

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kerupuk merupakan salah satu makanan yang sangat digemari oleh kalangan masyarakat umum dan terbuat dari bahan yang mengandung bahan pati yang cukup banyak. Kerupuk juga sangat populer sebagai makanan ringan. Kerupuk biasanya hidangkan untuk makan, Kerupuk dapat ditemukan hampir setiap sudut di Indonesia dan semua orang menyukainya, meskipun menggunakan nama dan campuran bahan yang berbeda. Dengan berbagai jenis kerupuk seperti kerupuk udang, kerupuk kulit, kerupuk nasi dan beragam lainnya. (Anggela, 2020).

Kerupuk tipe makanan ringan standar, teratur mengandung 504 kalori : 49% berasal dari karbohidrat, 46% berasal dari lemak, 5% berasal dari protein kandungan gizi kerupuk, tipe cemilan standar, teratur per 100 g. sangat tinggi kandungan vitamin K tertinggi dengan menggunakan 42,5 mcg (53%), lemak total 25,8 g (40%), serta sodium 864,9 mg (36%).

Banyak sekali penjual kerupuk yang ada pada pasar. Oleh karena itu, para penjual harus membuat atau mempersiapkan kerupuk menggunakan dengan sebaik mungkin agar kerupuknya itu laku. Para pembeli akan tertarik dengan kerupuk yang teksturnya lebih renyah sehingga penjual melakukan berbagai cara untuk membentuk kerupuk mereka dapat memiliki tekstur yang lebih renyah. Salah satu cara yang digunakan adalah dengan menambahkan bahan tambahan pangan. Bahan tambahan pangan yang sering digunakan pada pembuatan kerupuk adalah boraks.

Kerupuk yang mengandung boraks terasa getir di lidah.

Bahan tambahan makanan terlarang berjenis boraks yang sering kali digunakan untuk memperlama daya tahan kerupuk atau zat pengawet. pengawetan dengan zat kimia ialah teknik yang cukup sederhana serta murah. Penambahan boraks bertujuan untuk membuat tekstur padat, serta mempertinggi kekenyalan, kerenyahan, serta memberikan rasa gurih serta bersifat tahan lama terutama pada makanan yang mengandung pati (Hartati, 2017).

Boraks merupakan garam Natrium $\text{Na}_2\text{B}_4\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$ yang sering digunakan pada berbagai industri non pangan diantaranya industry solder, kertas, bahan pembersih, gelas, antiseptik, pengawet kayu, pengontrol kecoak dan keramik. Boraks merupakan bahan beracun dan berbahaya (B3) karena dapat menimbulkan efek beracun. Hal ini dikarenakan apabila boraks masuk kedalam tubuh manusia secara terus-menerus maka akan menyebabkan gejala keracunan akut seperti mual, muntah, iritasi lambung, sakit kepala, bercak-bercak padakulit. Sedangkan apabila mengkonsumsi dalam jangka waktu yang lama dapat mengakibatkan dampak negatif bagi tubuh berupa gejala keracunan kronis seperti penumpukkan dalam otak, tulang, menyebabkan kerusakan pada hati, sistem kardiovaskuler, sistem syaraf pusat, sistem syaraf perifer, dan sistem saluran kemih (Nur intan dkk, 2019).

Pada Peraturan Menteri Kesehatan No.033 Tahun 2012 boraks dinyatakan sebagai bahan tambahan yang berbahaya dan dilarang dipergunakan dalam pembuatan makanan yang dikarenakan makanan yang mengandung boraks dapat merusak sel-sel di dalam tubuh antara lain susunan saraf pusat, ginjal serta hati.

Gejala yang sering kali dirasakan oleh orang yang mengkonsumsi makanan yang mengandung boraks adalah mual, muntah, diare, kram perut, iritasi kulit, serta kejang-kejang (Lestari et al, 2018).

Penelitian tentang boraks sudah dilakukan di beberapa kawasan di Indonesia seperti penelitian di pasar tradisional kota Malang didapatkan bahwa 6 berasal 20 sampel kerupuk yang di uji positif mengandung boraks. Penelitian lain juga dilakukan oleh Kurnia pada beberapa pasar di Kota Surabaya tahun 2017 yang menemukan 12 sampel kerupuk positif mengandung boraks (Fadjar, 2017). Penggunaan boraks terdapat di beberapa di Indonesia. Hal ini dapat dilihat dari hasil penelitian Anreny (2017) dkk, pada kerupuk di kota Jayapura mengenai deteksi boraks dengan kadar 6,566 - 908,556 ug/gram.

Pengawasan yang dilakukan BPOM menyatakan bahwa 176 sampel jenis pangan (33,4%) dari total parameter TMS di daerah Indonesia mengandung Boraks (BPOM, 2019). Kandungan boraks yang terdapat di makanan dapat dideteksi secara sederhana dengan menggunakan bahan alami yaitu kunyit (*Curcuma domestica* Val). Sejak lama kunyit digunakan oleh masyarakat Indonesia sebagai bumbu masakan, pengawet alami, serta sebagai obat tradisional. Kunyit mengandung senyawa fenolik, antioksidan dan terbukti memiliki dampak farmakologi (Yadav & Tarun, 2017).

Identifikasi boraks bisa dilakukan dengan metode uji nyala api, uji kertas tumerik, kertas kurkuma juga uji easy test boraks dimana masing-masing metode mempunyai kelebihan dan kekurangan, sehingga tidaklah berlebihan apabila ada alternatif metode lain untuk menambah informasi perihal metode identifikasi pada

boraks yang lebih cepat, praktis dan murah salah satunya yang secara kualitatif dengan memakai kertas kunyit (Tumerik). Kemudian uji dengan metode kuantitatif dengan menggunakan Titrimetri serta Spektrofotometri Uv-Vis dengan masing-masing metode memiliki kelebihan dan kekurangan.

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Identifikasi Boraks Pada Kerupuk yang dijual di Pasar Tradisional Cilacap Kota”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan masalah yang dipaparkan didalam latar belakang maka yang menjadi rumusan masalah pada penelitian adalah Apakah kerupuk yang dijual Dipasar Gede Cilacap Kota mengandung boraks?

C. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan rumusan permasalahan yang diajukan maka tujuan yang ingin diperoleh adalah mengetahui apakah kerupuk yang dijual di Pasar Gede Cilacap Kota mengandung boraks atau tidak dan mengetahui cara atau metode identifikasi kandungan boraks pada kerupuk dipasar Gede Cilacap Kota.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

a. Bagi Ilmu Pengetahuan

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan sumbangan dan masukan bagi ilmu pengetahuan mengenai identifikasi boraks pada kerupuk yang dijual di pasar Gede Cilacap Kota.

b. Bagi Universitas Al-Irsyad Cilacap

Hasil penelitian dapat diajukan sebagai kajian pustaka yang bersifat ilmiah khususnya mengenai identifikasi boraks pada kerupuk.

c. Bagi Masyarakat

Penelitian ini digunakan untuk menambah pengetahuan bagi masyarakat mengenai boraks dan bahaya boraks bagi tubuh.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Mahasiswa

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai pengetahuan dan kajian pustaka yang bersifat ilmiah khususnya tentang identifikasi boraks pada kerupuk yang dijual di Pasar Tradisional Cilacap Kota di Pasar Gede.

b. Bagi Instansi Terkait

BPOM di Kota Cilacap agar lebih meningkatkan pembinaan kepada pedagang kerupuk seperti penyuluhan tentang bahan tambahan pangan yang di larang dan diizinkan untuk digunakan dalam makanan.

c. Bagi Penulis

Peneliti memperoleh ilmu pengetahuan dan wawasan mengenai identifikasi boraks pada kerupuk yang dijual dipasar Tradisional Cilacap Kota.