

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tomat (*Lycopersicon esculentum Mill*), adalah tanaman yang paling mudah dijumpai. Warnanya yang cerah sungguh menarik. Selain kaya vitamin C dan A, tomat konon dapat mengobati bermacam penyakit serta bermanfaat untuk meningkatkan kekebalan tubuh. Tomat juga banyak digunakan untuk masakan, seperti sup, jus, pasta, dan lainnya. Rasanya yang sedikit asam bahkan membuat selera makan meningkat. Tomat merupakan salah satu jenis tanaman hortikultura yang buahnya banyak digemari orang karena rasanya yang enak, segar dan banyak mengandung gizi.

Seiring dengan perkembangan zaman serta teknologi, maka pada saat sekarang ini banyak sekali kita jumpai industri pengolahan tomat, yang diolah dengan berbagai macam produk seperti saos tomat dalam kemasan botol yang dimana dapat memberikan kemudahan bagi pengguna terutama ibu rumah tangga.

Saos Tomat merupakan suatu cairan kental berwarna merah berasal dari tomat diproses dengan cara teknologi yang telah diberikan bumbu-bumbu penyedap rasa, serta bahan-bahan kimia lainnya seperti bahan pengawet. Bahan pengawet diantaranya pewarna, pemanis, penyedap rasa dan aroma, antioksidan, serta pengawet tahan lama salah satunya adalah pengawet benzoat namun yang biasa digunakan pada saos tomat adalah natrium benzoat atau benzoat yang dalam bentuk garamnya.

Salah satu faktor yang dapat membuat suatu produk bahan makanan bertahan lebih lama yaitu menambahkan bahan pengawet makanan ke dalam bahan makanan, seperti senyawa benzoat. Bahan pengawet benzoat digunakan untuk mencegah pertumbuhan dan membunuh berbagai mikroorganisme seperti kapang, khamir, dan bakteri. Pengawet ini sangat cocok digunakan untuk bahan makanan yang bersifat asam seperti saos tomat.

Benzoat yang umumnya digunakan adalah benzoat dalam bentuk garamnya karena lebih mudah larut dibanding dengan asamnya. Dalam bahan pangan, garam

benzoat terurai menjadi bentuk efektif yaitu bentuk asam benzoat yang tidak terdisosiasi (Cahyadi, 2008).

. Fungsi dari penambahan pengawet benzoat yaitu untuk mencegah kapang dan bakteri. Penambahan pengawet ini untuk menghasilkan penurunan kapasitas buffer diet (tingkat keasaman) dan setelah itu akan meningkatkan keasaman dari urin.

Asam benzoat $C_7H_6O_2$ atau (C_6H_5COOH) , adalah padatan kristal berwarna putih dan merupakan asam karboksilat aromatik yang paling sederhana. Nama asam ini berasal dari *gum benzoin* (getah kemenyan), yang dahulu merupakan satu-satunya sumber asam benzoat. Asam benzoat adalah prekursor yang penting dalam sintesis banyak bahan-bahan kimia lainnya.

Pemakaian bahan pengawet dari satu sisi menguntungkan karena dengan bahan pengawet, bahan pangan dapat dibebaskan dari kehidupan mikroba, baik yang bersifat patogen yang dapat menyebabkan keracunan atau gangguan kesehatan lainnya maupun mikrobial yang nonpatogen yang dapat menyebabkan kerusakan bahan pangan, misalnya pembusukan. Namun dari sisi lain, bahan pengawet pada dasarnya adalah senyawa kimia yang merupakan bahan asing yang masuk bersama bahan pangan yang dikonsumsi (Cahyadi, 2006).

Secara umum bahan tambahan seperti bahan pengawet atau zat aditif dapat dibedakan atas dua yaitu: aditif atau pengawet yang secara sengaja ditambahkan untuk meningkatkan cita rasa, bentuk dan rupa serta ketahanan lamanya dalam penyimpanan dan aditif secara tidak sengaja ditambahkan aditif yang telah ada dalam makanan akibat proses pengolahan .

Berdasarkan uraian diatas, maka penelitian ini diformulasikan dalam judul sebagai berikut: ***Analisis Bahan Pengawet Benzoat pada Saos Tomat yang di Jual di Pasar Tradisional Kota Gorontalo dengan Metode Volumetri***

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan diatas, maka rumusan masalah penelitian adalah berapakah kadar benzoat yang terkandung pada saos tomat yang di jual di pasar tradisional kota Gorontalo dengan menggunakan metode Volumetri

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar benzoat yang terkandung dalam saos tomat yang di jual di pasar tradisional kota Gorontalo.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun yang menjadi manfaat dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Sebagai bahan informasi kepada masyarakat umumnya atau konsumen bahwa saos tomat mengandung pengawet benzoat
2. Dapat memberikan kesempatan kepada peneliti dalam hal menambah pengetahuan dan melatih serta dapat menerapkan ilmu yang diperoleh khususnya dibidang kimia analisis instrument.