**BAB I**

**PENDAHULUAN**

1. **Latar Belakang**

Undang-undang RI No 7 tahun 1996 tentang bahan pangan menyebutkan bahwa sanitasi pangan adalah upaya pencegahan terhadap tumbuh dan berkembangnya jasad renik pembusuk dan patogen dalam makanan, minuman, peralatan, dan bangunan yang dapat merusak pangan dan dapat membahayakan kesehatan manusia. Pengertian di atas menyebutkan bahwa media yang dapat digunakan untuk tumbuh dan berkembangnya jasad renik adalah pada makanan. Makanan harus diperhatikan mutu pengolahannya agar tidak menimbulkan dampak negative bagi masyarakat.

Surat keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.722 Tahun 1988 tentang bahan tambahan makanan, menegaskan yang dimaksud bahan pengawet adalah bahan tambahan makanan yang mencegah atau menghambat fermentasi, pengasaman, dan peruraian lain terhadap makanan yang disebabkan oleh mikroorganisme. Bahan tambahan ini biasanya ditambahkan pada makanan yang mudah rusak atau makanan yang disukai sebagai media tumbuhnya bakteri atau jamur, misalnya produk daging, produk ikan, produk buah-buahan, produk kacang-kacangan dan lain-lain (Kepmenkes No.722 Tahun 1988 dalam Sischa).

Produk kacang-kacangan di Indonesia biasanya berasal dari kacang kedelai, kacang tanah, kacang mente, kacang kapri, kacang polong, kacang koro, yang merupakan bahan pangan sumber protein dan lemak nabati yang sangat penting peranannya dalam kehidupan. Hasil olahan kacang-kacangan yang umum di masyarakat yaitu susu kedelai, kecap, selai, kacang garing, kacang rebus, dan lain-lain (Fachruddin,2000).

Kacang rebus adalah hasil perebusan dari kacang tanah bersama kulitnya. Salah satu kelemahan kacang rebus adalah timbulnya lendir setelah perebusan (memiliki rata-rata waktu 12 jam sampai timbulnya lendir). Hal ini dikarenakan kadar air pada kacang rebus cukup tinggi. Bau pada kacang rebus juga dapat timbul, karena adanya lemak dalam bahan pangan memberi kesempatan bagi jenis-jenis lipolitik untuk tumbuh secara dominan. Keadaan ini mengakibatkan kerusakan lemak oleh mikroorganisme dan menghasilkan zat-zat yang disebut asam-asam lemak bebas keton yang mempunyai rasa dan bau yang berbeda dari perebusan awal. Kacang rebus yang disimpan begitu saja akan cepat berlendir dan basi.

Berdasarkan survey pendahuluan dari 14 pedagang yaitu 8 pedagang kacang rebus yang menggunakan angsa setiap harinya merebus kacang tanah sebanyak 16 kg. Pedagang kacang rebus berjualan dari jam 15.00 sampai jam 23.00. Kacang rebus yang tidak habis terjual, akan dijual keesokkan hari. Setiap selesai berjualan para pedagang mematikan kompor yang berada di bawah angsa, sehingga terjadi proses pendinginan pada kacang rebus tersebut dari jam 23.00 sampai jam 15.00 yang menyebabkan timbulnya lendir pada kacang rebus. Para pedagang menghilangkan lendir dengan cara dipanaskan kembali diatas angsa sebelum kacang rebus dijual kembali. Enam pedagang kacang rebus yang menggunakan tampah untuk meletakan kacang rebus sering memperhitungkan berat kacang tanah yang direbus, tujuannya agar kacang rebus tidak sisa dan kacang rebus yang dijual hari berikutnya kacang tanah yang baru direbus. Setiap harinya pedagang ini merebus 5 kg per pedagang.

Untuk mengatasi permasalahan tersebut peneliti mencoba memberi salah satu alternatife untuk mengatasi lendir pada kacang rebus dengan cara direbus menggunakan larutan kunyit. Larutan kunyit didasarkan pada interview dengan pedagang kacang rebus yang telah menggunakan larutan kunyit, yaitu kacang tanah seberat 500 gram yang direbus menggunakan parutan kunyit 30 gram dengan volume air 500 ml akan dapat bertahan lebih lama dari pada kacang tanah yang direbus tanpa larutan kunyit. Peneliti ingin mengetahui bahwa larutan kunyit mempunyai pengaruh terhadap keawetan kacang rebus dan peneliti juga ingin mengetahui apabila parutan kunyit ditingkatkan menjadi 45 gram dengan harapan keawetan kacang rebus dapat bertahan lebih lama, namun warna pada kulit kacang akan lebih kuning, serta timbulnya lendir dan bau pada kacang rebus dapat diperlambat.

Pemilihan kunyit didasarkan pada kemampuanya dalam mengawetkan kacang rebus yaitu adanya kandungan minyak atsiri yang bersifat bakterisida dan fungisida. Pemilihan kunyit juga didasarkan kemudahan dan murahnya dalam mendapatkan kunyit.

Kunyit (*Curcuma domestika*) adalah rempah-rempah yang biasanya digunakan dalam masakan di negara-negara Asia. Kunyit sering digunakan dalam masakan sejenis gulai, rendang, dan juga untuk memberi warna kuning pada masakan seperti nasi kuning.

Hasil pengujian laboratorium terbukti, komponen pada rimpang kunyit memiliki kemampuan untuk menghambat atau membunuh mikroba, sama seperti larutan alkohol. Kehadiran irisan, serbuk, atau ekstrak kunyit di dalam minuman ataupun makanan memang dimaksudkan untuk tujuan sebagai pengawet, karena senyawa tersebut dapat menghambat dan membunuh bakteri atau jasad lain penyebab busuk, penghilang bau amis pada ikan, dan meningkatkan nilai organoleptik (rasa, aroma, dan warna) makanan.

Kandungan komponen pada rimpang kunyit secara umum adalah minyak *atsiri*, *furmenol, sineol, zingiberin, borneol, karvon, dan kurkumin.* Komponen utama yang terpenting dari rimpang kunyit adalah *kurkuminoid* dan minyak *atsiri.* *Kurkuminoid* terdiri atas seyawa kurkumin dan *atsiri* terdiri atas *alcohol, turmeron* dan *zingibean* yang mempunyai aktifitas anti bakteri(*[www.kunyit.htm](http://www.kunyit.htm)*).

Berdasarkan uji pendahuluan yang dilakukan pada tanggal 20 Februari 2010 bahwa kacang tanah yang direbus menggunakan larutan kunyit akan berubah warna kulitnya karena sudah kontak dengan kunyit yaitu berwarna kuning namun rasa tetap seperti semula dan tidak terpengaruh oleh kunyit.

Maka dari itu peneliti ingin meneliti seberapa besar pengaruh perebusan menggunakan larutan kunyit dengan tanpa larutan kunyit pada kacang rebus, sehingga diketahui sifat organoleptik dan keawetannya.

1. **Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut : “Apakah ada perbedaan keawetan dan mutu kesukaan antara kacang tanah yang direbus dengan larutan kunyit 3%, 6%, 9% dan tanpa larutan kunyit?”

1. **Tujuan Penelitian**
2. Tujuan Umum

Diketahuinya perbedaan perebusan dengan larutan kunyit terhadap keawetan kacang rebus dan mutu kesukaan.

1. Tujuan Khusus
2. Mengetahui keawetan kacang rebus dengan penambahan larutan kunyit 3%, 6%, 9% dan tanpa penambahan larutan kunyit dilihat dari parameter organoleptik (ada tidaknya lendir).
3. Mengetahui perbedaan mutu kesukaan (tekstur, warna, rasa, bau) kacang rebus hasil perebusan dengan penambahan larutan kunyit 3%, 6%, 9% dan tanpa penambahan larutan kunyit.
4. **Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian ada tiga yaitu sebagai berikut:

1. Bagi Ilmu Pengetahuan

Penelitian ini bermanfaat sebagai informasi ilmu di bidang kesehatan lingkungan khususnya bidang peyehatan makanan dan minuman.

1. Bagi Pedagang dan Masyarakat

Penelitian ini berfungsi memberikan pengetahuan kepada pedagang dan masyarakat tentang penggunaan larutan kunyit sebagai bahan pengawet kacang rebus.

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini memberikan manfaat bagi peneliti lain yaitu untuk memperluas wawasan dan pengetahuan yang didapat, sehingga memiliki daya guna bagi masyarakat tentang sanitasi makanan.

1. **Lingkup Keilmuan**

Berdasarkan penelitian yang peneliti lakukan sesuai dengan lingkup keilmuan yang diajarkan di Jurusan Kesehatan Lingkungan yaitu mata kuliah Penyehatan Makanan dan Minuman yang membahas tentang pengawetan dan sanitasi makanan.

1. **Keaslian Penelitian**

Penelitian yang berjudul “Pengaruh larutan kunyit terhadap keawetan kacang rebus dan mutu kesukaan” belum pernah dilakukan. Namun, ada penelitian yang mirip dengan penelitian ini, yaitu :

1. Penelitian yang dilakukan oleh Endra Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Yogyakarta tahun 2009 dengan judul “Pengaruh Penambahan Larutan Sari Kunyit dan Bawang Merah Terhadap Masa Simpan Ikan Kembung”.
2. Penelitian yang dilakukan oleh Khikayah Aisah Jurusan Gizi Poltekkes Yogyakarta tahun 2006 dengan judul “Perbedaan Sifat Fisik, Organoleptik dan Kadar Lemak Kacang Bawang Dengan Variasi Metode Pengolahan”.
3. **Ruang Lingkup**
4. **Variabel Penelitian**
5. Variabel Bebas

Variabel bebas penelitian ini adalah variasi larutan kunyit ;

* 1. Tanpa larutan kunyit.
  2. Larutan kunyit 3%.
  3. Larutan kunyit 6%.
  4. Larutan kunyit 9%.

1. Variabel Terikat

Variabel terikat dalam penelitian ini adalah keawetan kacang rebus dan mutu kesukaan.

1. **Lokasi Penelitian**

Lokasi penelitian bertempat di Rt 11 rw 04 Dusun Sembon, Desa Barang, Kecamatan Panggul, Trenggalek.

1. **Obyek Penelitian**

Obyek penelitian ini adalah kacang rebus.

1. **Waktu Penelitian**

Waktu penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei-Juni 2010.