

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tauco adalah bahan masakan hasil fermentasi dengan bahan baku utama kedelai yang lama dikenal dan disukai oleh masyarakat Indonesia. Tauco berbentuk semi padat (pasta) dan berwarna kekuningan hingga kecokelatan. Produk ini kaya akan kandungan garam dan protein. Tauco memiliki rasa asin dan asam serta aroma yang khas. Oleh karena itu masyarakat Indonesia biasanya mengonsumsi tauco dalam bentuk olahan atau sebagai bumbu masakan, seperti dicampur dengan sayur dan daging. Tauco dibuat dari biji kedelai yang telah direbus, dihancurkan, dan dicampur dengan tepung terigu, kemudian dibiarkan untuk tumbuh jamur melalui proses fermentasi. Pembuatan tauco melibatkan dua tahap fermentasi, yaitu fermentasi kapang dan fermentasi garam (Djayasupena et al., 2017).

Pasar Gambir merupakan salah satu pasar yang terletak di Desa Tembung Kecamatan Percut Sei Tuan Kabupaten Deli Serdang Sumatera Utara. Pasar ini menjual sayur mayur, buah, dan bahan masakan lainnya. Salah satu bahan masakan yang banyak dijual di pasar ini adalah tauco, baik tauco kemasan maupun tauco curah. Pada suhu ruang, tauco hanya akan bertahan selama tujuh hari. Jika lebih dari tujuh hari maka rasa dan aroma khas tauco akan perlahan memudar. Maka dari itu, banyak produsen tauco curah yang menggunakan natrium benzoat sebagai bahan pengawet agar tauco curah yang diproduksi dapat bertahan lebih lama. Namun, belum ada penelitian mengenai kadar natrium benzoat yang terdapat dalam tauco yang dipasarkan di Pasar Gambir (Sukotjo et al., 2019).

Natrium benzoat adalah bentuk garam dari asam benzoat yang banyak digunakan sebagai bahan tambahan pangan karena sifatnya yang mudah larut dalam air. Natrium benzoat digunakan sebagai pengawet untuk mencegah pertumbuhan ragi dan bakteri karena memiliki sifat antijamur dan antibakteri dan akan bekerja optimal pada pH yang berkisar antara 2,5 hingga 4 (Faroch, U., K. R. Dhanti, 2021). Berdasarkan Peraturan Kepala BPOM RI No. 36 Tahun 2013, batas maksimum penggunaan natrium benzoat pada kategori pangan adalah 500 mg/kg berat bahan dan *Acceptable Daily Intake (ADI)* natrium benzoat adalah 0-5 mg/kg berat badan.

Acceptable Daily Intake (ADI) merupakan jumlah maksimal Bahan Tambahan Pangan dalam miligram per kilogram berat badan seseorang yang aman dikonsumsi setiap hari tanpa menimbulkan efek buruk pada kesehatan. Konsumsi natrium benzoat yang melebihi batas maksimum dan berkepanjangan dapat mengakibatkan edema dan gangguan pada ginjal. Selain itu, penderita asma dan urticaria sangat sensitif terhadap natrium benzoat karena beresiko memperparah penyakit yang telah diderita (Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2013).

Samantha & Almalik, tahun 2017 melakukan penelitian tentang Analisis Penggunaan Natrium Benzoat pada Tauco Curah dan Kemasan yang Dijual di Beberapa Pasar Tradisional dan Swalayan di Kota Medan. Didapatkan hasil pada sepuluh sampel padatan dan cair tauco curah positif mengandung natrium benzoat. Hasil analisis kuantitatif kadar natrium benzoat yang tertinggi dari sampel tauco curah yang diteliti adalah 432 mg/kg bahan. Hal ini menunjukkan bahwa kadar natrium benzoat masing-masing sampel masih dalam batas aman sesuai dengan Peraturan Kepala BPOM RI No. 36 Tahun 2013 yaitu 500 mg/kg bahan.

Mendrofa, tahun 2019 melakukan penelitian tentang Analisis Kadar Natrium Benzoat pada Tauco yang dipasarkan di Pajak Kota Medan dengan Metode Spektrofotometri Ultra Violet. Hasil analisis kuantitatif kadar natrium benzoat yang tertinggi dari sampel tauco curah yang diteliti adalah 148 mg/kg bahan. Hal ini menunjukkan bahwa kadar natrium benzoat masing-masing sampel masih dalam batas aman sesuai dengan Peraturan Kepala BPOM RI No. 36 Tahun 2013 yaitu 500 mg/kg bahan.

Dalimunthe et al, tahun 2023 melakukan penelitian tentang Analisis Kadar Natrium Benzoat pada Tauco yang Dipasarkan di Pajak Kota Kisaran dengan Metode Spektrofotometri Ultraviolet. Dalam sepuluh sampel yang diteliti, didapatkan hasil lima diantaranya negatif dan lima lainnya positif mengandung natrium benzoat. Didapatkan kandungan natrium benzoat yang positif dalam sampel A sampai E berturut-turut sebesar 125,6555 mg/kg sampel (A); 91,2939 mg/kg sampel (B); 95,9668 mg/kg sampel (C); 147,2932 mg/kg sampel (D); 81,8947 mg/kg sampel (E). Dari kelima sampel tauco curah menunjukkan bahwa kadar natrium benzoat masing-masing sampel masih dalam batas aman sesuai dengan Peraturan Kepala BPOM RI No. 36 Tahun 2013 yaitu 500 mg/kg bahan.

Berdasarkan penelitian sebelumnya, didapatkan bahwa kadar natrium benzoat pada tauco curah yang dijual di beberapa pasar tradisional masih dalam batas aman. Namun, dikarenakan belum ada penelitian mengenai kadar natrium benzoat yang dijual di Pasar gambir, maka dengan ini peneliti tertarik untuk melakukan analisis kadar natrium benzoat pada tauco curah yang dijual di Pasar Gambir. Desa Tembung Kecamatan Percut Sei Tuan Kabupaten Deli Serdang Sumatera Utara dengan metode Spektrofotometri UV-Vis.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah pada penelitian ini adalah berapakah kadar natrium benzoat pada tauco curah dengan menggunakan metode Spektrofotometri UV - Vis.

1.3. Tujuan Penelitian

1.3.1. Tujuan Umum

Mengetahui ada atau tidaknya kandungan natrium benzoat pada tauco curah.

1.3.2. Tujuan Khusus

Mengetahui kadar natrium benzoat pada tauco curah dengan menggunakan metode Spektrofotometri UV - Vis.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan tentang cara pemeriksaan kadar natrium benzoat pada tauco curah
2. Sebagai sumber informasi mengenai kadar natrium benzoat pada tauco curah guna menjaga keamanan pangan untuk dikonsumsi masyarakat.
3. Sebagai sumber referensi untuk menambah wawasan dan pengetahuan Mahasiswa/i Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Medan.