

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan dan minuman merupakan satu faktor yang cukup besar pengaruhnya terhadap derajat kesehatan masyarakat. Makanan dan minuman harus aman dalam arti tidak mengandung mikroorganisme dan bahan-bahan kimia yang dapat membahayakan kesehatan termasuk bahan tambahan makanan berupa zat pengawet yang digunakan (Sumarni, 2012).

Makanan yang tercemar (terkontaminasi) dapat menimbulkan kerugian bagi kesehatan seperti keracunan. Data Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan Badan Pengawasan Obat dan Minuman (BPOM) tahun 2010 menyatakan bahwa agen penyebab keracunan yaitu mikroba 9,82% dan kimia 13,50%. Berdasarkan data tersebut terlihat praktek hygiene sanitasi perlu ditingkatkan (Direktorat Bina Produksi dan Distribusi Kefarmasian, 2011).

Untuk mencegah kontaminasi makanan dengan zat-zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan diperlukan penerapan sanitasi makanan. Sanitasi makanan adalah usaha untuk mengamankan dan menyelamatkan makanan agar tetap bersih, sehat, dan aman. Sanitasi makanan yang buruk dapat disebabkan oleh 3 faktor yakni faktor fisik, faktor kimia, dan faktor mikrobiologi (Mulia, 2005).

Salah satu produk makanan yang menggunakan bahan pengawet adalah saos tomat, pengawet yang sangat cocok digunakan pada produk ini adalah bahan pengawet *benzoat*. Bahan pengawet ini berfungsi untuk mencegah pertumbuhan khamir dan bakteri, *benzoat* yang umum digunakan adalah *benzoat* dalam bentuk

garamnya (*natrium benzoat*) karena lebih mudah larut dalam air dibanding asamnya, akan tetapi penggunaan *natrium benzoat* telah di atur dan diawasi oleh pemerintah. Dikarenakan pangan mempunyai peranan sangat penting dalam kesehatan masyarakat, batas penggunaan maksimum *natrium benzoat* pada saos tomat yang di perkenankan oleh Dirjen POM (Lampiran peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 722/Menkes/Per/IX/88 adalah 1 g/Kg). Apabila penggunaan *natrium benzoat* melebihi kadar atau dosis yang telah dibenarkan maka akan berdampak buruk bagi kesehatan. Pada penderita asma dan urtikaria sangat sensitif terhadap *Asam Benzoat* dan jika dikonsumsi dalam jumlah besar akan mengiritasi lambung (Cahyadi, 2012).

Kebutuhan saos tomat dari tahun ke tahun semakin meningkat karena saos tomat berfungsi sebagai penambah cita rasa dan selera pada makanan, masyarakat menjadikan saos tomat sebagai bagian dari menu harian khususnya para pedagang bakso, mie ayam, dan pedagang lainnya. Kebanyakan pedagang makanan memakai saos tomat produksi rumah tangga dengan merk yang dijual di toko yang kebanyakan dalam label kemasannya tidak di cantumkan berapa kadar bahan pengawet (*natrium benzoat*) yang ditambahkan, karena harganya yang relatif murah dibanding harga saos tomat produksi suatu perusahaan. Sehingga dimungkinkan kadar bahan pengawet (*natrium benzoat*) yang ditambahkan melebihi ambang batas yang diizinkan.

Penelitian yang dilakukan oleh Rohadi dan Tim peneliti Fakultas Teknologi Pertanian Semarang pada tahun 2002 melaporkan bahwa mayoritas saos tomat mengandung pengawet *benzoat* yang melebihi standar mutu yang di

tentukan yakni (1000 mg/kg), yaitu berkisar 1100-1300 mg/kg (dalam Siaka, 2009).

Penelitian sebelumnya juga yang dilakukan oleh Siaka (2009) hasilnya secara kualitatif ditemukan bahwa saos tomat baik yang bermerek maupun tidak mengandung bahan pengawet *benzoat*, secara kuantitatif kadar *benzoat* dalam saos tomat berkisar antara 600,12 mg/Kg dan 1271,86 mg/Kg. Saos tomat yang bermerek mengandung *benzoat* lebih rendah dari batas maksimum kadar *benzoat* yang diperbolehkan sesuai peraturan Menteri Kesehatan, yaitu berkisar 600,12-716,32 mg/Kg. Sementara itu, sekitar 33 % saos tomat yang tidak bermerek mengandung *benzoat* melebihi batas maksimum yang diperbolehkan, yaitu berkisar 1141,62-1271,86 mg/Kg (Siaka, 2009).

Makanan jajanan yang menggunakan saos tomat sebagai pelengkap rasa adalah jajanan pentolan, bakso, mie ayam dan jajanan lainnya. Para pelajar sering mengkonsumsi makanan jajanan khususnya pelajar Sekolah Menengah Pertama (SMP) dibandingkan dengan pelajar Sekolah Dasar (SD) yang biasa membawa bekal ke sekolah, karena lebih praktis dan murah sesuai uang jajan yang dimiliki. Dan tanpa disadari bahwa saos tomat yang sering dikonsumsi terdapat bahan pengawet (*natrium benzoat*), apabila penggunaan bahan pengawet tidak sesuai dosis yang di izinkan akan berdampak buruk bagi kesehatan.

Hasil survei awal yang dilakukan oleh peneliti pada bulan September 2013 terdapat 22 SMP di Kota Gorontalo yang terdiri dari 17 Sekolah Negeri dan 5 Sekolah Swasta. Dari 22 Sekolah tersebut ada 7 sekolah yang terdapat penjual baik yang di kantin atau gerobak yang menggunakan saos tomat sebagai

pelengkap rasa diantaranya SMPN 1 sebanyak 4 penjual, SMPN 2 sebanyak 1 penjual, SMPN 3 sebanyak 1 penjual, SMPN 4 sebanyak 3 penjual, SMPN 6 sebanyak 1 penjual, SMPN 7 sebanyak 3, dan Madrasah Tsanawiyah Negeri (MTs) sebanyak 2 penjual. Seluruh saos tomat yang digunakan oleh penjual di Sekolah tersebut tidak tercantum dalam label kemasannya berapa kadar *natrium benzoat* yang ditambahkan, sehingga di mungkinkan kadar *natrium benzoat* dalam saos tomat yang digunakan melebihi ambang batas yang diizinkan. Siswa yang membeli jajanan yang menggunakan saos tomat perlu diperhatikan karena pada saos tomat terdapat bahan pengawet *natrium benzoat*.

Berdasarkan uraian di atas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Uji Kadar *Natrium Benzoat* Pada Saos Tomat Yang Digunakan Pada Makanan Jajanan Di Lingkungan Sekolah Menengah Pertama Kota Gorontalo”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang maka dapat diidentifikasi permasalahan sebagai berikut :

1. Makanan yang tercemar (terkontaminasi) dapat menimbulkan kerugian bagi kesehatan seperti keracunan. Data Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan Badan Pengawasan Obat dan Minuman (BPOM) tahun 2010 menyatakan bahwa agen penyebab keracunan yaitu mikroba 9,82% dan kimia 13,50%. Berdasarkan data tersebut terlihat praktek hygiene sanitasi perlu ditingkatkan

2. Batas penggunaan maksimum untuk *natrium benzoat* pada saos tomat yang di perkenankan oleh Dirjen POM (Lampiran peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 722/Menkes/Per/IX/88 adalah 1 g/Kg). Apabila penggunaan *natrium benzoat* melebihi kadar atau dosis yang telah dibenarkan akan berdampak buruk bagi kesehatan.
3. Berdasarkan hasil observasi seluruh saos tomat yang digunakan oleh penjual di Sekolah tersebut tidak tercantum dalam label kemasannya berapa kadar *natrium benzoat* yang ditambahkan, sehingga di mungkinkan kadar *natrium benzoat* dalam saos tomat yang digunakan melebihi ambang batas yang diizinkan

1.3 Rumusan Masalah

Dari uraian tersebut yang menjadi rumusan masalah yaitu “Berapakah kadar *natrium benzoat* pada saos tomat yang digunakan pada makanan jajanan di lingkungan Sekolah Menengah Pertama Kota Gorontalo?”

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini terdiri dari tujuan umum dan tujuan khusus yaitu :

1.4.1 Tujuan Umum

Secara umum tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui kadar bahan pengawet (*natrium benzoat*) pada saos tomat yang digunakan pada makanan jajanan di lingkungan Sekolah Menengah Pertama Kota Gorontalo.

1.4.2 Tujuan Khusus

Secara khusus tujuan penelitian ini yaitu untuk mengukur kadar *sodium benzoat* pada saos tomat yang digunakan pada makanan jajanan di lingkungan Sekolah Menengah Pertama Kota Gorontalo.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini terbagi atas dua yaitu manfaat praktis dan manfaat teoritis adalah sebagai berikut :

1.5.1 Manfaat Praktis

1. Bagi Instansi Terkait (Dinas Kesehatan), Sebagai bahan masukan untuk melakukan penyuluhan kepada pedagang makanan tentang bahaya bahan pengawet yang terdapat pada suatu produk (saos tomat) apabila melebihi kadar yang di izinkan, bila di konsumsi secara berlebihan akan berdampak buruk bagi kesehatan.
2. Bagi pedagang makanan, sebagai masukan tentang aman tidaknya saos tomat yang digunakan.
3. Bagi anak sekolah, sebagai bahan masukan aman tidaknya makanan jajanan yang dikonsumsi.

1.5.2 Manfaat Teoritis

Bagi Peneliti, menambah pengetahuan dan wawasan peneliti tentang kadar *sodium benzoat* pada saos tomat yang digunakan pada makanan jajanan di lingkungan Sekolah Menengah Pertama Kota Gorontalo serta dapat dijadikan sebagai bahan perbandingan untuk penelitian selanjutnya.