

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cincau hitam merupakan bahan olahan pangan tradisional yang biasanya digunakan sebagai isian minuman segar dan sudah lama dikenal serta dikonsumsi oleh masyarakat. Cincau hitam juga disebut dengan nama janggelan atau camcau. Bagian tanaman cincau hitam (*Mesona palustris BL*) yang banyak digunakan adalah bagian daun cincau yang kemudian diolah menjadi simplisia dan digunakan sebagai bahan baku pembuatan olahan pangan. Simplisia cincau hitam merupakan tanaman yang mengandung senyawa bioaktif dan sudah diteliti. Herbal cincau hitam dalam penelitian sebelumnya ditemukan dapat mengobati tekanan darah tinggi, diabetes, dan penyakit gangguan hati. Berdasarkan penelitian tersebut didapatkan bahwa kandungan senyawa fenol yang ada pada cincau hitam berkontribusi pada aktivitas antioksidan dan efek scavenging pada radikal bebas (Tasia, dkk 2014).

Cincau hitam merupakan salah satu jenis olahan yang tidak dapat bertahan lama, sehingga pada pembuatan cincau hitam kemungkinan dilakukan penambahan pengawet yang bertujuan menjaga kualitas cincau hitam yang dipasarkan. Pengawet ditambahkan bersama pada saat penambahan tepung tapioka. Bahan yang difungsikan sebagai pengawet sekaligus dapat memperbaiki tekstur makanan hingga lebih kenyal dan disukai konsumen, salah satunya adalah boraks. Boraks merupakan senyawa kimia yang memiliki sifat karsinogen. Boraks merupakan bahan yang dikenal dalam industri farmasi sebagai ramuan obat

misalnya salep, bedak, larutan kompres, obat oles mulut, dan obat pencuci mata. Jika boraks terdapat pada makanan maka dalam jangka waktu yang lama akan menumpuk pada otak, hati, lemak, dan ginjal. Pemakaian dalam jumlah banyak dapat menyebabkan demam, depresi, kerusakan ginjal, nafsu makan berkurang, gangguan pencernaan, dan lain-lain (Rana dkk, 2015). Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor: 1168/MenKes/Per/X/1999 menyebutkan ada 10 bahan yang dinyatakan sebagai bahan berbahaya dan dilarang penggunaannya dalam makanan diantaranya adalah asam borat atau boraks. Meskipun penggunaan boraks pada makanan dilarang, masyarakat terutama produsen atau pedagang masih banyak yang menggunakan, karena selain difungsikan sebagai pengawet, boraks juga dapat memperbaiki tekstur makanan hingga lebih kenyal dan disukai konsumen, salah satunya adalah pada cincau hitam (Rana dkk, 2015). Selain itu, penggunaan boraks pada makanan juga dapat disebabkan karena kurangnya pengetahuan mengenai akibat mengkonsumsi boraks dan anggapan bahwa bahan tambahan pangan tersebut memiliki harga yang murah, lebih efektif dan efisien jika digunakan.

Cincau hitam dengan karakteristiknya yang berair akan rentan mengalami kebusukan dalam jangka waktu yang singkat jika diproduksi tanpa pengawet, hal ini terjadi karena pada tahapan pengolahan cincau hitam mengalami proses yang kurang tepat dan dalam pengemasannya dinilai kurang aman. Selain itu, kebersihan pada tempat produksi juga mempengaruhi masa simpan cincau hitam. Cincau hitam yang dipasarkan tanpa kemasan di tempat terbuka juga memiliki kemungkinan terkontaminasi oleh mikroba yang menyebabkan olahan ini cepat busuk. Beberapa produk dari produsen pembuat cincau di Pasar Singosari dan Pasar Lawang yang berdekatan dengan tempat

produsen memiliki bermacam-macam ciri khas pada setiap produk. Produk cincau hitam biasanya hanya bertahan 3-4 hari di dalam lemari pendingin dengan tekstur cincau hitam yang mudah hancur, tetapi pada beberapa produk terdapat cincau hitam yang bertahan hingga 7-8 hari di dalam lemari pendingin diikuti dengan tekstur cincau hitam yang lebih padat, kesat, dan tidak licin. Standar ketertarikan konsumen yakni lebih memilih cincau hitam dengan masa simpan yang lama dan kualitas yang bagus, sehingga produsen cincau hitam akan menambahkan bahan tambahan pangan berupa pengawet. Bahan yang ditujukan sebagai pengawet dikhawatirkan adalah boraks, karena penambahan bahan ini mempengaruhi masa simpan yang lebih lama serta perbedaan tesktur.

Cincau hitam tanpa kemasan yang akan diidentifikasi merupakan produk yang diperjualbelikan di Pasar Singosari dan Pasar Lawang. Pengambilan sampel cincau hitam tanpa kemasan pada pasar-pasar ini didasari karena adanya pengakuan dari produsen yang memasok pada kedua pasar ini mengenai penggunaan pengawet serta dugaan mengenai penggunaan boraks sebagai pengawet sekaligus sebagai pengental pada produk cincau hitam tanpa kemasan. Oleh karena itu, melalui penelitian ini akan dilakukan identifikasi boraks untuk membuktikan dugaan-dugaan tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, yang menjadi permasalahan adalah apakah produk cincau hitam tanpa kemasan yang diperjualbelikan di Pasar Singosari dan Pasar Lawang terdapat boraks?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui ada atau tidaknya boraks pada cincau hitam tanpa kemasan.

1.3.2 Tujuan Khusus

- Mengamati organoleptis yang terdiri dari tekstur dan warna pada cincau hitam saat dibeli untuk digunakan sebagai sampel serta mengamati perubahan organoleptis yang terjadi setelah beberapa hari
- Mengidentifikasi boraks secara kualitatif pada cincau hitam tanpa kemasan dengan menggunakan metode uji kertas turmeric
- Mengidentifikasi boraks secara kualitatif pada cincau hitam tanpa kemasan dengan menggunakan metode dan uji Kromatografi Lapis Tipis (KLT)
- Mengetahui kadar boraks pada cincau hitam tanpa kemasan secara kuantitatif menggunakan metode titrasi asidimetri

1.4 Manfaat Penelitian

Untuk memberikan informasi mengenai ada atau tidaknya boraks yang ditujukan sebagai pengawet pada produk cincau hitam tanpa kemasan yang diperjualbelikan tanpa kemasan di Pasar Singosari dan Pasar Lawang, sehingga dengan hasil penelitian ini dapat menjadikan masyarakat sekitar lebih berhati-hati dalam pemilihan produk yang dikonsumsi.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Pada penelitian ini, ruang lingkup penelitian dilakukan dengan mengumpulkan sampel yang diambil dari beberapa pedagang yang menjual cincau hitam tanpa kemasan di Pasar Singosari dan Pasar Lawang. Sampel yang telah dikumpulkan kemudian dilakukan identifikasi boraks dengan uji kertas turmeric sebagai uji dugaan awal, kemudian dilakukan pengujian dengan metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT). Selain itu, juga dilakukan uji kuantitatif dengan menggunakan metode titrasi asidimetri.

Adapun keterbatasan dalam penelitian ini yakni tidak diketahui komposisi pasti terutama bahan tambahan pangan yang terdapat pada cincau hitam tanpa kemasan, sehingga dikhawatirkan menggunakan bahan tambahan pangan lain selain boraks.

1.6 Definisi Istilah

1. Cincau Hitam Tanpa Kemasan



Gambar 1.1 Cincau Hitam Tanpa Kemasan (Rahmawaty, 2018)

Cincau hitam tanpa kemasan merupakan produk bahan makanan dalam bentuk gel berwarna coklat kehitaman yang digunakan untuk makanan dan minuman yang diujakan tanpa kemasan.

2. Bahan Tambahan Pangan (BTP)

Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah bahan yang ditambahkan pada makanan yang digunakan sebagai pengawet dan pengenyal.

3. Pengawet

Pengawet adalah bahan yang ditambahkan pada makanan untuk menambah masa simpan makanan agar tidak cepat busuk.

4. Pengenyal

Pengenyal adalah bahan yang ditambahkan pada makanan untuk memperbaiki tekstur agar lebih menarik.

5. Boraks

Boraks adalah senyawa kimia yang digunakan dalam pembuatan detergen, antiseptik, dan salep sehingga penggunaan boraks pada makanan tidak diperbolehkan, karena dapat mengakibatkan gangguan kesehatan.

