

BAB I. PENDAHULUAN

Tepung tapioka merupakan salah satu jenis bahan pangan yang dibuat dari ubi kayu atau singkong. Bahan pangan tersebut merupakan pati yang diekstrak dengan air dari umbi singkong, kemudian disaring, dan cairan hasil saringan diendapkan. Bagian yang mengendap tersebut selanjutnya dikeringkan dan digiling hingga diperoleh butiran-butiran pati halus berwarna putih, yang lalu disebut sebagai tepung tapioka (Luthana, 2004). Pasar-pasar juga menjadi pilihan untuk tempat sampling dikarenakan tepung tapioka tidak bermerek yang dijual di pasar-pasar ini belum melewati proses uji kualitas, dan hal tersebut mengindikasikan bahwa tepung tapioka tersebut belum bisa diketahui apakah mengandung zat yang berbahaya bagi konsumsi masyarakat atau apakah memiliki kandungan nutrisi yang sesuai.

Kota Bogor masih memiliki cukup banyak pasar tradisional yang menjual berbagai bahan makanan, baik itu sayur mayur, buah-buahan maupun sembako. Beberapa pasar tradisional besar di kota Bogor diantaranya Pasar Warung Jambu, Pasar Bogor, Pasar Gunung Batu, Pasar Anyar, dan Pasar Ciluar (Pemerintah Kota Bogor, 2022). Pasar besar tersebut dipilih dengan asumsi bahwa konsumen yang membeli di pasar tersebut cukup banyak, sehingga bila terdapat tepung tapioka yang terkontaminasi klorin akan dapat membahayakan kesehatan masyarakat banyak.

Hasil penelitian Fauzan dan Haryati (2017) pada tepung tapioka tidak bermerek yang dijual di Pasar Kodim Kota Pekanbaru, semua sampel positif mengandung klorin. Selanjutnya penelitian yang dilakukan Apriani dan Latifani (2020), juga menemukan adanya klorin dalam bahan makanan, yakni tepung terigu bermerek dan tidak bermerek dari Pedagang sembako sekitar Kelurahan Rawa Buaya, Jakarta. Klorin umumnya digunakan sebagai bahan pemutih kertas dan pakaian. Namun, saat ini klorin dipergunakan oleh produsen yang tidak bertanggung jawab sebagai Bahan Tambahan Pangan (BTP) dengan konsentrasi yang dapat melebihi ambang batas berbahaya bagi manusia (Meliala dkk, 2020).

Dalam kehidupan manusia, klorin memegang peran penting yaitu menghambat pertumbuhan serta membasmi bakteri dan berbagai jenis mikroba, contohnya sebagai

bahan baku dalam produk pembersih rumah tangga. Akan tetapi, jika dikonsumsi oleh manusia dan dalam jumlah yang banyak akan sangat berdampak membahayakan bagi kesehatan seperti mengganggu sistem pernapasan, kerusakan pada paru-paru, ruam di kulit, dan sebagainya. Oleh karena itu, penting adanya deteksi klorin dalam tepung tapioka untuk memeriksa apakah ada kandungan klorin dalam bahan pangan tersebut (Hasan, 2006).

Selain kandungan klorin, kualitas tepung tapioka juga ditentukan oleh kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar pati, derajat putih dan lain-lain. Kadar air adalah parameter uji untuk menentukan kualitas dan ketahanan pangan terhadap kerusakan yang mungkin terjadi. Semakin tinggi kadar air suatu bahan pangan, maka akan semakin besar kemungkinan kerusakannya. (Daudi, *et al.* 2019). Menurut Sudarmadji (2003) bahan pangan terdiri dari 96% bahan organik dan air, sedangkan sisanya merupakan unsur-unsur mineral. Unsur-unsur tersebut juga dikenal sebagai zat anorganik atau kadar abu. Penentuan kadar abu dapat digunakan untuk menentukan baik atau tidaknya suatu pengolahan, mengetahui jenis bahan-bahan yang digunakan, serta menentukan parameter nilai gizi suatu bahan makanan (Kaderi, 2015).

Protein merupakan komponen penting dalam pangan yang memiliki peran sebagai sumber pertumbuhan dan perbaikan jaringan, sistem kekebalan tubuh, fungsi enzim dan hormon, transportasi zat, dan sumber energi. Oleh karena itu penting dilihat kadar protein dalam suatu bahan pangan (Whitney, *et al.* 2014). Menurut Poedjiadi (2006), pati merupakan polisakarida yang berlimpah setelah selulosa dan dapat juga berfungsi sebagai penyimpan energi. Penentuan kadar pati dianggap penting dalam dunia pangan karena hasil kadar pati dapat mengindikasikan kualitas dan jumlah polisakarida dan karbohidrat dalam suatu bahan pangan. Pemeriksaan tingkat keputihan merupakan tes penting untuk mengkategorikan apakah suatu produk pangan tergolong baik atau tidak. Tingkat keputihan yang menunjukkan nilai yang baik berkisar di angka 95,5 dimana angka tersebut berdasarkan dari SNI 3451:2011 tentang tapioka (Suherman, *et al.* 2016).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas tepung tapioka tidak bermerek di pasar-pasar Bogor, terutama kandungan klorin dan parameter lainnya seperti kadar air, kadar abu, kadar pati, protein dan derajat putih.