

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makan dan minum amat berperan terhadap hidup masyarakat yang cukup besar. Maka dari itu, semua masyarakat menjadi konsumen pangan. Namun, pengetahuan konsumen mengenai bahan pangan masih sangat terbatas sehingga masyarakat selaku konsumen kurang memperhatikan kualitas dari bahan pangan yang sehat dan lebih mengutamakan daya tarik harga dari suatu bahan pangan (Cahyadi, 2006).

Daya tarik harga dari suatu bahan pangan menjadi pertimbangan utama dalam suatu produk. Selain harga, warna, tekstur, dan rasa digunakan pula sebagai pertimbangan dalam memilih bahan pangan. Warna yang menarik akan memikat minat masyarakat karena hal tersebut menandai bahwa pencampuran dari bahan pangan tersebut merata. Selain itu, bahan pangan dengan tekstur dan rasa yang baik dapat membuat bahan pangan lebih bernilai atau diterima dan lebih menarik (Cahyadi, 2006).

Dalam menarik minat konsumen, perindustrian pangan mengolah sedemikian rupa jenis pangan yang mereka produksi dengan ditamhkannya suatu bahan kimia yaitu bahan tambahan pangan agar supaya diminati oleh konsumen (Cahyadi, 2006).

Bahan tambahan makanan yakni suatu zat kimia yang sering digunakan yang secara nyata diberikan pada pangan yang ditujukan untuk kebutuhan teknologis yaitu pembuatan, pengolahan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, penyimpanan serta pengangkutan pangan yang memiliki ataupun tidaknya memiliki sesuatu nilai gizi dengan hasil ataupun harapan yang berefek pada makanan yang dimaksud, bisa spontan ataupun tak spontan. Pengawet merupakan suatu BTP yang selalu di pakai (Menkes RI, 2012).

Pengawet yakni bahan tambahan makanan dengan fungsi untuk menahan atau bahkan memperlambat pembusukkan makanan yang disebabkan karena mikroba. Makanan yang cepat rusak atau yang mudah ditumbuhi bakteri atau jamur sering ditamhkan bahan tambahan makanan tersebut (Winarno dan Titi,

1994). Natrium benzoat merupakan pengawet yang sering terjual dipasaran serta berfungsi untuk pengawetan segala bahan pangan. Berbagai macam pangan yakni selai, jeli, kecap, sari buah, saus sambal, minuman ringan, manisan, saus tomat, dan sebagainya biasanya sering diawetkan menggunakan natrium benzoat (Cahyadi, 2009).

Saus sambal merupakan produk di produksi dari berbahan cabai (*Capsicum* sp) dengan kualitas baik serta matang, yang bisa ataupun tanpa tambahan bahan lain yang digunakan sebagai penambah cita rasa makanan (SNI, 1992). Proses pengolahan yang digunakan serta jumlah pengawet yang digunakan sangat menentukan tingkat keawetan saus sambal. Natrium benzoat yakni satu dari sekian pengawet yang selalu dipakai di saus sambel. Batas maksimal pemakaian natrium benzoat pada saus sambal berdasarkan Peraturan Kepala BPOM RI No. 36 Thn 2013 yakni 1 g/kg bahan (BPOM, 2013). Beberapa merk saus sambal hanya mencantumkan komposisi nama bahan pengawet yakni natrium benzoat tanpa kadar yang jelas bahkan ada yang tidak mencantumkan komposisinya sama sekali.

Tujuan dari pembatasan pemakaian natrium benzoat agar supaya tidak terjadi masalah seperti keracunan. Pengonsumsian secara berlebihan natrium benzoat tidak disarankan dikarenakan semakin banyak pengawet yang dikonsumsi maka pengawet dalam tubuh pun semakin bertambah. Hal ini akan lebih berbahaya bila mengonsumsi makanan yang mengandung senyawa benzoat lain (Lutfi, 2009). Senyawa benzoat sangat sensitif jika diberikan kepada penderita asma dan urtikaria, serta pengonsumsian natrium benzoat secara berlebihan akan mengiritasi lambung, kejang, hiperaktivitas, dan juga berat tubuh yang menurun, serta bisa mematikan (Nurchayani dalam Sevita, 2013).

Penelitian kadar natrium benzoat dalam makanan dapat menggunakan beberapa metode seperti metode titrasi, spektrofotometri sinar tampak (UV-Vis), kromatografi gas dan *High Performance Liquid Chromatography* (HPLC) (Cahyadi, 2008). Dalam penelitian ini menggunakan metode spektrofotometri sinar tampak (UV-Vis) yang merupakan metode sederhana dan praktis untuk memperoleh hasil yang cukup akurat, serta dapat menetapkan kuantitas zat yang

paling terkecil, dimana akan terbentuk grafik yang sudah diregresikan atau angka digital hasil angka yang terbaca langsung pada detektor (Yahya, 2013).

Berdasarkan penelitian Isran, dkk mengenai penentuan pengawet natrium benzoat dalam saus yang beredar pada Pasar yang terletak di Kota Kendari yaitu Pasar Tradisional Andounohu secara kualitatif ditemukan menyatakan keempat sampel yakni A, B, C, dan D positif mengandung bahan pengawet benzoat yang ditandai dengan terbentuknya endapan kecokelatan. Secara kuantitatif, kadar pengawet natrium benzoat dalam keempat sampel berturut-turut yaitu 2,664 gram/kilogram, 0,864 gram/kilogram, 2,448 gram/kilogram, 0,936 gram/kilogram. Dari hasil yang didapatkan teridentifikasi dua sampel B dan D yang aman dikonsumsi dan dua sampel A dan C melampaui batas maksimum yang ditentukan Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM) Nomor 36 Tahun 2013 (Isran, dkk, 2016).

Telah disebutkan pada undang-undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang pangan bahwa dilarangnya seseorang yang akan memproduksi pangan yang akan disebarluaskan yang memakai BTP yang telah melewati dosis maksimum yang telah ditentukan.

Perlu diwaspadai bersama pemakaian bahan tambahan makanan dalam proses produksi, baik oleh yang memproduksi ataupun pembeli. Penggunaan yang menyimpang akan sangat membahayakan masyarakat. Pangan yang tidak berbahaya bila dimakan, berkualitas, memiliki kandungan gizi, dan sanggup berkompetisi di pasar global sangat dibutuhkan masyarakat (Cahyadi, 2008).

Sebagian besar masyarakat Indonesia khususnya masyarakat Gorontalo menyukai makanan pedas sehingga keberadaan saus sambal yang praktis penyajiannya serta penambahan saus sambal dalam makanan sangat dibutuhkan konsumen tetapi beberapa konsumen tidak mengetahui tentang bahan pengawet natrium benzoat dan bahaya yang dapat di timbulkan jika kelebihan mengkonsumsi natrium benzoat dalam suatu pangan khususnya dalam saus sambal. Hal tersebutlah yang membuat peneliti untuk melaksanakan penelitian analisis kadar natrium benzoat pada saus sambal yang beredar di Kota Gorontalo menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah saus sambal yang tersebar di wilayah Kota Gorontalo memiliki kandungan natrium benzoat ?
2. Berapakah kadar natrium benzoat yang terkandung pada saus sambal yang tersebar di wilayah Kota Gorontalo ?

1.3 Tujuan

1. Mengidentifikasi kandungan natrium benzoat pada saus sambal yang tersebar di wilayah Kota Gorontalo.
2. Mengetahui kadar natrium benzoat dalam saus sambal yang tersebar di wilayah Kota Gorontalo.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Mahasiswa

Sebagai wawasan tambahan dan penunjang untuk penelitian selanjutnya terkait pengawet natrium benzoat dalam saus sambal.

2. Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat menyampaikan informasi tentang kandungan pengawet natrium benzoat dalam saus sambal yang tersebar di wilayah Kota Gorontalo. Sekiranya masyarakat akan lebih waspada dalam mengonsumsi saus sambal yang mengandung bahan pengawet natrium benzoat yang melampaui batas yang telah ditentukan oleh BPOM, terutama saus sambal yang tidak memiliki izin dari BPOM.

3. Bagi Pemerintah

Sebagai informasi untuk Dinas Kesehatan dan BPOM dalam pengendalian mutu makanan yang beredar di Kota Gorontalo.

4. Bagi Peneliti

Sebagai penambah wawasan akan bahaya bahan pengawet natrium benzoat bagi tubuh jika kadarnya melebihi batas yang sudah ditetapkan oleh BPOM, serta peneliti dapat memperdalam dan mengaplikasikan metode analisis terkait Spektrofotomer UV-Vis.