

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Peningkatan sumber daya manusia ditentukan salah satunya oleh kualitas pangan yang dikonsumsi. Kebutuhan pangan masyarakat cukup tinggi untuk memenuhi kebutuhan yang sehari-hari. Tidak heran 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 dapat mengandung bahan tambahan alami maupun sintesis yang memudahkan masyarakat dalam mengonsumsinya (Cahyadi, 2005).

Kondisi makanan dan minuman yang kurang baik sangat merugikan bagi masyarakat karena dapat menyebabkan infeksi ataupun keracunan dengan gejala antara lain mual, sakit perut, muntah dan diare. Kasus keracunan fatal apabila tidak segera mendapatkan pertolongan, penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) yang memang sudah jelas dilarang seperti bahan pengawet yang sudah melampaui ambang batas yang sudah ditentukan (Surianti, 2008). Dalam kehidupan sehari-hari masyarakat sudah menggunakan BTP secara umum dalam pembuatan makanan, namun dalam prakteknya masih banyak produsen yang menggunakan bahan tambahan secara berlebihan sehingga dapat menyebabkan keracunan dan bahaya bagi kesehatan (Fadilah, 2006).

Penambahan bahan tambahan pangan merupakan salah satu upaya untuk mencegah dan menghambat pertumbuhan mikroba yang terdapat dalam makanan termasuk daging. Daging merupakan bahan pangan hewani yang mudah rusak oleh

mikroorganisme karena kandungan gizi didalamnya yang mendukung untuk pertumbuhan mikroorganisme, terutama mikroba perusak yang menghasilkan toksik. Spesies yang umum terdapat pada daging segar adalah *Pseudomonas*, *Staphylococcus*, *Micrococcus*, *Enterococcus* dan Coliform. Pengawetan yang dapat dilakukan pada makanan termasuk daging dapat dilakukan dengan berbagai cara yaitu menggunakan suhu rendah, suhu tinggi, iridasi, atau dengan penambahan bahan pengawet (Ainayah, 2011; Sembiring, 2011)

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. Namun saat ini pembungkus yang digunakan untuk sosis sekarang sering sekali berupa bahan sintesis. Selain itu sosis juga diawetkan salah satunya dengan proses pengasapan. Pembuatan sosis merupakan suatu teknik produksi dan pengawetan makanan yang telah dilakukan sejak lama (Syamsir, 2009).

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 033 tahun 2012, ada 19 bahan yang dilarang untuk digunakan sebagai bahan tambahan pangan (BTP), diantaranya asam borat dan garamnya, serta formalin (Permenkes, 2012). Menurut Peraturan Kepala BPOM RI Nomor 36 tahun 2013 ada 10 zat pengawet yang diijinkan dan batas maksimum penggunaan bahan tambahan pengawet, antara lain adalah asam sorbat dan garamnya sebagai asam, natrium, kalium, dan kalsium asupan harian yang dapat diterima atau *Acceptable Daily Intake* (ADI) masing-masing adalah 0-25 mg/kg berat badan. Untuk asam benzoat dan garamnya sebagai

asam, natrium, kalium dan kalsium asupan harian yang dapat diterima masing-masing adalah 0-5 mg/kg berat badan, metil para-hidroksibenzoat 0-10 mg/kg berat badan, sulfit sebagai belerang dioksida, natrium sulfit, natrium bisulfit, natrium metabisulfit, kalium metabisulfit, kalium sulfit, kalsium bisulfit, dan kalium bisulfit dengan asupan harian yang dapat diterima masing-masing adalah 0-0,7 mg/kg berat badan, niasin 0-33000 unit/kg berat badan, nitrit sebagai kalium, dan natrium asupan harian yang dapat diterima adalah 0-0,06 mg/kg berat badan. Nitrat sebagai natrium dan kalium asupan harian yang dapat diterima adalah 0-3,7 mg/kg berat badan (RI,BPOM, 2013).

Nitrit merupakan salah satu bahan tambahan makanan yang diizinkan oleh pemerintah untuk menjadi bahan pengawet makanan, natrium nitrit adalah senyawa nitrogen yang reaktif. Nitrit merupakan salah satu jenis suatu bahan tambahan makanan yang banyak digunakan sebagai pengawet. Nitrit adalah suatu bahan berwarna putih sampai kekuningan yang berbentuk bubuk dan granular yang tidak berbau. (cahyadi, 2006) Menurut Permenkes RI No.722/Menkes/Per/IX/88 tentang bahan tambahan makanan, membatasi penggunaan maksimum pengawet natrium nitrit di dalam produk daging olahan yaitu sebesar 125 mg/kg.

Hasil penelitian oleh Nur (2012) tentang analisis kandungan Nitrit dalam sosis pada distributor sosis di kota Yogyakarta menunjukkan bahwa merek sosis E melebihi baku mutu yaitu sebesar 211,294 mg/kg sedangkan merek sosis A,B,C,D masih berada dibawah baku mutu. Namun peneliti akan melakukan uji kualitatif berikut uji kuantitatif adanya zat pengawet Nitrit pada produk sosis bermerek di Pasar Johar Semarang belum pernah dilakukan. Karena itu perlu dilakukan

penelitian tentang analisis zat pengawet pada sosis bermerek yang dijual di pasar Johar Semarang untuk membantu memberikan informasi pada masyarakat mengenai kualitas produk sosis bermerek yang dijual di pasar tersebut, khususnya mengenai kandungan pengawet yang ada di dalamnya.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian dapat dirumuskan permasalahan, “Apakah terdapat zat pengawet nitrit pada sosis bermerek yang dijual di Pasar Johar Semarang dan berapakah kadarnya?”

C. Tujuan

1. Tujuan umum

Tujuan umum penelitian ini adalah mengetahui keberadaan dan kadar zat pengawet nitrit yang terdapat pada sosis bermerek yang dijual di Pasar Johar Semarang.

2. Tujuan khusus

Tujuan khusus penelitian ini antara lain adalah:

- a. Mengidentifikasi zat pengawet nitrit pada sosis bermerek yang dijual di Pasar Johar Semarang.
- b. Menetapkan kadar zat pengawet nitrit bila diketahui terdapat pada sosis bermerek yang dijual di Pasar Johar Semarang.
- c. Membandingkan hasil penelitian yang diperoleh dengan peraturan Permenkes RI No.722/Menkes/Per/IX/88 tentang bahan tambahan makanan.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini antara lain:

1. Bagi Penulis

Menambah wawasan serta pengetahuan tentang zat pengawet pada sosis bermerek.

2. Bagi Instutusi pendidikan

Sebagai bahan bacaan dan referensi bagi mahasiswa.

3. Bagi Masyarakat

Memberi informasi kepada pedagang dan masyarakat tentang zat pengawet yang ditambahkan pada sosis bermerek yang dijual di pasaran.



E. Keaslian Penelitian

Tabel 1 Keaslian penelitian

No	Peneliti/tahun	Judul penelitian	Hasil penelitian
1	Elmatris dan Mulya, 2007	Analisis kualitatif dan kuantitatif kandungan formalin pada beberapa bahan makanan yang Dijual di pasar raya Padang.	Dari 18 sampel yang dijual di pasaran terdapat 1 sampel yang positif mengandung formalin, yaitu sampel ikan tuna dengan kadar 10,7 mg/g
2	Nur dan Suryani, 2012	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 di bawah 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 yaitu sebesar 211,294 mg/kg.
3	Prasetyo, 2015	Analisis zat pengawet pada jajanan yang dijual di SD wilayah Srandol Semarang	Hasil uji kuantitatif Na Benzoat rata-rata, bakso, cimol, mie lidi, sosis, dan tempura berturut-turut adalah 357,51 mg/kg, 320,62 mg/kg, 368,56 mg/kg, 358,05 mg/kg, dan 183,61 mg/kg. hasil tersebut memenuhi baku mutu sesuai dengan Peraturan Kepala BPOM RI Nomor 36 tahun 2013.

Perbedaan antara penelitian Elmatris dan Mulya (2007) dan Prasetyo (2015) dengan penelitian yang akan dilakukan adalah pada jenis sampel yang digunakan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kemungkinan adanya zat pengawet nitrit dan menentukan kadar nitrit pada sosis bermerek yang dijual di Pasar Johar Semarang sedangkan penelitian Elmatris dan Mulya bertujuan untuk menganalisis adanya zat pengawet pada sampel makanan selain sosis. Sementara itu, penelitian

Nur dan Suryani (2012) analisis bahan pengawet nitrit dilakukan pada sampel sosis, tetapi bukan di kota Semarang, melainkan Yogyakarta.

