

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Di Indonesia, sebagian besar masyarakatnya mempunyai tingkat pendidikan yang relatif rendah, sehingga kesadaran dan kemampuan masyarakat sebagai konsumen juga masih sangat kurang dalam memilih pangan. Pangan mempunyai peranan yang sangat penting dalam kesehatan masyarakat maka dalam pengolahan bahan pangan perlu dihindarkan penggunaan bahan tambahan pangan yang dapat merugikan atau membahayakan konsumen (Cahyadi W, 2008).

Bahan tambahan pangan (aditif) memiliki beberapa fungsi seperti, bahan pengawet yang digunakan untuk meningkatkan waktu penyimpanan produk makanan dan antioksidan yang digunakan untuk melindungi produk makanan terhadap oksidasi yang dapat menyebabkan makanan menjadi tengik. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 033 Tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan disebutkan bahwa bahan tambahan makanan yang selanjutnya disingkat BTP adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan. Bahan tambahan makanan adalah pengawet, pewarna, penyedap rasa dan aroma, pemantap, antioksidan, pengemulsi, anti gumpal, pemucat dan pengental. Penggunaan bahan tambahan pangan dengan dosis yang berlebihan dapat menimbulkan bahaya kesehatan (Cahyadi W, 2008).

Bahan pengawet umumnya digunakan untuk mengawetkan pangan yang mempunyai sifat mudah rusak. Bahan ini dapat menghambat atau memperlambat proses fermentasi, pengasaman, atau penguraian yang disebabkan oleh mikroba. Namun, banyak Produsen menggunakan bahan pengawet pada pangan yang relatif

dengan tujuan untuk memperpanjang masa penyimpanan atau memperbaiki tekstur. 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 karacunan atau gangguan kesehatan lainnya maupun mikrobial yang nonpatogen yang dapat menyebabkan kerusakan bahan pangan, misalnya pembusukan (Cahyadi, 2008).

Salah satu produk makanan yang perlu ditinjau keamanannya adalah selai tanpa merek yang banyak beredar di pasar Pedurungan kota Semarang. Selai didefinisikan sebagai suatu bahan pangan setengah padat yang dibuat dari kurang 45 % dari bagian berat zat penyusun sari buah dan 55 % dari bagian berat gula. Campuran ini dikentalkan sampai mencapai kadar zat padat terlarut tidak kurang dari 65 %, zat warna dan cita rasa dapat ditambahkan. Selai merupakan awetan dari sari buah atau buah-buahan yang telah dihancurkan dan diolah sedemikian rupa sehingga menjadi tekstur yang lengket, kental, serta rasa dan aroma buah yang tajam.

Selai sering dikonsumsi sebagai bahan tambahan makanan, salah satunya yaitu sebagai bahan pelengkap roti pada menu pagi hari untuk sarapan. Banyak menu pilihan rasa yang bisa kita pilih sesuai dengan selera kita, dimana ada roti tawar disitu ada selai. Semakin tingginya permintaan masyarakat Indonesia terhadap produk selai maka produsen dituntut untuk membuat inovasi baru untuk menghindari kejenuhan konsumen terhadap produk selai, sehingga banyaknya selai yang beredar di masyarakat yang bermerek maupun tanpa merek. Selai sering dicampurkan bahan pengawet makanan untuk mencegah atau menghambat

kerusakan yang disebabkan oleh bakteri (Hardiyanto, 2015). Bahan pengawet umumnya digunakan untuk mengawetkan pangan yang mempunyai sifat mudah rusak. Bahan ini dapat menghambat atau memperlambat proses fermentasi, pengasaman, atau penguraian yang disebabkan oleh mikroba (Cahyadi, 2008).

Dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 033 tahun 2012 bahan pengawet yang diijinkan penggunaannya antara lain: asam sorbat dan garamnya, asam benzoat dan garamnya, etil para-hidroksibenzoat, metil para-hidroksibenzoat, sulfit, nisin, nitrit, nitrat, asam propionat, dan garamnya, dan lisozim hidroklorida. Sedangkan Pengawet yang dilarang penggunaannya antara lain: asam borat dan formalin. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 033 tahun 2012, batas maksimum penggunaan pengawet metil paraben (nipagin) pada selai adalah 1000 mg/kg.

Metil paraben (nipagin) atau metil para-hidroksibenzoat termasuk dalam bahan tambahan pangan (BTP) khususnya anti jamur yang digunakan secara luas sebagai pengawet untuk makanan, obat-obatan dan kosmetika. Penggunaan jangka pendek nipagin tidak menimbulkan gangguan dalam tubuh manusia, namun kalau sudah terakumulasi dalam tubuh akan menyebabkan beberapa penyakit seperti kanker payudara, alergi kulit dan lain-lain (Suarti dkk, 2014).

Berdasarkan penelitian Sihombing, C.M (2011) tentang analisis metil paraben (nipagin) pada kecap dan saus yang beredar dipasaran dengan metode kromatografi cair kinerja tinggi menunjukkan bahwa hasil penelitian menunjukkan bahwa perolehan metil paraben dalam kecap 98,80%,99,94%, dan 99,43%. Satu dari sepuluh sampel kecap dan saus yang beredar di pasaran

diperiksa terkandung metil paraben dengan kadar 34,5076 mg/kg sedangkan kesembilan sampel lainnya tidak mengandung metil paraben.

Hasil penelitian Mandasari, Anam, Yuyun (2016) yang berjudul analisis penetapan kadar nipagin dalam sediaan body lotion tie (tanpa izin edar) yang beredar di pasar tradisional kota Palu menyimpulkan berdasarkan penelitiannya, dari 8 sampel yang berbeda terdapat 5 sampel yang mengandung nipagin dengan masing-masing kadar sampel A1= 0,232%; A2= 0,229%; B1= 0,124%; B2= 0,120%; C1= 0,120%; C2= 0,117%; D1= 0,267%; D2= 0,273%; F1= 0,213%; dan F2= 0,215%. Dari hasil yang diperoleh, *body lotion* racikan tanpa izin edar (TIE) memenuhi persyaratan kadar pengawet nipagin sesuai dengan Metode Analisis Pusat Pengujian Obat dan Makanan Nasional (MA PPOMN), dimana kadar nipagin yang diperbolehkan untuk *body lotion* yaitu 0,4%.

Pasar Pedurungan kota Semarang dipilih sebagai tempat pemerolehan sampel karena belum ada penelitian sebelumnya terhadap analisis metil paraben (nipagin) pada selai tanpa merek yang diperjualbelikan di Pasar Pedurungan kota Semarang, dan minat konsumen untuk membeli selai tanpa merek tinggi karena harganya yang relatif lebih murah dibandingkan selai bermerek. Berdasarkan latar belakang tersebut, perlu dilakukan penelitian tentang analisis pengawet metil paraben (nipagin) pada selai tanpa merek yang diperjualbelikan di Pasar Pedurungan kota Semarang.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka permasalahan penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1.2.1. Adakah zat pengawet metil paraben (nipagin) pada selai tanpa merek yang diperjualbelikan di Pasar Pedurungan kota Semarang ?

1.2.2. Berapakah kadar metil paraben (nipagin) pada selai tanpa merek yang diperjualbelikan di pasar Pedurungan kota Semarang memenuhi persyaratan yang ditetapkan oleh Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 033 tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan ?

1.3. Tujuan Penelitian

1.3.1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk menganalisis zat pengawet metil paraben (nipagin) pada selai tanpa merek yang diperjualbelikan di pasar Pedurungan kota Semarang.

1.3.2. Tujuan Khusus

1.3.2.1 Untuk mengetahui ada tidaknya pengawet metil paraben (nipagin) pada selai tanpa merek yang diperjualbelikan di pasar Pedurungan kota Semarang.

1.3.2.1. Untuk mengetahui kadar pengawet metil paraben (nipagin) pada selai tanpa merek yang diperjualbelikan di pasar Pedurungan kota Semarang.

1.3.2.2. Untuk mengetahui kadar pengawet metil paraben (nipagin) yang digunakan pada selai tanpa merek yang diperjualbelikan di pasar Pedurungan kota Semarang memenuhi persyaratan yang ditetapkan oleh Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 033 tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan.

1.4. Manfaat Penelitian

1.4.1. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian dapat memberi informasi kepada masyarakat tentang ada tidaknya zat pengawet metil paraben (nipagin) pada selai tanpa merek yang diperjual belikan di pasar Pedurungan kota Semarang.

1.4.2. Bagi Ilmu Pengetahuan

Hasil penelitian nantinya diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan dalam bidang kesehatan khususnya tentang penggunaan bahan tambahan pangan pada makanan yang memenuhi persyaratan yang ditetapkan oleh Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 033 tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan.

1.5. Originalitas Penelitian

Tabel 1.1 Orisinalitas Penelitian

No	Nama peneliti/penerbit	Judul Penelitian	Hasil Penelitian
1.	Sihombing, C.M (2011)	Analisis metil paraben (Nipagin) pada kecap dan saus yang beredar di pasaran dengan metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi	Hasil penelitian menunjukkan bahwa perolehan metil paraben dalam kecap 98,80%, 99,94%, dan 99,43%. Satu dari sepuluh sampel kecap dan saus yang beredar di pasaran diperiksa terkandung metil paraben dengan kadar 34,5076 mg/kg sedangkan kesembilan sampel lainnya tidak mengandung metil paraben.
2.	Saputri, G.A.R, dkk (2016)	Identifikasi nipagin (Methyl paraben) pada jamu pegal linu Sediaan serbuk yang beredar di Wilayah Pasar Gading Rejo Pring Sewu secara kromatografi lapis tipis	Dari hasil penelitiannya yaitu identifikasi terhadap 6 sampel dengan merek jamu pegal linu yang berbeda menunjukkan hasil negatif tidak mengandung bahan pengawet Nipagin (<i>Methyl paraben</i>).

3. Mandasari, V, dkk (2016)	Analisis penetapan kadar nipagin dalam sediaan body lotion tie (tanpa izin edar) yang beredar di pasar tradisional kota Palu	Berdasarkan penelitiannya, dari 8 sampel yang berbeda terdapat 5 sampel yang mengandung nipagin dengan masing-masing kadar sampel A1= 0,232%; A2= 0,229%; B1= 0,124%; B2= 0,120%; C1= 0,120%; C2= 0,117%; D1= 0,267%; D2= 0,273%; F1= 0,213%; dan F2= 0,215%. Dari hasil yang diperoleh, <i>body lotion</i> racikan tanpa izin edar (TIE) memenuhi persyaratan kadar pengawet nipagin sesuai dengan Metode Analisis Pusat Pengujian Obat dan Makanan Nasional (MAPOMN), dimana kadar nipagin yang diperbolehkan untuk <i>body lotion</i> yaitu 0,4%.
-----------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Berdasarkan data originalitas penelitian tersebut, dapat dibedakan penelitian yang akan dilakukan dengan penelitian yang akan dilakukan Sihombing, C.M (2011), Saputri, G.A.R, dkk (2016) dan Mandasari, V, dkk (2016). Perbedaan penelitian Sihombing, C.M (2011) dengan penelitian yang akan dilakukan terletak pada perbedaan sampel dan metode pemeriksaan metil paraben. Pada penelitian Sihombing, C.M (2011) sampel yang digunakan adalah kecap dan saus sedangkan sampel yang digunakan pada penelitian ini adalah selai tanpa merek. Kedua, metode pemeriksaan pada penelitian Sihombing, C.M (2011) menggunakan metode kromatografi cair kinerja tinggi, sedangkan metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode kromatografi lapis tipis (uji kualitatif) dan metode spektrofotometri (uji kuantitatif). Adapun perbedaan penelitian yang telah dilakukan oleh Saputri, G.A.R, dkk (2016) dan Mandasari, V, dkk (2016) dengan penelitian yang akan dilakukan yaitu jenis sampel yang digunakan. Sampel yang digunakan pada penelitian Saputri, G.A.R, dkk (2016)

adalah jamu pegal linu, sampel yang digunakan pada penelitian Mandasari, V, dkk (2016) adalah body lotion, sedangkan sampel yang digunakan pada penelitian ini adalah selai tanpa merek.

