

BAB I

PENDAHULUAN

I.1 latar belakang

Saus adalah sejenis bumbu penyedap makanan yang berbentuk seperti bumbu kental. Selain teknik pengolahan saus yang relatif sederhana, saus juga potensial untuk dipasarkan. Sudah umum dilakukan dimana-mana menambahkan saus kedalam makanan yang dikonsumsi. ^{Mulai} dari konsumsi bakso dikaki lima hingga fastfood di restoran-restoran besar, dipastikan menggunakan saus (Astawan, 1991).

Seiring meningkatnya pertumbuhan industri makanan dan minuman di Indonesia, telah terjadi peningkatan produksi makanan yang bersifat siap saji atau siap masak yang beredar di masyarakat. Pada makanan yang bersifat siap saji atau siap masak sering ditambahkan pengawet, pewarna dan perisa yang kadarnya perlu diperhatikan,

UU No.7 tahun 1996 menyatakan bahwa, bahan pangan adalah kebutuhan dasar manusia dimana pemenuhannya merupakan hak asasi setiap rakyat Indonesia dalam mewujudkan Sumber Daya Manusia (SDM) yang berkualitas dalam pelaksanaan pembangunan nasional, dimana bahan pangan yang aman, bermutu, bergizi, beragam dan tersedia secara cukup merupakan prasyarat utama yang wajib dipenuhi dalam upaya terselenggarakannya suatu sistem pangan yang memberikan perlindungan bagi kepentingan kesehatan serta berperan dalam meningkatkan kemakmuran dan kesejahteraan rakyat.

Menurut Cahyadi (2006), peranan Bahan Tambahan Pangan (BTP) dimulai pada abad ke-20 tepat pada pertengahan abad tersebut seperti bahan pengawet dan bahan tambahan pangan lain menjadi sangat penting seiring dengan kemajuan teknologi produksi bahan tambahan pangan sintesis. Banyaknya bahan tambahan pangan berarti menambah jumlah konsumsi bahan tersebut bagi setiap individu.

Penambahan bahan pengawet mempunyai sisi menguntungkan dikarenakan dengan bantuan bahan pengawet, bahan pangan dapat dipastikan bebas dari mikroba. Misalnya mikroba yang bersifat patogen yang dapat mengakibatkan keracunan atau gangguan kesehatan lainnya maupun mikroba yang nonpatogen

yang mengakibatkan kerusakan bahan pangan, salah satunya pembusukan. Namun pada dasarnya bahan pengawet merupakan senyawa kimia berupa bahan asing yang masuk bersama bahan pangan yang kita konsumsi. Jika dosis tidak diatur atau diawasi, maka konsumsi bahan tambahan kemungkinan besar dapat menimbulkan efek merugikan bagi yang mengkonsumsi, dari yang bersifat langsung maupun yang tidak bersifat langsung atau kumulatif misalnya bahan pengawet yang digunakan bersifat karsinogenik (Wisnu, 2006).

Penambahan bahan pengawet yang sering digunakan dalam bahan pangan yaitu Natrium Benzoat dengan jumlah kadar maksimum yang digunakan sekitar 0,5% bahan. Pernyataan ini sesuai dengan Peraturan yang dikeluarkan oleh Kepala Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Republik Indonesia No.36 Tahun 2013. Dalam penggunaan Natrium Benzoat atau soda benzoat dilakukan pembatasan yang bertujuan untuk mencegah terjadinya keracunan. Konsumsi bahan pangan yang mengandung Natrium Benzoat dapat menimbulkan efek yang buruk tetapi secara bertahap bagi kesehatan, konsumsi bahan ini akan menumpuk secara perlahan karena terserap dalam tubuh dan dalam jangka waktu yang cukup lama ditambah lagi jika mengkonsumsi bahan ini dalam jumlah yang melebihi batas penggunaannya (Triastuti *et al.*, 2013).

Penggunaan bahan pengawet seperti natrium benzoat tidak begitu disarankan terutama jika dalam jumlah penggunaannya yang berlebihan. Menurut Badan Pangan Dunia (FAO), mengkonsumsi bahan pengawet Natrium Benzoat secara berlebihan oleh manusia dapat mengakibatkan kram pada perut dan rasa kebas dimulut (Awang, 2003).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Ika Purwaningsih *analisis senyawa benzoat pada saus sambal dirumah makan ayam goreng cepat saji di manado tahun 2016*, kadar kandungan natrium benzoat tertinggi 0,454 g/kg dan kadar kandungan natrium benzoat terendah sebesar 0,0336 g/kg. Hasil dari penelitian diatas menunjukkan bahwa seluruh sampel saus sambal yang diteliti masih berada diambang batas penggunaan natrium benzoat pada saus sambal sehingga aman untuk dikonsumsi dan tidak berbahaya bagi kesehatan konsumen (Ika purwaningsih, 2016).

Peneliti mengambil sampel saus sambal dalam penelitian ini dengan alasan saat melakukan observasi di pasar sentral gorontalo, masyarakat sering membeli saos dalam kemasan botol dibandingkan saus dalam kemasan plastik, sedangkan pedagang makanan lebih memilih menggunakan saus dalam kemasan plastik dengan pertimbangan harganya yang lebih terjangkau. Selain itu penggunaan bahan pengawet natrium benzoat pada saus tidak dicantumkan berapa kadar pengawet yang ditambahkan.

Berdasarkan uraian diatas, maka saya sebagai peneliti tertarik untuk mengangkat masalah ini sebagai bahan penelitian dengan judul analisis kandungan pengawet natrium benzoat pada saus sambal yang beredar di Provinsi Gorontalo.

I.2 Rumusan Masalah

Apakah kadar natrium benzoate saus sambal yang beredar di Provinsi Gorontalo sudah sesuai dengan peraturan?

I.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui kadar natrium benzoate saus sambal yang beredar di Provinsi Gorontalo.

I.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini, yaitu meliputi :

1. Bagi Peneliti

Dapat menambah pengetahuan dan keterampilan dalam bidang kesehatan makanan.

2. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi kepada masyarakat aman tidaknya minuman kemasan yang beredar di Provinsi Gorontalo.

3. Bagi Instansi

Sebagai bahan masukan untuk Kepala Balai Pengawasan Obat Dan Makanan untuk melakukan penelitian bahan pangan yang dijual di Provinsi Gorontalo.

