

BAB I

PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Karbohidrat merupakan sumber kalori utama bagi hampir seluruh penduduk dunia, khususnya bagi penduduk negara yang sedang berkembang. Walaupun jumlah kalori yang dapat dihasilkan oleh 1 gram karbohidrat hanya 4 kkal bila dibandingkan protein dan lemak. Karbohidrat juga mempunyai peranan penting dalam menentukan karakteristik bahan makanan, misalnya rasa, warna, tekstur, dan lain-lain. Sedangkan dalam tubuh, karbohidrat berguna untuk mencegah timbulnya ketosis, pemecahan protein tubuh yang berlebihan, kehilangan mineral, dan berguna untuk membantu metabolisme lemak dan protein.

Dalam tubuh manusia karbohidrat dapat dibentuk dari beberapa asam amino dan dan sebagian dari gliserol lemak. Tetapi sebagian besar karbohidrat diperoleh dari bahan makanan yang dimakan sehari-hari, terutama bahan makanan yang berasal dari tumbuh-tumbuhan. Sumber karbohidrat yang merupakan bahan makanan pokok di berbagai daerah di Indonesia adalah biji-bijian, khususnya beras dan jagung⁽¹⁾.

Beras merupakan makanan pokok sebagian besar bangsa Indonesia. Beras adalah gabah yang bagian kulitnya sudah dibuang dengan cara digiling dan disosoh. Beras harus aman dikonsumsi serta dapat memberi kepastian standar mutu yang mengacu pada Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6128-1999 tentang standar mutu beras giling. Salah satu persyaratan umum SNI tersebut adalah bahwa beras harus bebas dari hama dan penyakit termasuk bebas dari bahan kimia yang membahayakan⁽²⁾.

Para produsen beras berusaha membuat beras seputih mungkin dengan tujuan untuk menarik konsumen dan agar beras bisa dijual dengan harga yang lebih tinggi. Berbagai cara dilakukan untuk membuat beras lebih putih, diantaranya, dengan menambah zat kimia sebagai Bahan Tambahan Makanan (BTM)⁽³⁾.

Bahan Tambahan Makanan (BTM) yang biasa digunakan oleh para produsen beras untuk membuat beras lebih putih yaitu dengan klorin. Pada awalnya klorin merupakan zat kimia yang berfungsi sebagai desinfektan atau pembunuh kuman yang lazimnya digunakan untuk membunuh bakteri dalam air. Klorin merupakan zat kimia yang bersifat racun bagi tubuh.

Beras yang diputihkan dengan klorin dapat menurunkan mutu nutrisi dalam beras. Apabila klorin tertelan dapat menimbulkan nyeri, dan inflamasi pada mulut, kerongkongan, lambung dan perut serta iritasi membran mukosa perut. Bila dikonsumsi dalam jangka panjang dapat mengganggu fungsi pencernaan, hati, dan ginjal juga berpotensi menimbulkan masalah kesehatan seperti penyakit jantung, atherosclerosis, anemia, tekanan darah tinggi dan kanker. Organ tubuh dalam kerjanya dibantu oleh pembuluh darah. Kerja dari pembuluh darah tersebut dipengaruhi oleh nutrisi yang kita makan. Sehingga beras yang merupakan makanan pokok nutrisinya kurang maka akan mengakibatkan kerja dari pembuluh darah tersebut terganggu dan dapat menimbulkan berbagai masalah kesehatan⁽⁴⁾.

I.2 Identifikasi Masalah

Apakah terdapat klorin dalam beras yang dijual di salah satu Pasar di Kabupaten Garut?

I.3 Tujuan Penelitian

Untuk meneliti ada tidaknya klorin dalam beras yang dijual di salah satu Pasar di Kabupaten Garut.

I.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Dapat mengetahui keberadaan klorin dalam beras yang dijual di salah satu Pasar di Kabupaten Garut.

- b. Memberikan informasi kepada para produsen dan konsumen akan bahayanya klorin jika terdapat dalam beras dan dikonsumsi.

I.5 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan dari bulan Pebruari hingga bulan juli 2009, yang bertempat di laboratorium Kimia Farmasi Analisis Fakultas MIPA Jurusan Farmasi UNIGA.

