

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Peningkatan sumber daya manusia ditentukan salah satunya oleh pangan yang dikonsumsi. Kebutuhan pangan masyarakat cukup tinggi untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Saat ini banyak ditemukan produk pangan dengan kemasan siap saji yang diolah dalam bentuk bubuk, cair ataupun padat, serta dikemas dalam plastik, botol maupun kemasan lainnya yang mengandung bahan tambahan alami maupun sintesis yang dapat memudahkan masyarakat dalam mengonsumsi salah satunya sosis, nugget, sarden (Cahyadi, 2005).

Sosis adalah salah satu produk olahan yang terdiri dari daging cincang, lemak hewan dan rempah serta bahan lainnya. Jenis makanan olahan ini sudah cukup populer dikalangan masyarakat dan umumnya secara tradisional dibungkus dengan suatu menggunakan usus hewan (Syamsir, 2009).

Nitrit sebagai natrium dan kalium asupan harian yang dapat diterima adalah 0-3,7 mg/kg berat badan (BPOM, RI 2013). Nitrit merupakan bahan tambahan makanan yang diizinkan oleh pemerintah untuk menjadi pengawet makanan, natrium nitrit adalah senyawa nitrogen yang reaktif. Menurut ketentuan Standart Nasional Indonesia (SNI-01-3820-1995) penggunaan nitrit pada daging sosis memiliki batas maksimum yang diizinkan yaitu maksimum 125 mg/kg.

Nitrit merupakan salah satu jenis suatu bahan berwarna putih sampai kekuningan yang berbentuk bubuk dan granular yang tidak berbau. Nitrat dan nitrit sebagai garam natrium atau kalium dipergunakan dalam daging pada proses

curing dengan tujuan untuk mengembangkan warna daging menjadi warna merah muda terang, (Soeparno, 2005). Fungsi utama nitrit dalam pembuatan sosis adalah untuk memperbaiki warna daging.

Menurut Ermawati (2008), asam askorbat adalah salah satu bahan yang dapat menurunkan kandungan nitrit di dalam daging. Asam askorbat akan mereduksi nitrit menjadi nitrit oksid. Asam askorbat atau vitamin C yang berfungsi dapat bertindak sebagai antioksidan, non enzimatik, eksogen yang berpartisipasi dalam pertahanan paru primer terhadap spesies oksigen reaktif (Bowler & Jrapo, 2002). Beberapa penelitian menunjukkan bahwa makanan yang antioksidan dan dapat mengurai efek ozon adalah buah pepaya, seperti pada penelitian Febrianti (2016) yang menyatakan bahwa buah pepaya mengandung antioksidan alami.

Pepaya merupakan salah satu buah tropika unggulan di Indonesia. Pepaya atau (*Carica Pepaya*) memiliki banyak keunggulan selain rasanya yang enak juga memiliki kandungan gizi tinggi seperti, kalsium, pro-vitamin A, beberapa asam amino esensial, dan juga asam askorbat (Nakasone & Paull, 1998). Kandungan pepaya mempunyai vitamin C, A, B dan E, serta mineral. Betakaroten merupakan salah satu pigmen karotenoid yang ada pada pepaya. Kandungan betakaroten pada pepaya sebesar $0,56 \pm 0,09$ mg/100g (Sauza, 2000). Dalam 100g buah pepaya muda segar mengandung energi 26 kalori, air 92,3g, protein 2,1g, lemak 0,1g, karbohidrat 4,9g. Buah pepaya muda mengandung saponin, alkaloid, kardenolid, pati (43,28%), gula (15,15%), protein (1,88%). Buah pepaya muda kaya nutrisi dan non-nutrisi (senyawa aktif) yang sangat bermanfaat bagi kesehatan seperti

mengobati penyakit jantung, mencegah penyakit kanker, dan mengobati kencing manis (Paramasti & Anindha, 2011). Pada penelitian sebelumnya pernah dilakukan penelitian oleh Utomo (2015) tentang penurunan kadungan nitrit dengan menggunakan asam askorbat atau vitamin C yang terkandung dalam sarang burung walet.

Berdasarkan uraian di atas peneliti ingin meneliti tentang penurunan kadar nitrit pada sosis menggunakan serbuk buah pepaya dengan variasi konsentrasi 2% b/v, 4% b/v, dan 6% b/v dengan waktu perendaman 5, 10, dan 15 menit.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat diambil rumusan masalah “Berapakah penurunan kadar nitrit pada sosis menggunakan serbuk buah pepaya dengan variasi konsentrasi dan waktu perendaman?”

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui penurunan kadar nitrit pada sosis olahan yang dijual di Kecamatan Tembalang Semarang setelah ditambah dengan serbuk buah pepaya.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Melakukan uji Kualitatif nitrit pada sosis yang dijual di pasar Pedurungan.
2. Menetapkan kadar nitrit sebelum ditambah serbuk buah pepaya.
3. Menetapkan kadar nitrit setelah ditambah serbuk buah pepaya 2% b/v, 4% b/v, dan 6% b/b dengan waktu perendaman 5, 10, dan 15 menit.

4. Menetapkan persentase penurunan kadar nitrit setelah ditambah serbuk buah pepaya 2% b/v, 4% b/v, dan 6%b/v dengan waktu perendaman 5, 10, dan 15 menit.
5. Menganalisis pengaruh penambahan serbuk buah pepaya terhadap penurunan kadar nitrit pada sosis 50g.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini dapat menambah pengetahuan khusus penurunan kadar nitrit pada sosis menggunakan variasi konsentrasi serbuk buah pepaya.

1.4.2 Bagi Instansi

Hasil penelitian ini dapat memberikan informasi tentang penurunan kadar nitrit menggunakan variasi konsentrasi serbuk buah pepaya.

1.4.3 Bagi Universitas

Menambah perbendaharaan di perpustakaan Universitas Muhammadiyah Semarang Penurunan Kadar Nitrit Pada Sosis Variasi Konsentrasi Menggunakan Serbuk Buah Pepaya.

1.5 Keaslian/Originalitas Penelitian

Penelitian yang terkait dengan penurunan kadar nitrit pada sosis menggunakan variasi konsentrasi serbuk buah pepaya.

Tabel 1. Keaslian/Originalitas Penelitian

No.	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Hasil Penelitian
1.	Hasna Hayati Nur dan Dyah Suryani, 2011	Analisis Kandungan Nitrit dalam sosis pada distributor sosis di kota Yogyakarta tahun 2011	Kadar nitrit pada merk sosis A,B,C dan D masih berada dibawah baku mutu menurut Permenkes RI No 1168/Menkes/Per/1999 yaitu di bawah 125 mg/kg, sedangkan kadar nitrit pada merk sosis E melebihi baku mutu menurut Permenkes RI No1168/Menkes/Per/1999 yaitu sebesar 211,294 mg/kg.
2.	Utomo <i>et al.</i> , 2015	Metode Penurunan Kandungan Nitrit Dengan Pencucian Menggunakan Asam Askorbat Pada Tiga Jenis Sarang Burung Walet Asal Indonesia	Penurunan kandungan nitrit dengan Asam Askorbat dapat dilakukan pada sarang burung walet dengan presentase penurunan, sarang burung walet putih 88,89, sarang burung walet hitam 87,81 dan sarang burung walet seriti 14,86, dari penelitian ini menyatakan bahwa sarang burung walet putih mampu menurunkan kadar nitrit dengan presentase 88,89%.

Perbedaan antara penelitian Hasna Hayati, Dyah Suryani (2011) dan Utomo (2015) dengan penelitian yang akan dilakukan adalah pada jenis sampel yang digunakan dan pada penurunan kadar nitrit pada sosis menggunakan serbuk buah pepaya dengan variasi konsentrasi dan lama perendaman.