BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Beras putih merupakan salah satu bahan pokok yang sering dikonsumsi karena kondisi iklim tropis di Indonesia mengakibatkan curah hujan yang cukup sehingga sangat mendukung pertumbuhan padi. Selain itu, beras menjadi salah satu bahan makanan pokok karena kandungan karbohidrat kompleksnya yang tinggi sehingga dapat berfungsi sebagai sumber energi utama tubuh (Ulfa, 2015). Menurut Rosida (2022) beras memiliki nilai gizi sebesar 129 kalori, lebih tinggi jika dibandingkan dengan gandum yang memiliki 67 kalori (Basir, 2022), sehingga dapat dinyatakan bahwa kandungan karbohidrat jumlahnya cukup besar. Jenderal - Kementerian Pertanian, (2023) menjelaskan bahwa konsumsi beras di Indonesia mencapai 33,708 juta ton sehingga data ini menunjukkan bahwa beras merupakan bahan makanan pokok yang sangat penting bagi masyarakat Indonesia.

Salah satu isu yang relevan dalam konteks keamanan pangan adalah adanya pencemaran klorin pada beras putih. Kualitas beras yang sering kali tidak sesuai standar mendorong beberapa produsen untuk menambahkan klorin, bertujuan untuk membuat beras terlihat putih bersih dan mengkilap (Rosita dkk., 2016). Paparan klorin pada makanan bisa mengganggu sistem kekebalan tubuh, merusak hati dan ginjal, serta menyebabkan gangguan pencernaan, sistem saraf, berpotensi meningkatkan risiko kanker, dan mengganggu sistem reproduksi (Sudarma et al., 2018). Mengingat risiko-risiko ini, larangan penggunaan klorin tertulis dalam Peraturan Menteri Pertanian Nomor: 32/Permentan/OT.140/3/2007, klorin diidentifikasi sebagai bahan kimia berbahaya dalam proses penggilingan padi, huslller, dan penyosohan beras.

Menurut berita yang ditulis Arsyad Ibrahim (2020) Di Pasar Desa Pringu, terdapat penawaran beras putih dengan variasi harga dan kualitas.

Pada informasi tersebut yaitu di tahun 2017 hingga 2019 diduga adanya beras yang mengandung klorin, yang menyebabkan polisi menyita 140 ton beras yang diproduksi di Desa Pringu. Namun, pada tahun 2020, hasil pengujian di Laboratorium Forensik menunjukkan hasil negatif terhadap kandungan klorin.

Berdasarkan Laporan BPOM Tahun (BPOM, 2021 - 2023), tidak ditemukan adanya kasus mengenai klorin dalam beras. Namun selama tahun 2019-2022, masih ditemukan adanya penyalahgunaan klorin pada beras, yaitu pada penelitian yang pernah dilakukan Asrina (2019), Alfitri (2021), dan Naim (2022)menggunakan metode kualitatif seperti uji reaksi warna dan uji pengendapan untuk mengidentifikasi klorin pada beras putih. Penelitian yang dilakukan oleh Novitasari (2020) menggunakan metode yang berbeda, yaitu Metode Iodometri, untuk menentukan kadar klorin pada beras putih. Dimana pada penelitian tersebut menunjukkan hasil yang positif.

Pada penelitian yang telah dilakukan Sammulia (2020) menjelaskan bahwa untuk identifikasi klorin ada beberapa metode yang bisa digunakan, yaitu uji nyala api, uji reaksi warna, dan uji pengendapan. Ketiga metode ini digunakan karena masing-masing memiliki kelebihan dan kekurangan, dengan menggabungkan ketiga metode ini, hasil identifikasi klorin menjadi lebih akurat. Uji nyala api memberikan indikasi awal, uji reaksi warna memberikan konfirmasi spesifik, dan uji pengendapan memberikan bukti fisik berupa endapan. Pendekatan ini sesuai dengan prinsip analisis kimia kualitatif, yang menekankan pentingnya penggunaan beberapa metode yang saling melengkapi untuk memastikan hasil yang valid. Dengan demikian, pemilihan ketiga metode tersebut dalam penelitian Sammulia (2020) didasarkan pada kebutuhan untuk mengidentifikasi kandungan klorin dalam beras putih yang beredar di Desa Pringu Kabupaten Malang menggunakan metode kualitatif.

1.2 Rumusan masalah

Apakah pada beras putih yang beredar di Pasar Desa Pringu Kabupaten Malang masih ditemukan adanya klorin?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengidentifikasi secara kualitatif kandungan klorin pada sampel beras putih yang beredar di Pasar Desa Pringu Kabupaten Malang.

1.3.2 Tujuan Khusus

Untuk mengetahui ada atau tidaknya kandungan klorin pada beras putih dengan metode kualitatif berupa uji nyala api, uji reaksi warna dan uji pengendapan.

1.4 Manfaat Penelitian

Identifikasi kandungan klorin berperan penting dalam memastikan bahwa beras yang dikonsumsi oleh masyarakat Desa Pringu dan sekitarnya tidak mengandung klorin.

1.5 Kerangka Konsep

