

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kesehatan yang baik merupakan keinginan dari tiap manusia. Oleh karena itu, usaha-usaha untuk meningkatkan kesehatan harus terus diupayakan dengan berbagai cara. Kemajuan teknologi sistem informasi juga membantu masyarakat untuk menyadari perlunya mengkonsumsi makanan yang menyehatkan (Laksmi, 2001).

Pangan menurut Peraturan pemerintahan RI nomor 28 tahun 2004 adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman.

Pangan digunakan manusia untuk mempertahankan kelangsungan hidupnya. Kebutuhan dasar manusia akan pangan berbeda satu dengan lainnya bergantung pada tingkat peradaban manusia (Winarno, 2004). Salah satu bahan pangan yang digunakan untuk memenuhi kebutuhan dasar manusia yaitu beras. Sepertiga umat manusia atau sekitar 1,4 miliar menggunakan beras sebagai bahan pangan yang nantinya diolah menjadi nasi. Di Indonesia sekitar 95% menggantungkan diri kepada beras sebagai bahan makanan pokok (Nurmala, 1988).

Pada umumnya, sereal dan produk olahannya memberikan sumbangan lebih dari 50% kebutuhan kalori penduduk Indonesia. Serealia tidak hanya mengandung karbohidrat, tetapi juga protein dan lemak. Sekitar 30-50% asupan protein dari konsumsi sehari diperkirakan berasal dari pangan serealia. Satu piring nasi atau 70 gram beras memberi protein sebesar 5,3 gram sehingga dalam sehari mendapat 15,9 g atau 35% kebutuhan protein orang dewasa. Selain itu, serealia juga mengandung fosfor, zat besi, kalsium, dan vit B (Tejasari, 2005).

Namun, Di zaman sekarang ini segala macam makanan atau bahan makanan di Indonesia itu tidak murni lagi dan banyak mengandung zat kimia

tambahan yang berbahaya seperti pemanis, pewarna, pemutih dan sebagainya. Hal itu sengaja ditambahkan ke dalam makanan dalam jumlah sedikit yaitu untuk memperbaiki warna, bentuk, cita rasa, tekstur atau memperpanjang daya simpan.

Masalah manipulasi mutu beras sebenarnya sudah sering dilakukan pedagang atau penggilingan seperti penyemprotan zat aromatik dan pemakaian bahan pemutih. Pemakaian bahan pemutih pada beras yang tidak jelas dan tidak sesuai spesifikasi bahan tambahan yang diperbolehkan untuk pangan, dan konsentrasi pemakaian di atas ambang batas berbahaya bagi kesehatan manusia. Penggunaan klorin dalam pangan bukan hal yang asing. Klorin sekarang bukan hanya digunakan untuk bahan pakaian dan kertas saja, tetapi telah digunakan sebagai bahan pemutih atau pengkilat beras, agar beras yang berstandar medium menjadi beras berkualitas super (Darniadi, 2010).

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh Khatimah dkk pada tahun 2015, bahwa dari 8 merk beras yang dijual di Pasar Merjosari Kota Malang, sebanyak 7 merk beras yang mengandung klorin. Kandungan klorin paling tinggi 3,89 ppm dan paling kecil 1,41 ppm. Namun, kandungan klorin dalam beras dapat berkurang dengan proses pencucian berulang-ulang pada beras. Berdasarkan penelitian Hanifah tahun 2015, beras yang positif mengandung klorin sebesar 45,361 ppm dilakukan proses pencucian pertama terdapat kandungan klorin sebesar 36,810 ppm dan pada saat pencucian kedua terdapat kandungan klorin sebesar 25,595 ppm. Terjadi penurunan kandungan klorin pada setiap proses pencucian yang dilakukan terhadap beras. Hal ini sesuai dengan sifat klorin yang dapat larut dengan mudah di dalam air (U.S. Departement Of Health And Human Service, 2007).

Klorin adalah bahan kimia yang biasanya digunakan sebagai pembunuh kuman. Klorin berwujud gas berwarna kuning kehijauan dengan bau cukup menyengat. Dampak dari beras yang mengandung klorin itu tidak terjadi sekarang atau dalam waktu dekat. Namun, bahaya untuk kesehatan baru akan muncul setelah 15 hingga 20 tahun mendatang, khususnya apabila kita mengonsumsi beras tersebut secara terus menerus. Zat klorin yang ada dalam beras akan menggerus usus pada lambung (korosit) sehingga rentan terhadap

penyakit maag. Dalam jangka panjang mengonsumsi beras yang mengandung Klorin akan mengakibatkan penyakit kanker hati dan ginjal (Adiwisastro, 1987).

Berdasarkan Peraturan Menteri Pertanian RI No. 32/Permentan/OT.140/3/2007 tentang Pelarangan Penggunaan Bahan Kimia Berbahaya Pada Proses Penggilingan Padi, Huller Dan Penyosohan Beras, menyatakan bahwa beras yang melalui penggilingan padi, huller dan penyosohan beras dilarang menggunakan bahan kimia berbahaya. Pemajanan klorin pada konsentrasi rendah (1-10 ppm) dapat menyebabkan iritasi mata dan hidung, sakit tenggorokan dan batuk (Widiantoko, 2014).

Berdasarkan permasalahan diatas maka peneliti tertarik untuk menguji dan memberi gambaran ada atau tidak adanya kandungan klorin pada beras di salah satu pasar tradisional yaitu Pasar Dinoyo Kota Malang.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka yang menjadi masalah penelitian ini adalah “Adakah kandungan klorin pada beras putih di Kota Malang?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk menganalisis kandungan klorin pada beras putih di Kota Malang

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis kandungan klorin secara kualitatif dan kuantitatif pada beras di Pasar Dinoyo Kota Malang
- b. Menganalisis pengaruh proses pencucian terhadap kadar klorin.

D. Manfaat

1. Manfaat Teoritis

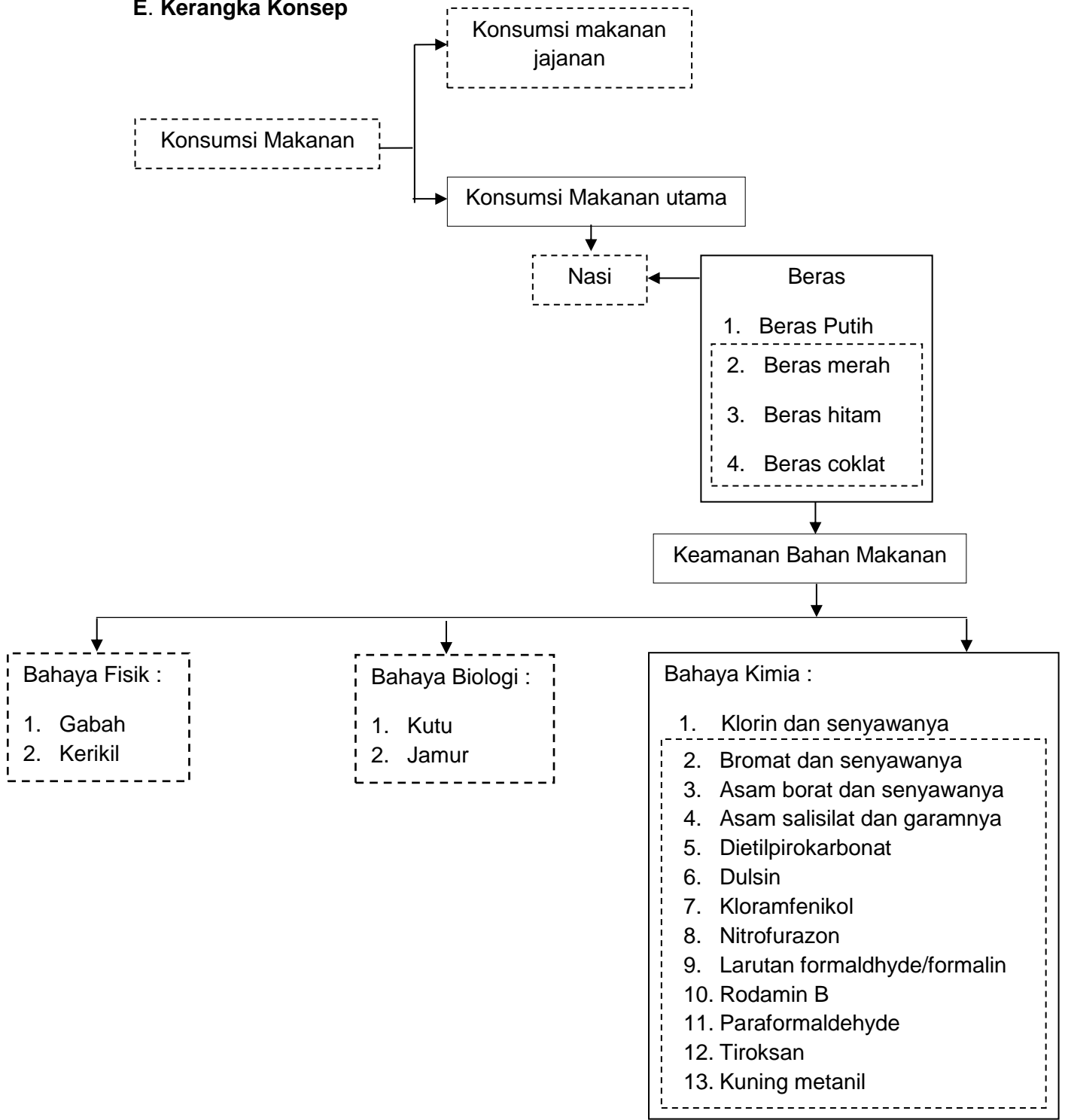
Dapat memberikan informasi tentang keamanan pangan khususnya dari segi penggunaan klorin pada beras.

2. Manfaat Praktis

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi bagi Dinas Kesehatan Kota Malang mengenai penggunaan klorin sebagai pemutih pada beras di Kota Malang. Selain dapat memberikan informasi kepada Dinas Kesehatan Kota Malang, dengan adanya penelitian ini

diharapkan masyarakat lebih berhati-hati dalam memilih beras untuk dikonsumsi.

E. Kerangka Konsep



Ket :

- : Diteliti
- : Tidak Diteliti

