

BAB I

PENDAHULUAN

I.I Latar belakang

Bahan tambahan makanan adalah bahan yang ditambahkan dan dicampurkan sewaktu pengolahan makanan untuk meningkatkan mutu. Termasuk ke dalamnya adalah pewarna, penyedap rasa dan aroma, pemantap, antioksidan, pengawet, pengemulsi, anti gumpal, pemucat, dan pengental (Winarno, 1982).

Salah satu jenis bahan tambahan makanan yaitu berupa bahan pengawet, proses pengawetan telah lama dikenal dan digunakan oleh manusia, teknologi berjalan seiring dengan meningkatnya kebutuhan manusia akan adanya ketersediaan pangan. Secara umum makanan/minuman di alam mempunyai masa penyimpanan yang pendek atau relatif cepat mengalami kerusakan sehingga diperlukan upaya-upaya untuk dapat memperpanjang masa penyimpanan. Masa penyimpanan berbeda dengan masa kadaluarsa, makanan/minuman yang telah melewati masa penyimpanan mungkin masih bisa dikonsumsi namun kandungan nutrisi sudah tidak terjamin. Pengawetan makanan/minuman bisa diartikan sebagai suatu proses untuk menjaga keberadaan nutrisi pada makanan/minuman sehingga makanan/minuman masih dapat dikonsumsi dengan aman pada waktu yang lama dengan cara membunuh atau menghambat pertumbuhan mikroorganisme. Sesuai perkembangan zaman, manusia tidak hanya mengkonsumsi makanan/minuman dalam bentuk segar tapi juga dalam bentuk bahan olahan. Munculnya produk olahan lebih didasari pada keinginan manusia untuk mencoba hal-hal baru atau untuk memenuhi kebutuhan manusia yang

berkaitan dengan aktifitas pada masa modern. Maka munculah produk-produk seperti biskuit, daging/ikan kaleng, susu, minuman ringan dan lain-lain, beberapa produk minuman memiliki masa kadaluarsa sampai satu tahun. Oleh karena itu proses pengawetan sudah tidak bisa dilepaskan dari kehidupan masyarakat (Anonim, 2008)

Berbeda halnya dengan soft drink menggunakan bahan pengawet. Banyak jenis bahan pengawet yang digunakan untuk mengawetkan bahan pangan. Salah satu bahan pengawet yang sering dipakai pada soft drink adalah Natrium Benzoat. Penambahan natrium benzoat pada bahan pangan tidak dilarang oleh pemerintah. Namun, produsen hendaknya tidak menambahkan jenis bahan pengawet ini sesuka hati, karena bahan pengawet ini akan merugikan kesehatan jika dipakai secara berlebihan. Pada penderita asma dan urticaria sangat sensitif terhadap asam benzoat dan jika dikonsumsi dalam jumlah yang besar akan mengiritasi jantung.

Dampak lain dari bahan pengawet minuman adalah kanker, dikonsumsi secara berlebihan dapat timbul efek samping berupa edema (bengkak) yang dapat terjadi karena retensi atau tertahannya cairan didalam tubuh. Bisa jugah naiknya tekanan darah sebagai akibat bertambahnya volumeplasma lantaran pengikatan air oleh natrium (Fadliwdt, 2007).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 722/Menkes/Per/IX/1988 tentang bahan tambahan pangan yang mencegah atau menghambat fermentasi, pengasaman atau peruraian lain terhadap pangan yang disebabkan oleh mikroorganisme. Zat pengawet terdiri dari senyawa organik dan anorganik dalam bentuk asam dan garamnya. Aktivitas-aktivitas bahan pengawet

tidaklah sama, misalnya yang efektif terhadap bakteri, khamir, ataupun kapang (Widodo, 2008).

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, yang menjadi permasalahan ini adalah :

- a. Apakah minuman ringan bermerek X yang dijual dipasaran mengandung natrium benzoat ?
- b. Berapa kadar natrium benzoat dalam minuman kemasan bermerek X ?

I.3 TUJUAN PENELITIAN

Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengidentifikasi dan menghitung kadar benzoat pada minuman ringan bermerek X yang dijual di pasaran.

I.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Penelitian ini dapat memberikan penjelasan secara ilmiah atas asumsi masyarakat terhadap bahan pengawet dalam minuman kemasan
2. Memberikan informasi apakah penggunaan bahan pengawet 'natrium benzoat' pada minuman kesehatan sesuai standar
3. Untuk menambah pengetahuan mahasiswa sebagai bahan acuan untuk penelitian selanjutnya.