

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan makanan dan minuman yang berasal dari sumber hayati dan diperuntukkan bagi konsumsi manusia, antara lain perkebunan, pertanian, kehutanan, peternakan, perikanan, perairan, dan air, baik yang tidak diolah maupun diolah. Ini termasuk bahan baku pangan, , bahan tambah pangan, dan bahan yang lain diperuntukkan pada proses penyiapan, pengolahan, dan pembuatan makanan atau minuman (Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2019).

Nasi merupakan makanan pokok sehari-hari masyarakat Indonesia, namun banyak orang yang memilih roti dibandingkan dengan nasi dikarenakan bahwa memakan roti simpel, cepat dan dapat menghemat waktu. Memakan roti semakin lezat jika disajikan bersama selai. Selai tidak dikonsumsi apa adanya, tetapi sering digunakan sebagai olesan pada roti tawar, sebagai isian roti manis atau sebagai isian di kue kering. Bahan dasar dari selai ialah beragam produk buah-buahan, yang juga merupakan salah satu jenis bahan tambah pangan (Setiawati et al., 2013).

BTP atau bahan tambah pangan yaitu bahan yang dimasukkan ke dalam makanan agar mengubah sifat dan bentuknya. Bahan tambah pangan tidak dimakan begitu saja dan bukan bahan baku pangan (Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2019).

Pengawet merupakan BTP yang digunakan agar menghambat atau mencegah fermentasi, pengasaman atau penguraian makanan yang diakibatkan oleh mikroorganisme. Pengawet umumnya dipakai untuk menjaga keawetan makanan yang rentan rusak dan akan berperan mempertahankan nilai gizi serta memperpanjang masa simpan pangan. Salah satu pengawet yang kerap digunakan ialah natrium benzoat, dikarenakan kelarutannya yang lebih baik dibandingkan dengan bentuk lainnya. (Azmi et al., 2020)

Penggunaan bahan pengawet memiliki keuntungan di satu sisi karena dapat melindungi bahan pangan dari mikroba. Akan tetapi, di satu sisi, bahan pengawet merupakan senyawa kimia tambahan yang sebenarnya zat asing yang menyertai makanan yang dikonsumsi. Jika mengkonsumsi bahan tambahan pangan yang tidak diatur dosisnya dan tidak diawasi kemungkinan besar dapat menimbulkan

kerugian (Wisnu, 2019) dalam (Wahyuningsih & Nurhidayah, 2021). Menurut (Ria Puspita Sari, 2011) penggunaan Natrium benzoat berdampak negatif dalam waktu lama dapat menyebabkan penyakit lupus, efek samping lain dapat menyebabkan kanker, memicu reaksi alergi dan penyakit saraf.

Pemakaian pengawet sering dijumpai saat ini, terutama dalam produksi bahan pangan di pabrik, biasanya memakai bahan tambahan pangan (food additives) salah satunya pengawet yang dimasukkan dengan tujuan memastikan bahwa produk pangan tetap berkualitas dan memiliki masa simpan yang lebih lama. Hal ini membantu memperluas jangkauan distribusi produk pangan tersebut. (Wisnu, 2019) dalam (Wahyuningsih & Nurhidayah, 2021)

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh (Rahmi, 2018) tentang analisis pengawet dan pemanis buatan pada selai roti yang beredar di pasar sekitar kota medan menyimpulkan bahwa tiga dari empat sampel yang mengandung natrium benzoat dan siklamat. Berdasarkan penelitian (Luwitono & Darmawan, 2019) analisis natrium benzoat pada selai strawberry curah di pasar tradisional Surakarta dapat disimpulkan bahwa tidak semua selai memiliki kandungan natrium benzoat, yang mana dari sepuluh sampel yang diperoleh, delapan diantaranya teridentifikasi positif mengandung natrium benzoat. Sebagai hasilnya peneliti memilih untuk menetapkan kadar natrium benzoat pada selai strawberry dengan metode alkalimetri.

Alkalimetri adalah metode untuk mengukur kadar larutan asam dengan menggunakan larutan basa sebagai zat bakunya. (Faiqah et al., 2022)

Berlandaskan latar belakang tersebut, penulis merasa terdorong melakukan penelitian tentang “ Penetapan Kadar Natrium Benzoat Pada Selai Strawberry yang Dijual di Swalayan Kota Medan dengan Metode Alkalimetri ”.

1.2 Rumusan Masalah

1. Berapakah kadar natrium benzoat pada selai strawberry yang dijual di swalayan kota Medan dengan metode alkalimetri?
2. Apakah kadar natrium benzoat pada selai strawberry masih dalam batas yang diizinkan ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui berapa kadar natrium benzoat pada selai strawberry yang dijual di swalayan kota Medan dengan metode alkalimetri
2. Untuk mengetahui apakah kadar natrium benzoat pada selai strawberry masih dalam batas yang diizinkan

1.4 Manfaat Penelitian

1. Mengetahui kadar natrium benzoat pada selai strawberry yang di jual di swalayan kota Medan
2. Diharapkan penelitian ini bisa memberikan informasi tentang kadar natrium benzoat pada selai strawberry dengan metode alkalimetri.