

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kunyit adalah salah satu jenis tanaman yang kaya akan manfaat serta banyak ditemukan di wilayah Indonesia. Kunyit merupakan jenis tanaman yang tidak begitu tinggi, tingginya hanya berkisar 1 meter. Bagian inti dari kunyit adalah pada rimpangnya yang terdapat didalam tanah. Rimpangnya memiliki banyak cabang dan tumbuh menjalar, rimpang induk biasanya berbentuk elips dengan kulit luarnya berwarna jingga kekuning-kuningan (Hartati,2013). Pada bagian akarnya atau rimpangnya berwarna kuning tua, berbau wangi serta aromatis dan rasanya sedikit manis. Bagian utamanya dari tanaman kunyit adalah rimpangnya yang berada didalam tanah. Kunyit banyak dimanfaatkan sebagai bumbu untuk memasak berbagai bahan masakan diantaranya daging maupun ikan. Dibeberapa daerah misalnya di india kunyit kerap digunakan diberbagai acara ritual keagamaan. Sementara berbeda dengan di maroko dimana kunyit lebih sering digunakan sebagai bumbu untuk sebuah masakan.

Dalam pemanfaatannya kunyit secara umum hanya digunakan dalam pengolahan makanan padahal kunyit merupakan suatu tanaman yang secara biologis mampu mendeteksi salah satu bahan pengawet pangan yang tak lazim digunakan untuk makanan yaitu Boraks. Boraks atau secara ilmiah dikenal dengan *borid acid* adalah suatu zat pengawet yang peruntukannya bukan untuk pangan serta sangat berbahaya apabila banyak dikonsumsi karena dapat

menyebabkan berbagai macam penyakit di antaranya kanker, tumor dan berbagai penyakit berbahaya lainnya. Boraks secara umum banyak dikenal dikalangan masyarakat dengan nama Bleng yang mempunyai sifat kimia diantaranya tidak berbau, berwarna putih serta larut didalam air.

Boraks banyak ditemukan pada makanan yang sehari-hari kita konsumsi, seperti bakso, mie, ikan asin dan tak terkecuali tahu. Tahu adalah makanan yang sangat familiar di wilayah Asia khususnya di Indonesia selain karena harganya murah juga kandungan dalam tahu banyak dipercaya dapat memberikan efek kesehatan tertentu. Hal ini dikarenakan tahu yang kaya akan kandungan protein yang baik untuk menyeimbangkan zat gizi dalam tubuh sehingga masyarakat cenderung mengkonsumsi tahu dengan tujuan perbaikan gizi. Namun makanan yang kerap dikonsumsi masyarakat berbagai kalangan ini cenderung mulai menurun kualitas efek menyehatkannya dikarenakan kerap dimanfaatkan oleh pedagang curang yang tidak bertanggung jawab dengan tujuan meraup keuntungan secara ekonomis dengan menambahkan beberapa bahan kimia non pangan sebagai pengawet salah satu diantaranya yaitu boraks..

Salah satu cara mengidentifikasi kandungan boraks pada bahan makanan seperti tahu yaitu dengan cara mengambil sampel kemudian diuji di laboratorium namun hal tersebut sangat susah dilakukan oleh masyarakat pada umumnya sehingga ada cara lain yang lebih mudah dan dapat dilakukan oleh masyarakat umumnya secara sendiri-sendiri yaitu dengan menggunakan kunyit. Pada kadar boraks berkisar 3,76 – 117,94 ppm tidak terdapat reaksi

ketampakan warna merah rosa yang dihasilkan apabila diuji menggunakan analisis kualitatif menggunakan kertas turmeric. Hal ini kemungkinan disebabkan oleh kadar boraks yang terkandung dalam makanan sangat kecil (Raisani, 2009). Jika ikatan antara kurkumin dan asam borat terlalu sedikit maka senyawa rososianin hasil dari reaksi tersebut kurang tampak, sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui jumlah ekstrak kunyit terbaik yang efektif dalam mendeteksi boraks pada tahu dan tingkat kesensitifitasan ekstrak kunyit terbaik dalam mendeteksi adanya boraks pada tahu.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut dapat dirumuskan pokok penelitian sebagai berikut :

1. Berapa banyak ekstrak kunyit yang dapat di gunakan sebagai indikator adanya boraks pada tahu?.
2. Bagaimana tingkat kesensitifitasan ekstrak kunyit dalam mendeteksi adanya boraks pada tahu?.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui berapa jumlah ekstrak kunyit terbaik yang efektif dalam mendeteksi adanya boraks pada tahu.
2. Untuk mengetahui tingkat kesensitifitasan ekstrak kunyit terbaik dalam mendeteksi adanya boraks pada tahu.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah:

1. Sebagai bahan informasi kepada masyarakat serta pemerintah tentang potensi rimpang kunyit sebagai indikator alami kandungan boraks pada tahu.
2. Menambah khasanah pengetahuan peneliti lainnya tentang potensi kunyit sebagai bio-indikator pendeteksi boraks pada tahu.
3. Sebagai alternatif deteksi boraks pada tahu.