

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Tanaman kelapa menghasilkan air nira yang terdapat pada bagian bunga tanaman kelapa, air nira merupakan cairan manis mengandung gula pada konsentrasi 7,5 sampai 20,0%. Pada umumnya masyarakat memanfaatkan nira kelapa untuk pembuatan gula merah (Dyanti, 2002).

Gula merah atau gula jawa adalah salah satu kebutuhan pokok manusia yang cenderung meningkat dari tahun ke tahun. Peningkatan tersebut terjadi seiring pertambahan pendapatan dan jumlah penduduk. Selain itu, banyak juga industri pangan yang menggunakan gula merah sebagai bahan baku (Fajri Efendi, 2017).

Berdasarkan pengamatan peneliti masyarakat Sumenep menggunakan gula merah sebagai bahan pembuatan es dawet, dodol, makanan khas Sumenep yaitu apen, dan jenis makanan lainnya yang bahan dasarnya dari gula merah. Sehingga banyak pemasaran gula merah di pasar tradisional Kota Sumenep.

Nilai mutu gula merah di tentukan oleh warna pada gula merah sebagai indikator kematangan atau kesegaran. Baik tidaknya cara pencampuran atau cara pengolahan dapat di tandai dengan adanya warna yang seragam dan merata. Pada umumnya gula merah yang di jual di pasaran berwarna coklat kekuningan (Cahyadi 2009 dan Moehyi, 1992).

Di samping warna, keawetan pada gula merah juga perlu di perhatikan karena produk yang di hasilkan tanaman kelapa mudah mengalami kerusakan karena di pengaruhi oleh kondisi lingkungan. Bahan pengawet yang di gunakan

biasanya menggunakan larutan kapur dengan di tambahkan kulit manggis maupun tatal kayu nangka untuk mengawetkan nira (Marsigit,W 2005).

Tetapi, berdasarkan laporan media cetak di lansir bahwa gula merah yang di jual di pasaran kemungkinan mengandung formalin. Keberadaan gula mengandung formalin tersebut bisa berdampak buruk terhadap kesehatan. Adapun ciri-ciri gula merah yang mengandung formalin dapat lihat secara kasat mata. Seperti warna yang cenderung lebih terang serta bentuknya yang padat dan kering (Jawa Pos, 2016). Pada tahun 2013 telah di lakukan penelitian pada gula merah tentang ada atau tidaknya formalin pada gula merah.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 722/MenKes/Per/IX/88, formalin termasuk bahan pengawet yang di larang di gunakan sebagai bahan tambahan makanan karena sangat berbahaya bagi tubuh, karena formalin merupakan senyawa toksik (Cahyadi, 2006)

Formalin sangat berbahaya bila tertelan dan akibat yang di timbulkan dapat berupa bahaya kanker pada manusia. Apabila tertelan maka mulut, tenggorokan, dan perut terasa terbakar, sakit menelan, mual, muntah, dan diare, kemungkinan terjadi pendarahan, sakit perut yang hebat, sakit kepala, hipotensi (tekanan darah rendah), kejang, tidak sadar hingga koma (Charisa Oktavrilani 2010).

Undang-undang Republik Indonesia No.18 Tahun 2012 tentang pangan, bahwa keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang di perlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat, sehingga aman untuk di konsumsi (Nuraida, 2014).

Adanya kandungan formalin, mikroba maupun bahan berbahaya lainnya yang terdapat pada makanan di sebabkan karena minimnya pengetahuan dari para pedagang maupun konsumen mengenai bahan berbahaya lainnya yang di larang penggunaannya dalam makanan. Hal tersebut di perkuat dengan hasil penelitian Henny Putri S.T (2012).

Pada zaman sekarang ini keamanan pangan merupakan hal yang diutamakan karena sudah banyak produsen makanan yang membuat Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang biasanya tidak di gunakan sebagai makanan dan biasanya bukan merupakan komponen khas makanan (Cahyadi, 2013).

Berdasarkan latar belakang di atas penulis tertarik ingin melakukan penelitian tentang “Analisa Formalin Pada Gula Merah Yang Di Jual Di Pasar Tradisional Kota Sumenep”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Apakah terdapat kandungan formalin pada gula merah ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Untuk mengetahui kandungan formalin yang terdapat pada gula merah yang di jual di pasar tradisional Kota Sumenep

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Bagi Masyarakat**

1. Bagi masyarakat umum untuk lebih berhati-hati dalam mengkonsumsi gula merah.
2. Sebagai pengetahuan perbedaan gula merah yang menggunakan pengawet alami dan pengawet berbahan kimia yang berbahaya.
3. Sebagai gambaran penelitian selanjutnya.

### **1.4.2 Bagi Peneliti**

1. Melatih peneliti dalam pembuatan karya tulis ilmiah.
2. Menambah pengetahuan tentang kandungan formalin pada gula merah.