

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kelengkeng tergolong jenis tanaman subtropis. Di daerah tropis seperti Indonesia, kelengkeng tumbuh dengan baik di daerah dengan ketinggian antara 300 sampai 900 meter di atas permukaan laut. Namun kini kelengkeng juga di budidayakan di dataran rendah (Suhaeni, 2007).

Secara rasional jumlah produksi kelengkeng di Indonesia sebesar 90% seluruh Indonesia. Meskipun demikian, kelengkeng belum banyak dikenal di luar Asia di karenakan salah satu yang menghambat pemasaran buah kelengkeng di luar Asia adalah sifatnya yang mudah rusak. Kulit buah kelengkeng berubah menjadi keriput, kaku dan kecoklatan segera setelah dipanen. Jika tidak ditangani dengan baik, buah kelengkeng menjadi rusak/busuk (Jestro, 2008).

Buah kelengkeng kaya dengan kandungan gizi yang sangat baik untuk kesehatan. Kandungan gizi utamanya adalah energi, khususnya yang berasal dari sukrosa dan glukosa. Buah kelengkeng juga banyak mengandung gizi lainnya, seperti protein, lemak, vitamin A dan B, serta berbagai senyawa lainnya. Disamping beberapa zat nutrisi tersebut, kelengkeng juga mengandung kadar alkohol yang cukup tinggi yaitu kurang lebih lima persen. Hal ini yang dapat menyebabkan mabuk apabila mengkonsumsinya terlalu banyak (Bayu, 2012).

Dibandingkan beberapa buah lainnya yang mengandung alkohol. Contohnya buah durian dan nangka yang mengandung alkohol kurang lebih sekitar 6 sampai 7 persen. Kelengkeng tergolong buah yang mengandung alkohol cukup rendah yaitu kurang lebih sekitar 5 persen (bayu, 2011).

Kandungan alkohol biasanya terdapat pada kelengkeng yang sudah matang. Semua buah kalau terlalu matang dan terjadi pembusukan (fermentasi), bisa jadi alkohol. Karena kadar alkohol tersebut, buah kelengkeng memiliki sifat hangat, tetapi tidak mengandung racun (Rezka, 2011).

Beberapa jenis kelengkeng yang beredar di Indonesia antara lain kaisar, itho, kristal. Secara umum kriteria buah kelengkeng yang banyak di gemari orang Indonesia biasanya daging buahnya yang besar dan bijinya yang kecil. Dari beberapa jenis kelengkeng tersebut perbandingan kadar alkoholnya sekitar 0,1 sampai 0,5 persen (Suhaeni, 2007).

Alkohol adalah sekelompok senyawa yang terdiri atas ethyl alcohol, methyl alcohol, ethylene glycol, isopropyl alcohol, dimetabolisme oleh alkohol dehidrogenase. Keracunan alkohol dapat mengakibatkan gangguan sistim saraf pusat yang berat, gangguan abdomen dan ginjal bahkan kematian (Wibisono, 2012).

Alkohol sangat berpengaruh terhadap makhluk hidup, terutama karena peranannya sebagai pelarut lipida. Kemampuannya melarutkan lipida yang terdapat dalam membran sel memungkinkannya dengan cepat masuk kedalam sel-sel dan menghancurkan struktur sel tersebut. Oleh karena itu alkohol di anggap toksik atau racun, sehingga dengan cepat dapat diserap. Sebanyak dua puluh persen alkohol yang dikonsumsi dalam keadaan perut kosong dapat mencapai sel otak dalam waktu satu menit. Itulah yang memberi rasa euforia (sangat gembira) pada seseorang setelah mengkonsumsi alkohol pada waktu perut kosong. Sebaliknya, bila alkohol dikonsumsi saat perut terisi, penyerapan alkohol akan terhambat. Di dalam lambung, sebagian alkohol akan mengalami pemecahan oleh enzim alkohol

dehidrogenase. Hal ini dapat mengurangi jumlah alkohol yang diserap kedalam aliran darah hingga dua puluh persen. Perempuan lebih mudah mengalami intoksikasi alkohol, karena lambungnya lebih sedikit mengandung enzim alkohol dehidrogenase dari pada laki-laki (Almatsier, 2005).

Alkohol yang diabsorpsi dibawa melalui pembuluh darah ke dalam hati. Sel-sel hati mengandung enzim alkohol dehidrogenase dan mengoksidasi alkohol dalam jumlah cukup berarti. Jumlah alkohol yang dapat ditangani hati sekaligus rata-rata sebanyak lima belas gram etanol per jam, bergantung pada ukuran tubuh, keadaan kesehatan, jarak waktu makan, kebiasaan umum dan lain-lain. Bila melebihi jumlah ini, alkohol akan dikeluarkan dari hati, masuk kesirkulasi darah dan di bawa ke bagian-bagian tubuh lain. Seseorang dikatakan mabuk, bila darahnya mengandung 0,1% alkohol (Almatsier, 2005).

Oleh karena itu penelitian ini dilakukan dengan judul “ Analisa Kadar Alkohol pada Buah Kelengkeng Berdasarkan Jenisnya “.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini “Apakah ada kadar alkohol pada buah kelengkeng di Pasar Pucang Surabaya?”

## **1.3 Tujuan**

Untuk mengetahui adanya kadar alkohol pada buah kelengkeng yang di jual di Pasar Pucang Surabaya.

#### **1.4 Manfaat**

- a. Bagi pembaca untuk lebih berhati-hati mengkonsumsi kelengkeng berlebihan pada setiap hari.
- b. Bagi penulis menambah ilmu pengetahuan tentang kelengkeng dan bahaya menimbulkan.
- c. Bagi akademi untuk menambah pembendaharaan karya tulis ilmiah di perpustakaan Universitas Muhammadiyah Surabaya.