitu 0,094 %.
3	Rizki Amelia, Universitas Andalas, 2014	Identifikasi dan Penentuan Kadar Boraks dalam Lontong yang Dijual di Pasar Ray Padang	Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari sepuluh sampel yang diperiksa, tidak ada sampel yang mengandung boraks.

Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang dilakukan sebelumnya ialah pada sampel, tempat pengambilan sampel dan metode uji kualitatif dan kuantitatif yang digunakan. Pada penelitian ini akan dilakukan pengujian pada lontong dan kue lupis yang dijual di tiga pasar tradisional kota Semarang dengan uji kualitatif menggunakan larutan kurkumin. Jika sampel didapatkan positif maka dilanjutkan ke uji kuantitatif dengan menggunakan metode spektrofotometri Uv-Vis.

