

ANALISIS ZAT PENGAWET NITRIT PADA SOSIS BERMEREK DI PASAR JOHAR SEMARANG

Siti Nurjanah¹, Stalis Norma Ethica², Yusrin³

1. Program Studi DIII Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Keperawatan Dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang
2. Laboratorium kimia Fakultas Ilmu Keperawatan Dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang
3. Laboratorium Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Muhammadiyah Semarang

ABSTRAK

Nitrit adalah bahan tambahan pangan yang digunakan sebagai pengawet. Menurut permenkes RI No. 722/Menkes/Per/IX/88 penggunaan nitrit pada daging sosis memiliki batas maksimum yang diijinkan yaitu maksimum 125 mg/kg. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui jumlah nitrit yang terdapat dalam daging olahan yaitu daging sosis yang berasal dari pasar johar semarang. Sampel yang dianalisis adalah lima produk sosis dengan merek yang berbeda dari pasar johar semarang penetapan kadar nitrit dilakukan secara spektrofotometer dengan menggunakan perekensi warna nitrit pada panjang gelombang maksimum.

Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif dengan metode penelitian secara kualitatif dan kuantitatif. Teknik pengumpulan sampel secara random yaitu keseluruhan jumlah populasi sosis 5 sampel. Sampel dalam penelitian ini adalah sosis sapi dan sosis ayam yang bermerek yang dijual di pasar johar semarang. Hasil kadar nitrit yang diperoleh dengan analisis metode Spektrofotometer UV-Vis kemudian disajikan dalam tabel distribusi frekuensi.

Hasil penelitian yang dilakukan menunjukan bahwa 5 sampel sosis sapi dan sosis ayam yang di jual di Pasar Johar Semarang memiliki kadar nitrit yang memenuhi baku mutu menurut Permenkes RI No.722/Menkes/Per/IX/88 yaitu di bawah 125 mg/kg, nilai tertinggi terdapat pada sampel D sebesar 26,40 mg/kg sedangkan nilai terendah terdapat pada sampel A sebesar 3,19 mg/kg. Saran Bagi instansi terkait seperti (Balai Pengawasan Obat dan Makanan) BPOM dan Dinas Kesehatan diharapkan untuk menginformasikan peraturan tentang penggunaan bahan tambahan makanan dan bahaya penggunaan bahan makanan tersebut terhadap kesehatan, khususnya pada pengawet nitrit.

Kata Kunci : Nitrit, Sosis Sapi, Sosis Ayam, Pasar Johar

ANALYSIS OF NITRITE PRESERVATIVES IN BRANDED SAUSAGES AT PASAR JOHAR, SEMARANG

Siti Nurjanah¹, Stalis Norma Ethica², Yusrin³

1. DIII Study Program of Health Analyst, Faculty of Nursing and Health Sciences, Muhammadiyah University of Semarang
2. Chemistry Laboratory, Faculty of Nursing and Health Sciences, Muhammadiyah University of Semarang
3. Chemistry Laboratory, Faculty of Mathematics and Natural Sciences, Muhammadiyah University of Semarang

ABSTRACT

Nitrites are food additives used as preservatives. According to the Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia (Permenkes RI) No. 722/Menkes/Per/IX/88, the use of nitrite in sausage has a maximum allowable limit of 125 mg/kg. The purpose of this study was to determine the amount of nitrite contained in processed meat (sausages) bought from Pasar Johar, Semarang. The analyzed samples were five (5) sausages of different brands. The determination of nitrite concentration was done by spectrophotometer using nitrite color reagent at maximum wavelength.

The method used in this study was descriptive qualitative-quantitative research. The sampling was conducted randomly by collecting 5 samples of sausages. The samples used in this research were branded chicken and beef sausages sold at Pasar Johar, Semarang. The result of nitrite concentration was obtained by the Spectrophotometric UV-Vis method analysis, and then presented in the frequency distribution table.

Based on the result of the research, it showed that the nitrite concentration in 5 samples of chicken and beef sausages was still below the standard according to the Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia (Permenkes RI) No. 722/Menkes/Per/IX/88, which was below 125 mg/kg. The highest value was in sample D of 26.40 mg/kg and the lowest value was in sample A of 3.19 mg/kg. The writer of this research suggests the Food and Drug Supervisory Board (BPOM) and the Department of Health to provide information on the regulation on the use of food additives and their dangers to health, especially on nitrite preservatives.

Keywords: Nitrite, Beef Sausages, Chicken Sausages, Pasar Johar