

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok yang sangat penting bagi manusia (Wisnu Broto,2003). Kebutuhan makanan yang sehat akan terpenuhi bila makanan yang dikonsumsi memiliki gizi yang baik. Pola hidup saat ini menuntut adanya makanan yang praktis dan memiliki masa penyimpanan yang lama. Salah satu bahan makanan yang banyak digunakan oleh masyarakat adalah saus sambal.

Saus sambal merupakan satu produk olahan yang bahan dasarnya adalah cabai dan memiliki vitamin A dan C yang cukup tinggi. Saus sambal mempunyai daya simpan pendek sehingga untuk memperpanjang masa penyimpanan, banyak saus sambal ditambahkan dengan bahan tambahan yaitu bahan pengawet (Afrianti, 2013). Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No.033 tahun 2012, ada 19 bahan yang dilarang sebagai bahan tambahan pangan (BTP) diantaranya Natrium Benzoat (Permenkes,2012). Menurut Kepala BPOM RI No. 36 tahun 2013 ada 10 zat pengawet yang diizinkan dan batas maksimum penggunaan bahan tambahan pengawet diantaranya Natrium Benzoat dengan batas maksimum 1000 mg/kg.

Banyak bahan pengawet yang beredar di masyarakat salah satunya adalah pengawet natrium benzoat yang digunakan dalam industri pangan seperti saus, kecap, minuman ringan dan makanan ringan. Penggunaan natrium benzoat dalam jumlah besar dapat menyebabkan alergi dan penyakit syaraf (Wijaya,2011).

Saus sambal yang baik umumnya mempunyai masa kadaluarsa 1-3 bulan dan juga mencantumkan berapa kadar bahan pengawet yang terkandung di dalamnya. Sebagian besar saus sambal produksi rumah tangga tidak mencantumkan kadar bahan pengawet yang ditambahkan. Disisi lain, banyak pedagang yang menggunakan saus produksi rumah tangga dengan alasan harganya relatif lebih murah dibanding dengan harga saus yang diproduksi perusahaan.

Yulinda (2015) melakukan penelitian tentang *analisis kadar pengawet natrium benzoat pada saus tomat di pasar Sekip Kota Palembang dan Sumbangsihnya pada materi zat aditif pada makanan di Kelas VIII SMP/MTs Tahun 2015*. Kadar kandungan natrium tertinggi sebesar 12,008 g/kg dan kadar natrium benzoat terendah sebesar 0,073g/kg. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 10 sampel yang diteliti ternyata 80% sampel saus tomat mengandung natrium benzoat melebihi batas maksimum yang tidak diperbolehkan.

Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian tentang “Penetapan kadar natrium benzoat pada Saus Sambal tidak bermerek di pasar Pedurungan kota Semarang”.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas dapat diambil suatu permasalahan adalah berapakah kadar natrium benzoat saus sambal tidak bermerek di pasar pedurungan dan apakah kadarnya sudah sesuai peraturan PERMENKES NO. 033 Tahun 2012

### **1.3 Tujuan Penelitian**

**1.3.1** Mengetahui ada tidaknya pengawet Natrium Benzoat pada saus sambal yang dijual di Pasar Pedurungan.

**1.3.2** Menetapkan kadar Natrium Benzoat yang ada di dalam saus sambal yang beredar di Pasar Pedurungan

**1.3.3** Membandingkan kadar Natrium Benzoat dalam saus sambal yang beredar di Pasar Pedurungan dengan peraturan PERMENKES NO. 033 tahun 2012

### **1.4 Manfaat Penelitian**

#### **1.4.1 Bagi Penulis**

Menambah pengetahuan dan pengalaman penulis dalam mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama kuliah.

#### **1.4.2 Bagi Masyarakat**

Memberikan informasi kepada masyarakat tentang bahaya pengawet natrium benzoat.

#### **1.4.3 Bagi Universitas**

Menambah kepustakaan akademik dan khasanah ilmu pengetahuan Universitas Muhammadiyah Semarang

## 1.5 Keaslian Penelitian

**Tabel I. Orisinalitas Penelitian**

Judul Penelitian	Peneliti, tahun	Hasil Penelitian
Analisis Kadar Pengawet Natrium Benzoat Pada Saus Tomat Di pasar Sekip Kota Palembang	Yulinda, 2015	Dari hasil penelitian kadar benzoat pada saus tomat berkisar 0,073 -12,008g/kg bahan makanan
Analisis Pengawet Natrium Benzoat dan Pewarna Rhodamin B Pada Saus Tomat J Dari Pasar Tradisional L Kota Blitar	Sella, 2013	Dari hasil penelitian kadar rata-rata bahan pengawet natrium benzoat dalam saus tomat J adalah 2,44 g/kg bahan makanan
Penetapan Kadar Natrium Benzoat Pada Minuman Ringan Yang Dijual Di Pasar Karangayu Semarang	Sri Ngesti Wahyuningsih, 2012	Uji Kualitatif dari 8 sampel minuman ringan semua positif mengandung pengawet natrium benzoat. Pada uji kuantitatif kadar rata-rata sampel yang tidak melebihi batas 600mg/kg

Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang sudah dilakukan adalah untuk menganalisis bahan pengawet Natrium Benzoat pada saus sambal yang tidak bermerek. Pada penelitian sebelumnya sampel yang digunakan adalah saus tomat dan minuman ringan di Palembang, Blitar, dan Pasar Karangayu Semarang, sedangkan yang akan dilakukan menggunakan sampel saus sambal di Pasar Pedurungan Semarang.