

## ABSTRAK

**Nurnaningsi Yalumini. 2014. Analisis Kadar Nitrit Pada Sosis Sapi Di Pasar Modern Kota Gorontalo. Skripsi, Jurusan Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Dan Keolahragaan, Pembimbing I Dr. Hj. Rama P Hiola, Dra., M.Kes, Dan Ramly Abudi, S.Psi, M.Kes Pembimbing II**

Penggunaan bahan kimia sebagai bahan tambahan pada makanan (*food additive*) saat ini sering ditemui pada makanan dan minuman. Salah satu bahan tambahan pada makanan adalah pengawet bahan kimia yang berfungsi untuk memperlambat kerusakan makanan, baik yang disebabkan mikroba pembusuk, bakteri, ragi maupun jamur dari bahan makanan. Peningkatan kebutuhan akan makanan dapat dipenuhi dengan dilakukannya penambahan zat kimia pada makanan yang dikenal sebagai zat tambahan makanan.

Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif dengan metode penelitian secara kuantitatif. Teknik pengumpulan sampel dengan *Total Sampling* yaitu keseluruhan jumlah populasi sosis sapi yaitu 10 sampel. Sampel dalam penelitian ini adalah sosis sapi yang bermerek dan tidak bermerek yang dijual di pasar modern Kota Gorontalo. Dengan kriteria Pasar Modern tersebut terdapat sosis sapi. Hasil kadar nitrit yang diperoleh dengan analisis metode Spektrofotometer UV-Vis kemudian disajikan dalam tabel distribusi frekuensi.

Berdasarkan hasil penelitian yang didapatkan menunjukkan bahwa Sosis Sapi yang di jual di Pasar Modern Kota Gorontalo me nunjukan bahwa kadar nitrit pada 10 sampel tersebut masih berada di bawah baku mutu menurut Permenkes RI No. 1168/Men/Per/1999 yaitu di bawah 125 mg/kg, nilai tertinggi terdapat pada sampel D sebesar 7,506 dan nilai terendah terdapat pada sampel B sebesar 0,748. Saran Bagi instansi terkait seperti (Balai Pengawasan Obat dan Makanan) BPOM dan Dinas Kesehatan diharapkan untuk menginformasikan peraturan tentang penggunaan bahan tambahan makanan dan bahaya penggunaan bahan makanan tersebut terhadap kesehatan, khususnya pada pengawet nitrit.

**Kata Kunci : Nitrit, Sosis Sapi, Pasar Modern**