

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Cincau (*Mesopa*) merupakan produk atau bahan minuman penyegar. Tumbuhan cincau termasuk kedalam jenis tumbuhan membelit. Daun dari tumbuhan cincau dapat diolah dengan diperas dan diendapkan hingga menjadi agar, rasanya yang enak dan mudah didapat menjadikan cincau digemari oleh masyarakat (Sunarto, 2007). Cincau hitam merupakan bahan makanan tradisional yang telah lama dikenal masyarakat dan digunakan sebagai isi minuman segar. Biasanya konsumen menyukai cincau hitam dengan konsistensi kenyal, kokoh dan kuat. Bahan pengawet makanan sebenarnya tidak diperlukan dalam pembuatan cincau, namun masih dimungkinkan para produsen cincau menambahkan boraks dengan harapan produknya tidak mudah rusak ketika dipasarkan (Rana, 2015).

Cincau hitam merupakan bahan makanan tradisional yang telah lama dikenal masyarakat dan digunakan sebagai isi minuman segar. Biasanya konsumen menyukai cincau hitam dengan tekstur yang kenyal. Boraks sebenarnya tidak diperlukan dalam pembuatan cincau, namun masih dimungkinkan para produsen cincau menambahkan boraks dengan harapan produknya tidak mudah rusak ketika dipasarkan (Rana dkk, 2015). Banyak sekali zat kimia berbahaya yang dilarang ditambahkan oleh pedagang ke dalam makanan. Hal ini tentu saja sangat membahayakan konsumen. Namun tidak bisa masyarakat hindari, makanan yang mengandung boraks marak beredar di pasar. Seperti yang penulis lihat di pasar sekitaran Kota Malang banyak cincau hitam yang tahan hingga berhari hari dan masih dalam kondisi yang segar dan tetap bertekstur kenyal, mengakibatkan penulis ragu terhadap cincau hitam yang beredar di Kota Malang.

Boraks adalah senyawa kimia berbentuk kristal putih, tidak berbau dan stabil pada suhu tekanan normal. Dalam air, boraks berubah menjadi natrium hidroksida dan asam borat. Asam borat dan keturunannya merupakan senyawa kimia yang mempunyai sifat karsinogen. Boraks merupakan zat kimia dilarang digunakan

dalam produk makanan. Boraks dinyatakan dapat mengganggu kesehatan bila digunakan dalam makanan (Rana dkk, 2015). 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).

Meskipun boraks berbahaya bagi kesehatan ternyata masih banyak digunakan oleh masyarakat sebagai bahan tambahan makanan, karena selain berfungsi sebagai pengawet, boraks juga dapat memperbaiki tekstur makanan hingga lebih kenyal dan disukai konsumen, salah satunya adalah cincau hitam.

Pada penelitian sebelumnya (Rana Zara Athaya, 2015) terhadap 18 sampel cincau hitam dimana 16 diantaranya positif mengandung boraks (88,89%) di Kota Medan. (tribunnews.com 7/4/2022) ada kasus yang terjadi di Kota Aceh Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BBPOM) Banda Aceh menemukan cincau yang diduga mengandung boraks di Kawasan Pasar Lambaro. Kepala Bidang Ketahanan Pangan pada Dinas Ketahanan Pangan (Distanpangan) Banda Aceh, Ferry Payacun, mengungkapkan pedagang yang terbukti menjual makanan tercemar dapat dikenakan (UU) No 7 tahun 96 tentang Pangan di pasal 21 berbunyi dilarang menjual makanan yang membahayakan kesehatan. Serta Undang-undang Nomor 9 Tahun 1999 dengan sanksi pidana selama 5 tahun.

Identifikasi dalam penelitian ini menggunakan metode uji nyala api dan kertas turmeric ekstrak kunyit, metode ini dipilih karena metode sederhana relative cepat dan efisien dan bisa menganalisis sampel dalam waktu yang bersamaan. Berdasarkan hal tersebut, maka penulis ingin mengetahui apakah cincau hitam yang mengandung boraks diperjual belikan di pasar sekitaran Kota Malang.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimanakah cincau hitam yang beredar di Kota Malang teridentifikasi bahan kimia boraks ?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Mengidentifikasi kandungan boraks pada cincau hitam yang beredar di Kota Malang.

## **1.4. Manfaat Penelitian**

### ➤ **Manfaat Teoritis**

Menambah pengetahuan dan wawasan bagi peneliti tentang metode turmerik, dan uji nyala api.

### ➤ **Manfaat Praktis**

#### **a. Bagi Masyarakat**

Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai cincau hitam yang mengandung boraks.

#### **b. Bagi Tenaga Kesehatan**

Dapat dijadikan sebagai data, penyuluhan, dan sidak terhadap penjual cincau hitam agar tidak menggunakan bahan yang dilarang pemerintah karena dapat merusak sistem organ tubuh.

### 1.5. Kerangka Konsep

