BAB 1
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan salah satu dasar kebutuhan manusia. Menurut undang-undang nomor 18 tahun 2012, pangan adalah hal yang berasal dari sumber hayati, produk perkebunan, pertanian, perairan, kehutanan, perikanan dan perternakan. Baik yang diolah secara langsung maupun yang tidak, diperuntukkan sebagai makanan atau pun bagi konsumen manusia yang termasuk bahan pangan, bahan pangan yang digunakan dalam proses pengolahan, penyiapan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman (Rohasti 2008).

Banyak masyarakat saat ini yang sudah mengabaikan makanan yang sehat, yang penting adalah cepat dalam menyediakan makanan atau sering juga kita sebut dengan *fast food.* Makanan cepat saji atau *fast food* tidak lepas dari bahan tambahan makanan yang hampir tidak ada nilai gizinya. Diharapkan konsumen dapat lebih bijak dalam pemilihan bahan tambahan makanan yang akan dikonsumsi tidak berlebihan secukupnya saja dalam mengkonsumsi bahan tambahan makanan (Tjiptaningdyah 2012).

Daging merupakan salah satu bahan pangan hewani yang mudah rusak oleh mikroorganisme yang dikarenakan terdapat kandungan gizi didalamnya yang mendukung pertumbuhan mikroorganisme, yaitu mikroba sebagai perusak yang menghasilkan toksis. Spesies umum mikroorganisme yang ada pada daging segar adalah *Micrococcus, Pseudomonas, Coliform* dan *Enterococccus, Staphylococcus* (Nurmalina dkk., 2018). Pengawet yang sering ditambahkan ke dalam produk daging olahan adalah garam nitrit (Habibah dkk, 2018).

Penggunaan bahan kimia pada bahan tambahan makanan atau disebut *food additive*, sering kita jumpai pada minuman dan juga makanan. Bahan

tambahan tersebut bisa berupa bahan pemanis buatan, penyedap rasa, pengawet dan bahan pewarna. Pengawet bahan kimia adalah salah satu bahan tambahan pada makanan yang digunakan untuk memperlambat kerusakan pada makanan baik disebabkan dari mikroba pembusukan, bakteri, ragi maupun jamur yang menghambat dari proses pembusukan (Yamelean dkk., 2016).

Pada abab ke-20 bahan tambahan pangan (BTP) khususunya bahan pengawet menjadi semakin penting seiring dengan kemajuan teknologi pangan serta banyaknya bahan tambahan pangan dalam bentuk murni dengan harga yang relatif lebih murah secara komersial akan mendorong pemakaian bahan tambahan pangan yang berarti meningkatkan konsumsi bahan tersebut bagi individu (Suryani & Hayati, 2013).

Nitrit merupakan pengawet makanan yang diijinkan penggunaannya, tetapi perlu diperhatikan agar penggunaanya tidak melampaui batas. Agar tidak berdampak negatif terhadap kesehatan manusia. Mengkonsumsi nitrit yang berlebihan akan dapat menyebabkan keracunan. Tujuan menggunakan nitrit dalam pengolahan daging ialah untuk menghambat pertumbuhan bakteri *Clostridium botulinium*, agar dapat mempertahankan warna merah pada daging biar tetap menarik, dan juga akan menambah cita rasa pada daging (Utami dkk., 2011). Dampak nitrit bagi kesehatan dapat menimbulkan efek yang membahayakan kesehatan sesorang, karena nitrit juga berkaitan dengan amida dan amino yang terdapat pada protein daging yang membentuk turunan nitrosamin dan bersifat toksik. Nitrosamin juga senyawa yang diduga salah satunya dapat menimbulkan rasa mual, tekanan darah jadi rendah dan pening kepala (Defayanti, 2016).

Dari penelitian Nur (2011), tentang analisis kandungan nitrit dalam sosis pada distributor sosis di kota Yogyakarta, jumlah sampel yang diteliti sebanyak 5 merek terdiri dari 3 sosis daging sapi dan 2 merek daging sapi, berdasarkan hasil uji kualitatif kandungan nitrit dalam sosis dapat diketahui

bahwa semua sampel mengandung nitrit, sedangkan kadar nitrit yang ada pada merek sosis tersebut bervariasi. Tetapi sosis yang diteliti masih berada dibawah batas maksimum menurut permenkes RI No.1668/MenKes/Per/X/1999, yaitu 125 mg/kg, namun perlu diperhatikan karena nitrit bersifat kumulatif dalam tubuh manusia.

Berdasarkan dari data hasil Badan Pengawasan Obat dan Makanan Provinsi Gorontalo, pada tahun 2013 pemeriksaan laboratorium terdapat keracunan nitrit pada nasi paket yang mengakibatkan 16 orang keracunan. Keracunan ini terjadi adanya penggunaan nitrit yang berlebih (BPOM, 2013).

Dari penelitian Habibah (2018), tentang analisis kadar nitrit dalam produk daging olahan di wilayah Denpasar, pada 18 sampel yang diuji terdapat kadar kandungan nitrit yang bervariasi dengan kadar yaitu 27,392-231,362 mg/kg dan didapat 6 sampel sosis yang mengandung nitrit diatas baku mutu yang sudah diatur Permenkes R.I. No. 1168/MenKes/Per/1999.

Dari hasil penelitian Anggresani (2018), analisis kandungan natrium nitrit pada daging sapi mentah dipasar dan supermarket kota Jambi, kandungan yang didapat berada dibawah batas maksimum dari Pengaturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik indonesia yaitu 0,003%. Berdasarkan uraian diatas peneliti tertarik untuk melakukan studi literatur mengenai analisis kandungan nitrit pada olahan Daging di Indonesia.

1.2 Rumusan Masalah

1.2.1 Bagaimana hasil validasi metode analisis nitrit dengan Spektrofotometri UV-Vis dalam olahan daging dengan desain studi literatur?

1.2.2 Berapakah kadar nitrit yang terkandung dalam olahan daging dengan desain studi literatur ?

1.2.3 Apakah kadar nitrit yang terkandung dalam olahan daging sesuai dengan batas maksimum yang telah ditentukan dengan desain studi literatur?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Mengetahui hasil validasi metode analisis nitrit dengan Spektrofotometri UV-Vis dalam olahan daging dengan desain studi literatur

1.3.2 Mengetahui kadar nitrit yang terkandung dalam olahan daging dengan desain studi literatur

1.3.3 Mengetahui kadar nitrit yang terkandung dalam olahan daging apakah sudah sesuai dengan batas maksimum yang telah ditentukan oleh pemerintah dengan desain studi literatur

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi peneliti

Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan dalam menetapkan kadar suatu zat dan mengindentifikasinya.

1.4.2 Bagi tenaga kesehatan

Sebagai bahan evaluasi bagi badan pemeriksaan Bahan Obat dan Makanan.

1.4.3 Bagi Universitas

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk menambah referensi sebagai bahan penelitian lanjutan yang lebih mendalam pada masa yang akan datang.

1.4.4 Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi bagi masyarakat mengenai bahayanya zat pengawet nitrit yang berlebihan jika dikonsumsi.