

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman salak merupakan tanaman buah asli dari Indonesia yang dapat dijumpai hampir di semua propinsi wilayah Nusantara. Orang Jawa, Sunda, Malaysia, Inggris dan Belanda menyebutnya salak. Nama ilmiah tanaman salak adalah *Salacca edulis* Reinw. Salak termasuk ordo Aricales, serumpun dengan kelapa. Batangnya tidak terlihat karena tertutup pelepah daun yang tersusun rapat dan berduri. Pada batang berduri itu tumbuh bunga buah salak dalam jumlah yang banyak.

Saat ini buah salak yang dijual dipasaran masih terbatas pada konsumen di dalam negeri. Untuk kebutuhan konsumen luar negeri tentunya dituntut syarat-syarat kualitas buah kualitas buah daripada yang tersedia sekarang. Selain itu, buah salak merupakan buah yang mudah rusak (*perishable*). Untuk mempertahankan umur simpan dari buah salak salah satunya dapat dibuat produk yang bisa tahan lama seperti manisan buah. (Haryoto, 2018)

Manisan buah adalah buah-buahan yang direndam dalam air gula selama beberapa waktu. Membuat buah-buahan menjadi manisan adalah salah satu cara untuk mengawetkan bahan makanan dan hal ini sudah dilakukan sejak zaman dahulu kala. Hal ini mengakibatkan kadar gula dalam buah akan meningkat dan kadar air dalam buah akan berkurang. Keadaan ini dapat menghambat pertumbuhan mikroba perusak, hasilnya buah menjadi lebih tahan lama. (Muaris, 2003)

Bahan tambahan pangan sangat berpengaruh terhadap kualitas suatu makanan. Namun, peredaran dan penggunaannya memerlukan pengawasan. Pemerintah yang berkompeten dalam hal ini karena berkaitan dengan keamanan makanan. (Saparinto, 2006)

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/MenKes/Per/IX/88, yang dimaksud dengan bahan tambahan makanan adalah bahan yang ditambahkan dan dicampurkan sewaktu pengolahan makanan untuk meningkatkan mutu.

Termasuk didalamnya adalah pewarna, penyedap rasa dan aroma, pemantap, antioksidan, pengemulsi, antigumpal, pemucat dan pengental.(Kemenkes,2012)

Begitu juga halnya, bahan pengawet yang ada dalam manisan buah adalah untuk membuat manisan buah lebih bermutu, tahan lama, menarik, serta rasa dan teksturnya lebih sempurna. Penggunaan bahan pengawet dapat menjadikan bahan makanan bebas dari kehidupan mikroba baik yang bersifat patogen maupun nonpatogen yang dapat menyebabkan kerusakan bahan makanan seperti pembusukan. Bahan makanan yang diizinkan hanya bahan makanan yang bersifat menghambat, bukan mematikan organisme pencemar. Oleh karena itu, sangat penting diperhatikan penanganan dan pengolahan bahan pangan dilakukan secara higienis.(Arfa,2011)

Jenis bahan pengawet anorganik yang biasa digunakan adalah sulfit dalam bentuk gas SO_2 , seperti garam Na dan K sulfit, bisulfit, maupun metabisulfit dan bahan pengawet yang biasanya dipakai pada manisan buah adalah natrium bisulfit ($NaHSO_3$). Fungsi natrium bisulfit untuk mencegah pencoklatan pada produk buah dan umbi olahan merupakan alasan utama penggunaan senyawa tersebut. Jumlah maksimum natrium bisulfit yang boleh dikonsumsi oleh tubuh adalah 220ppm. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/MenKes/Per/IX/88 jumlah maksimum pengawet natrium bisulfit yang diperbolehkan dipakai pada makanan adalah 500 mg/kg bahan makanan.

Pembatasan penggunaan natrium bisulfit ini bertujuan agar tidak terjadi keracunan.penggunaan berlebih natrium bisulfit ditemukan berbahaya bagi beberapa individu yang sensitif sulfit dan dapat mengalami reaksi merugikan setelah mengkonsumsi makanan yang mengandung sulfit seperti serangan asma pada orang-orang tertentu (Fanaike,2017).

Badan Pengawasan Obat dan Makanan (POM) telah melakukan surveilan sulfit pada beberapa produk pangan. Kegiatan survei dan sampling dilakukan di pasar tradisional dan swalayan. Sampel yang diambil sejumlah 164 buah meliputi buah kalengan, keripik buah, manisan buah basah, manisan buah kering, sari buah/jus buah, kentang goreng beku, keripik umbi, tapioka/kanju, gula merah, kecap dan sambal kacang. Sulfit terkandung pada manisan buah, gula merah, keripik umbi, kecap dan sambal kacang. Namun penggunaan sulfit melebihi

batas maksimum ditemukan pada beberapa sampel manisan dan gula merah. Produk yang tidak memenuhi syarat terdapat pada pangan beregister P-IRT (pangan industri rumah tangga) dan tanpa register, sedangkan pada sampel pangan MD (makanan dalam negeri) dan ML (makanan luar negeri), tidak ditemukan sampel yang mengandung sulfat melebihi batas maksimum.(fanaike,2017)

Di Indonesia kajian keamanan penggunaan natrium bisulfat pada produk pangan tidak banyak dilakukan, hanya sebatas pada penggunaan sulfat dalam pengembangan produk dan proses produksi. Selain itu belum terdapat data sejauh mana tingkat penggunaan sulfat pada produk pangan dan korelasi antara penggunaan sulfat dengan resiko kesehatan yang mungkin timbul melalui kajian paparan..(Fanaike,2017)

Penelitian yang dilakukan oleh Nyoman kukuh rianto tentang kajian penggunaan natrium bisulfat dalam penawetan krim santan kelapa menunjukkan bahwa krim santan kelapa yang diteliti terdapat sebanyak 300 ppm natrium bisulfat. Untuk mengetahui apakah manisan buah yang dijual di Pasar Petisah Medan tidak mengandung natrium bisulfat yang berlebih, maka dilakukan penelitian kandungan natrium pada manisan buah yang dijual di Pasar Petisah Medan. Penelitian analisa natrium bisulfat ini sendiri akan dilakukan dengan metode iodometri.

1.2 Perumusan masalah

1. Berapa kadar bahan pengawet natrium bisulfat yang terkandung pada manisan buah salak yang dijual di Pasar Petisah Medan ?
2. Apakah manisan buah salak yang dijual di Pasar Petisah Medan memenuhi syarat yang sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/MenKes/Per/IX/88 ?

1.3 Tujuan Penelitian

- a. Untuk mengetahui jumlah kadar bahan pengawet natrium bisulfat yang terkandung pada manisan buah salak yang dijual di Pasar Petisah Medan.

- b. Untuk mengetahui apakah manisan buah salak yang dijual di Pasar Petisah Medan memenuhi syarat yang sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/MenKes/Per/IX/88.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat bagi peneliti

Menambah wawasan dan pengetahuan peneliti tentang metode analisa residual (berdasarkan standar nasional indonesia No. 01-0222-1995) secara iodometri.

1.4.2 Manfaat bagi institusi

sebagai bahan bacaan referensi untuk peneliti selanjutnya.

1.4.3 Manfaat bagi masyarakat

Sebagai informasi bagi masyarakat tentang manisan buah salak yang mengandung bahan pengawet natrium bisulfit berlebih.