

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu komoditas strategis adalah kedelai yang mana harus dikembangkan nilainya, mengingat kedelai termasuk sumber protein nabati utama untuk sebagian besar masyarakat Indonesia dan merupakan bahan pangan penting di Indonesia selain beras dan jagung. Kedelai merupakan salah satu hasil pertanian yang menjadi bahan utama dalam pembuatan produk pangan. Bahan pangan seperti tahu, tempe, kecap, tauco, oncom, susu, dan kecap terbuat dari kedelai. Protein kedelai lebih murah dan lebih mudah didapat oleh masyarakat Indonesia daripada protein hewani.(Pertanian, 2022)

Kedelai adalah salah satu penghasil protein nabati yang kerap disantap masyarakat Indonesia. Orang Indonesia sudah familiar dengan produk berbahan dasar kedelai mulai dari tempe, tahu, hingga susu kedelai. Tak hanya itu, kedelai juga digunakan sebagai bahan baku makanan ternak. Protein kedelai beserta minyak kedelai dimanfaatkan sebagai bahan pendukung dalam proses pembuatan produk industri.(Muslim, 2014)

Salah satu jenis makanan yang terbuat dari fermentasi kedelai di Indonesia adalah tauco, yang berbentuk semi-padat atau encer, berwarna kuning keputihan hingga coklat kehitaman, dan memiliki rasa yang beragam mulai dari asin hingga sedikit manis. Tauco sering digunakan dalam masakan sehari-hari. Tauco memiliki rasa dan aroma yang khas, serta kandungan nutrisi dan asam amino yang tinggi dari kedelai.(Suryani, dkk)

Bahan tambahan pangan (BTP) ialah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan dengan maksud untuk mempengaruhi sifat maupun bentuk pangan. Bukan untuk dikonsumsi langsung atau tidak diperuntukkan sebagai bahan baku pangan. BTP dapat memiliki atau tidak memiliki nilai gizi.Pengawet adalah salah satu jenis bahan tambahan pangan. Pengawet sebagai bahan tambahan makanan berfungsi untuk menghindari fermentasi, pengasaman, pembusukan, dan berbagai kerusakan lain pada pangan yang berasal dari mikroorganisme. Salah satu jenis pengawet yang dapat ditambahkan ke dalam pangan ialah natrium benzoat.(BPOM, 2019)

Natrium benzoat umumnya dijadikan bahan aditif oleh sifatnya yang cepat terlarut dalam air. Benzoat dapat pula dimanfaatkan dalam menekan pertumbuhan ragi dan bakteri lantaran tingginya kelarutan garam asam benzoat pada rentang pH 2,5 hingga 4. Asam benzoat yang tidak terpecah adalah bentuk pemecahan natrium benzoat yang efisien pada makanan. Karena efek beracunnya, maka zat ini dapat menyebabkan kecanduan jikalau dipakai dalam jumlah besar. Tidak sedikit jenis makanan yang menggunakan asam benzoat sebagai pengawet. (Faroch, dkk., 2021)

Berdasarkan Peraturan BPOM RI No 11 tahun 2019 perihal batas maksimal pemakaian pengawet natrium benzoat dalam kategori pangan produk fermentasi sayuran (termasuk jamur, akar dan umbi, kacang dan aloe vera) dan rumput laut adalah 500 mg/kg bahan dihitung sebagai asam benzoat.(BPOM, 2019)

Tujuan dari pembatasan pemakaian benzoat itu sendiri yakni guna mencegah terjadinya keracunan. Makanan yang mengandung natrium benzoat bila dikonsumsi tidak menimbulkan efek negatif secara langsung, akan tetapi dapat terakumulasi secara bertahap saat diserap oleh tubuh, khususnya jika dikonsumsi dalam kuantitas yang melampaui ambang batas pemakaiannya. Konsumsi benzoat yang berlebihan dapat memicu kejang-kejang, hiperaktif, penurunan berat badan, serta kematian. (Purwaningsih, dkk., 2016)

Meskipun BPOM sudah menetapkan batas maksimum penggunaan natrium benzoat pada pangan, tidak menutup kemungkinan masih terdapat produk pangan yang menggunakan natrium benzoat tidak memenuhi syarat ditetapkan oleh BPOM. Pada penelitian yang dilaksanakan oleh Maidah (2015) pada sampel kecap, menunjukkan bahwa semua kecap yang diteliti tidak memenuhi syarat BPOM.(Maidah, 2015). Pada penelitian yang dilaksanakan oleh Luwitonono (2019) terhadap selai stroberi, ditemukan 8 selai stroberi yang mengandung natrium benzoat yang tidak memenuhi syarat BPOM.(Luwitonono & Darmawan, 2019). Pada penelitian yang dilaksanakan oleh Nurdiani (2019) pada sampel margarin, terdapat 2 margarin yang mengandung natrium benzoat yang tidak memenuhi persyaratan BPOM.(Nurdiani & Ismail, 2019). Penelitian yang dilaksanakan oleh Sariwati (2021) terhadap sampel mie instan dan makanan siap saji menunjukkan bahwa dari 14 sampel yang diuji, ada 11 yang tidak memenuhi persyaratan BPOM.(Sariwati, 2021)

Hal ini yang mendorong penulis untuk melakukan penelitian yang berjudul penetapan kadar natrium benzoat pada tauco yang dijual di pasar tradisional di kota Medan dengan metode alkalimetri.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah tauco yang dijual di pasar tradisional di kota Medan mengandung natrium benzoat ?
2. Apakah kadar natrium benzoat pada tauco yang dijual di pasar tradisional di kota Medan memenuhi persyaratan BPOM ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui natrium benzoat yang terkandung pada tauco yang dijual di pasar tradisional di kota Medan.
2. Untuk mengetahui kadar natrium benzoat pada tauco yang dijual di pasar tradisional di kota Medan.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Menjadi informasi bagi masyarakat terkait kadar natrium benzoat yang terdapat pada tauco yang dijual di pasar tradisional di kota Medan.
2. Menambah pengetahuan kepada peneliti terkait penetapan kadar natrium benzoat pada tauco.
3. Menjadi referensi untuk para peneliti berikutnya.