

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tanaman buah-buahan di Indonesia terdapat secara musiman maupun secara kontinyu dalam setahun. Tanaman yang berbuah secara musiman antara lain : rambutan, mangga, jambu dan durian. Sedangkan yang terdapat sepanjang tahun antara lain pepaya dan pisang. Pada saat panen, hasil buah yang dihasilkan sangat melimpah sehingga mengakibatkan harga buah turun dan banyak yang terbuang sia-sia karena busuk. Untuk menghindari hal tersebut maka buah yang dihasilkan dapat diolah menjadi beberapa produk yang dapat dikonsumsi seperti sari buah. (Bambang Djatmiko, 1979)

Pengolahan buah-buahan dapat mengamankan hasil panen yang berlimpah, buah yang ukuran dan bentuknya tidak memenuhi standar mutu, dapat dimanfaatkan menjadi berbagai macam hasil olahan. Seperti : sari buah, manisan, selai, jeli, sirup dan lain – lain, sari buah termasuk dalam produk hasil olahan buah. Pembuatan sari buah dimaksudkan untuk menganeekaragamkan pangan, meningkatkan nilai ekonomi, memperpanjang masa simpan dan mempertahankan atau memperbaiki mutu gizi buah. Proses pembuatan sari buah pada prinsipnya sama, yaitu penghancuran daging buah masak yang masih segar yang kemudian dipres. Sari buah yang diperoleh kemudian disaring, dibotolkan dan disterilisasi supaya tahan lama. (Made Astawan, 1991)

Minuman sari buah adalah minuman ringan yang dibuat dari sari buah dan air minum dengan atau tanpa penambahan gula dan bahan tambahan makanan yang diijinkan. Didalam sari buah biasanya terdapat bahan pengawet yang berfungsi untuk memperpanjang masa simpan. Pengertian bahan pengawet adalah bahan kimia yang dapat mempertahankan makanan terhadap serangan bakteri, ragi atau cendawan. Bahan pengawet merupakan bahan tambahan yang cukup penting dalam makanan dan minuman, selama penyimpanan sehingga bebas dari pengaruh organisme. Bahan pengawet seperti Na Benzoat atau Asam sitrat sering digunakan untuk memperpanjang daya simpan minuman tersebut. (Bambang Djatmiko, 1979)

Pemakaian bahan pengawet harus sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan oleh pemerintah yaitu Permenkes RI No. 722 / Menkes / Per / IX / 1988. Baik jenis maupun jumlahnya untuk Asam Benzoat dan Natrium benzoat pada minuman ringan adalah 600 ppm. Hal ini disebabkan karena bahan pengawet dapat pula memberikan efek yang dapat merugikan bagi kesehatan seperti penyakit syaraf, reaksi alergi, dan memberikan efek sinergia pada tubuh pemakai atau pengonsumsi produk yang didalamnya terdapat bahan pengawet.

B. Rumusan Masalah

Dari latar belakang tersebut diatas dapat diambil suatu permasalahan apakah minuman sari buah berbagai merk yang beredar dipasar weleri menggunakan bahan pengawet Benzoat, berapakah kadarnya dan apakah kadarnya sudah sesuai Permenkes RI No. 722 / Menkes / Per / IX / 1988.

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui ada tidaknya pengawet Benzoat pada minuman sari buah dari berbagai merek yang dijual dipasar Weleri.
2. Menetapkan kadar pengawet Benzoat dalam minuman sari buah dari berbagai merek yang dijual dipasar Weleri.
3. Membandingkan hasil penelitian dengan Permenkes RI No. 722 / Menkes / Per / IX/ 1988. Tentang bahan tambahan makanan.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan bisa menambah pengetahuan bagi peneliti, khususnya tentang bahan pengawet pada minuman sari buah dan memberi informasi kepada masyarakat tentang bahan pengawet yang digunakan dalam minuman sari buah dari berbagai merek, sehingga masyarakat dapat memilih sari buah yang layak untuk dikonsumsi dan tidak mengganggu kesehatan.