PENDAHULUAN

1. Dasar teori

Pengertian bahan tambahan pangan dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI secara umum adalah bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai bahan makanan dan biasanya bukan merupakan komponen khas makanan, mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi yang dengan sengaja ditambahkan ke dalam makanan untuk maksud teknologi pada pembuatan, pengolahan, penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan dan penyimpanan.⁽³⁾

Natrium borat atau yang lebih dikenal dengan boraks mempunyai rumus kimia $\text{Na}_2\text{B}_4\text{O}_7$ merupakan serbuk kimia berwarna putih yang terdapat di alam atau dari pembuatan pabrik. Boraks dikalangan para pedangang bakso lebih dikenal dengan nama pemutih pentol atau pemutih, dan merupakan bahan tambahan makanan yang dilarang.⁽³⁾

Kasus yang terjadi selama ini dikarenakan sejumlah produsen nakal menggunakan pengawet yang ditujukan untuk tekstil, plastik dan bahan pengawet mayat. Hal ini disebabkan oleh relatif murah nya pengawet yang tidak ditujukan untuk makanan jika dibandingkan dengan pengawet makanan. Disamping itu ketidaktahuan produsen maupun konsumen tentang bahaya penggunaan pengawet non makanan sebagai pengawet makanan mengakibatkan kasus ini makin sering terjadi. Selain boraks, ada beberapa jenis pengawet lain yang sebenarnya bukan bahan tambahan makanan, tetapi digunakan untuk mengawetkan makanan sehingga penggunaannya membahayakan bagi konsumen diantaranya formalin,

asam salisilat dan garamnya, dietilpilotkarbonat, dulisin, kalium klorat, kloramfenikol, minyak nabati yang dibrominasi, nitrofurazon, dan kalium atau potassium bromat. Diantara bahan-bahan tersebut yang paling sering digunakan dimasyarakat adalah formalin dan boraks.⁽¹⁰⁾

Pemakaian boraks secara berulang atau absorpsi berlebihan dapat mengakibatkan toksik (keracunan), bahkan kematian pada orang dewasa dalam dosis 15-25 gram, sedangkan pada anak-anak 5-6 gram.⁽³⁾

Buah kurma banyak terdapat pada saat bulan Ramadhan dikarenakan buah kurma mampu menggantikan energi yang hilang ketika berpuasa seharian. Selain itu kurma juga merupakan buah yang dimakan oleh Nabi besar Muhammad SAW ketika akan membatalkan puasa, oleh karena itulah kurma menjadi buah yang paling dicari pada bulan Ramadhan tiba. Penambahan boraks pada kurma bertujuan untuk mempertahankan tekstur dan pengawet pada kurma.

Kandungan gula yang tinggi pada kurma yaitu 75-80% sangat efektif untuk penambah energi pada bulan puasa, selain itu kurma juga mengandung vitamin A sebesar 50 IU, thiamin 0,09 mg, riboflavin 0,10 mg dan niasin 2,20 mg dalam 100 g kurma kering.⁽¹⁰⁾

Kurma dapat bertahan selama 2 tahun dalam penyimpanan yang benar pada suhu kamar yaitu 25⁰C. Namun jika salah dalam penyimpanan kurma hanya dapat bertahan beberapa bulan dan tidak layak untuk dikonsumsi. Kurma yang tidak layak konsumsi seperti warna kurma berubah, mengeluarkan bau tidak sedap, kurma menggumpal satu dengan yang lainnya. Hal ini yang membuat para pedagang nakal menambahkan borak pada kurma dengan tujuan mengubah kurma

yang sudah tidak layak konsumsi menjadi kurma yang segar kembali dan lebih tahan lama.

Analisis boraks pada makanan dapat dilakukan secara kualitatif dengan metode nyala api dan kertas kurkumin⁽³⁾. Analisis kuantitatif menggunakan Spektrofotometer Visible.

Uraian diatas menjadi alasan penelitian ini dilakukan, yaitu untuk menganalisis kandungan boraks pada kurma menggunakan Spektrofotometer Visible. Pada penelitian ini sampel yang digunakan adalah kurma yang dicurigai mengandung boraks.

2. Perumusan masalah

1. Apakah kurma yang beredar di Garut menggunakan boraks untuk mempertahankan tekstur dan pengawet ?
2. Apakah validasi metode penetapan kadar dengan Spektrofotometri Visible memenuhi persyaratan ?

3. Tujuan penelitian

1. Memastikan boraks yang ditambahkan pada kurma.

4. Manfaat penelitian

1. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi informasi bagi masyarakat mengenai kurma yang ditambahkan boraks untuk mempertahankan tekstur dan pengawet.
2. Hasil penelitian ini dapat meningkatkan kewaspadaan masyarakat untuk memilih makanan yang mengandung boraks, khususnya kurma.