

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Meningkatnya populasi berdampak juga dengan permintaan bahan pangan yang tinggi. Untuk memenuhi permintaan yang meningkat banyak produk bahan dikemas dalam bentuk kaleng, botol atau kemasan lainnya agar memudahkan untuk dikonsumsi dan dapat bertahan lebih lama. Biasanya dalam produk makanan atau minuman dapat ditambahkan bahan tambahan salah satunya seperti pengawet agar produk menjadi lebih tahan lama (Ratnani, 2009).

Pengawet tradisional seperti bawang putih dan kayu manis dinilai masih belum memuaskan dengan hasil yang didapat, sehingga dicari pengganti lain untuk mendapatkan hasil yang lebih baik. Setelah dilakukan beberapa penelitian didapat penggunaan bahan pengawet sintesis. Penggunaan pengawet sebagai bahan tambahan pangan telah banyak digunakan baik untuk individu atau produksi (Akib, 2014).

Bahan tambahan atau zat aditif yang digunakan untuk makanan kian meningkat, dengan adanya berbagai macam bahan pengawet kimia yang dinilai lebih praktis, murah, dan mudah digunakan. Penggunaan zat aditif dalam makanan dinilai dapat meningkatkan mutu produk sehingga mampu bersaing dipasaran. Bahan pengawet merupakan salah satu bahan tambahan pangan yang sering digunakan (Siaka, 2009).

Fungsi dari bahan pengawet adalah untuk mengawetkan makanan dan minuman yang mempunyai sifat mudah rusak. Bahan pengawet tidak hanya digunakan untuk memperlambat proses perusakan atau pembusukan pada makanan dan minuman namun bahan pengawet juga dapat digunakan untuk memperpanjang masa simpan atau memperbaiki tekstur dalam makanan.

Dalam menggunakan bahan pengawet perlu diperhatikan tentang jenis bahan pengawet yang ditambahkan dan jumlah penambahannya (Cahyadi, 2008).

Pada beberapa makanan seperti mie ayam, mie baso, mie goreng, pizza dan lainnya, saus merupakan bahan pelengkap yang sering digunakan. Dalam jajanan sekolah saus menjadi bahan pendamping yang sering dikonsumsi untuk meningkatkan rasa makanan. (Akib, 2014). Penjual jajanan biasanya mengolah kembali saus kemasan yang dibeli agar terasa lebih enak. Saus yang diolah kembali biasanya ditambah bahan penyedap dan bahan pengawet. Bahan pengawet digunakan agar saus yang dijajakan menjadi tahan lama walau dalam suhu ruang dan dalam keadaan terbuka maupun dosis yang akan digunakan (Cahyadi, 2008).

Natrium benzoat merupakan garam dari asam benzoat yang digunakan sebagai bahan pengawet pangan. Natrium benzoat dapat digunakan langsung kedalam makanan dengan melarutkan terlebih dahulu dalam air maupun pelarut lainnya. Natrium benzoat dapat menghambat pertumbuhan mikroba dengan efektif. Menurut Menteri Kesehatan RI Nomor: 722/Menkes/Per/IX/1988 batas maksimum penggunaan natrium benzoat yang diizinkan oleh Departemen Kesehatan RI dalam saus adalah tidak melebihi 1 g/kg. Penggunaan pengawet yang digunakan terus menerus akan terakumulasi dalam tubuh sehingga dapat meningkatkan resiko kesehatan seperti gangguan hati hingga kanker.

Penggunaan pengawet natrium benzoat dalam bahan pangan masih diperbolehkan oleh pemerintah, namun pemakaiannya harus mengikuti persyaratan yang telah ditentukan karena natrium benzoat dapat merugikan kesehatan jika dipakai secara berlebihan. Pada penderita asma dan urtikaria sangat sensitive terhadap asam benzoat dan jika dikonsumsi dalam jumlah besar dapat mengiritasi lambung (Cahyadi, 2008).

Beberapa pedagang di sekitar sekolah Kecamatan Pelaihari banyak menjajakan makanan kepada murid. Para pedagang yang menjual bermacam-macam jajanan sebagian besar makanan yang dijajakan berupa pentol, aneka gorengan, dan sebagainya dimana jajanan tersebut menggunakan saus sebagai

pendamping makanan. Saus yang digunakan dalam jajanan kemungkinan menggunakan pengawet agar saus dapat bertahan lama untuk digunakan. Para siswa sekolah tidak memperhatikan tentang kandungan makanan yang di jajakan.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dilakukan penelitian analisis kadar natrium benzoat pada berbagai saus olahan yang terdapat di lingkungan sekolah dasar Kecamatan Pelaihari dengan metode spektrofotometri UV-Vis.

1.2 Rumusan Masalah

- a. Apakah terdapat kandungan Natrium Benzoat pada saus jajanan sekolah di Kecamatan Pelaihari ?
- b. Apakah metode analisis natrium benzoat dalam saus jajanan dengan metode spektrofotometri uv-vis memiliki nilai validitas sesuai dengan yang dipersyaratkan?
- c. Berapakah kadar natrium benzoat yang terkandung dalam saus jajanan sekolah di Kecamatan Pelaihari untuk memenuhi standar yang telah ditetapkan oleh Permenkes RI tentang bahan tambahan pangan ?

1.3 Tujuan Penelitian

- a. Mengetahui kandungan Natrium Benzoat dalam saus jajanan sekolah di Kecamatan Pelaihari.
- b. Mendapatkan metode tervalidasi untuk analisis Natrium Benzoat dalam saus jajanan dengan metode spektrofotometri uv-vis.
- c. Mengetahui kadar Natrium Benzoat yang terkandung dalam saus jajanan sekolah di Kecamatan Pelaihari.

1.4 Manfaat Penelitian

- a. Memberikan informasi tentang kadar Natrium Benzoat dalam saus jajanan sekolah di Kecamatan Pelaihari.

- b. Memberikan informasi apakah saus jajanan sekolah di Kecamatan Pelaihari sudah memenuhi standar yang telah ditetapkan oleh Permenkes RI No: 722/MEN.KES/PER/IX/88 tentang bahan tambahan pangan.
- c. Memberikan informasi metode validasi untuk analisis Natrium Benzoat dengan spektrofotometri uv-vis