

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sejak pertengahan abad ke-20 ini, peranan bahan tambahan pangan (BTP) khususnya bahan pengawet menjadi semakin penting sejalan dengan kemajuan teknologi produksi bahan tambahan pangan sintesis. Banyaknya bahan tambahan pangan dalam bentuk lebih murni dan tersedia dengan komersil dengan harga yang relatif murah akan mendorong meningkatnya pemakaian bahan tambahan pangan yang berarti meningkatkan konsumsi bahan tersebut bagi setiap individu.

Penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) dalam proses produksi pangan perlu diwaspadai bersama, baik oleh produsen maupun konsumen. Dampak penggunaannya dapat bersifat positif maupun negatif bagi masyarakat. Penyimpangan dalam penggunaannya akan membahayakan bagi kita bersama, khususnya generasi muda sebagai penerus pembangunan bangsa. Dibidang pangan kita memerlukan sesuatu yang lebih baik untuk masa yang akan datang, yaitu pangan yang aman untuk dikonsumsi, lebih bermutu, lebih bergizi, dan lebih mampu bersaing dalam pasar global. Kebijakan keamanan pangan (*food safety*) dan pembangunan gizi nasional (*food nutrient*) merupakan bagian integral dari kebijakan pangan nasional, termasuk penggunaan bahan tambahan pangan. (Cahyadi, 2008)

Perubahan pola hidup masyarakat sekarang ini menuntut adanya makanan yang praktis, bebas dari mikroba patogen, dan memiliki umur

simpan yang panjang. Karena itu, berbagai metode pengawetan mulai dikembangkan, dari pengawetan secara fisik menggunakan suhu tinggi atau rendah, sampai pengawetan secara kimiawi menggunakan garam, gula, asam atau bahan tambahan pangan. Bahan tambahan pangan yang digunakan untuk mengawetkan pangan yang mempunyai sifat mudah rusak ialah bahan pengawet (*antimicrobial agent*). Bahan ini dapat menghambat atau memperlambat proses degradasi pangan terutama yang disebabkan oleh faktor biologi. Hal yang penting ketika menggunakan bahan pengawet adalah kadar atau dosis bahan pengawet yang ditambahkan ke dalam pangan (Sioe, 2008).

Menurut Boedihardjo (2005), ada beberapa alasan mengapa para pembuat makanan mengawetkan produk mereka. Salah satunya karena daya tahan kebanyakan makanan memang sangat terbatas dan mudah rusak (*perishable*). Dengan pengawetan, makanan bisa disimpan berhari-hari, bahkan berbulan-bulan dan ini jelas-jelas sangat menguntungkan pedagang. Alasan lain, beberapa zat pengawet berfungsi sebagai penambah daya tarik makanan itu sendiri.

Pemakaian bahan pengawet dari satu sisi menguntungkan karena dengan bahan pengawet bahan dapat dibebaskan dari kehidupan mikroba, baik yang bersifat patogen yang dapat menyebabkan gangguan keracunan atau gangguan kesehatan lainnya maupun mikroba yang non patogen yang dapat menyebabkan kerusakan bahan pangan. Namun dari sisi lain, bahan pengawet pada dasarnya adalah senyawa kimia yang merupakan bahan asing yang masuk bersama bahan pangan yang dikonsumsi. Apabila pemakaian jenis pengawet dan dosisnya tidak diatur maka menimbulkan kerugian bagi si pemakai, misalnya keracunan atau

terakumulasinya pengawet dalam organ tubuh dan bersifat karsinogenik (Cahyadi, 2008).

Bahan pengawet natrium benzoat dan kalium sorbat diduga berbahaya dan dapat menyebabkan penyakit Lupus, yaitu penyakit autoimun artinya tubuh pasien membentuk antibodi yang salah arah (Fitriana dan Resmi, 2009).

Saus cabai merupakan salah satu jenis pangan pelengkap yang populer. Saus cabai didefinisikan sebagai saus yang diperoleh dari pengolahan cabai (*Capsicum annum*) yang matang dan baik dengan tambahan bahan lain dan digunakan sebagai penyedap. Produk ini memiliki daya awet beberapa bulan sampai dengan satu tahun. Sifat awet produk ini disebabkan oleh beberapa hal yaitu pH produk yang rendah, penambahan pengawet, perlakuan sterilisasi dan pengemasan yang tertutup rapat (Syarifudin, 2003).

Menurut penelitian Utami (2011) tentang Penetapan Kadar Asam Benzoat dalam Saus Cabai Secara Kromatografi Cair Kinerja Tinggi bahwa kadar dari sampel saus cabai yang bermerek namun tidak terkenal tersebut terbukti menggunakan asam benzoat yang melebihi kadar diperbolehkan.

Dari penelitian tersebut, peneliti mengambilnya sebagai acuan untuk melakukan penelitian tentang saus sambal yang bermerek dan sering dikonsumsi oleh masyarakat dari berbagai kalangan dan usia. Ditambah lagi dengan maraknya saus sambal yang beredar di Kota Gorontalo baik dalam kemasan botol maupun sachet, yang kadar pengawetnya tidak dicantumkan dalam kemasan. Hal inilah yang membuat peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul

Penetapan Kadar Natrium Benzoat dalam Saus Sambal yang Beredar di Kota Gorontalo dengan Metode Titrasi Asam-Basa.

1.2 Rumusan Masalah

1. Berapakah kadar Natrium Benzoat dalam saus sambal yang beredar di Kota Gorontalo ?
2. Apakah kadar Natrium Benzoat dalam saus sambal yang beredar di Kota Gorontalo memenuhi persyaratan kadar yang ditetapkan oleh Standar Nasional Indonesia (SNI) ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui kadar Natrium Benzoat dalam saus sambal yang beredar di Kota Gorontalo.
2. Untuk mengetahui apakah kadar Natrium Benzoat dalam saus sambal yang beredar di Kota Gorontalo memenuhi persyaratan kadar yang ditetapkan oleh Standar Nasional Indonesia (SNI).

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti, dapat mengetahui cara kerja dan metode yang tepat untuk menetapkan kadar Natrium benzoat dalam saus sambal yang beredar di Kota Gorontalo dan dapat menambah khasana ilmu pengetahuan bagi peneliti.

2. Bagi masyarakat, sebagai informasi agar masyarakat lebih hati-hati dalam mengkonsumsi saus sambal yang mengandung Natrium Benzoat dan tidak mengkonsumsinya dengan berlebihan.
3. Bagi Institusi, menjadi acuan/ bahan acuan untuk peneliti selanjutnya.