

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dimsum merupakan salah satu makanan siap saji yang banyak diminati masyarakat karena mudah diperoleh, memiliki variasi rasa, serta harga yang relatif terjangkau. Dalam penyajiannya, saus berperan penting sebagai pelengkap yang meningkatkan cita rasa, terutama rasa pedas dan gurih. Tingginya konsumsi dimsum menyebabkan meningkatnya penggunaan saus, sehingga aspek kualitas dan keamanan saus perlu diperhatikan (Nadhifah, Furtuna and Ratnasari, 2024).

Seiring meningkatnya produksi pangan di Indonesia, khususnya produk makanan siap saji, penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) juga semakin meluas. BTP sering digunakan pada produk olahan seperti dimsum, bakso, telur gulung, dan siomai, terutama pada saus yang memiliki kadar air dan keasaman tinggi sehingga rentan terhadap pertumbuhan mikroorganisme. Oleh karena itu, bahan pengawet kerap ditambahkan untuk menjaga kualitas dan memperpanjang masa simpan produk. Namun, penggunaannya harus sesuai batas aman karena berpotensi menimbulkan dampak negatif bagi kesehatan (Mayanti *et al.*, 2023).

Salah satu bahan pengawet yang umum digunakan adalah natrium benzoat. Senyawa ini efektif menghambat pertumbuhan mikroorganisme, terutama pada kondisi asam, sehingga banyak digunakan pada produk saus. Meskipun diizinkan, konsumsi berlebih dapat menimbulkan gangguan kesehatan seperti alergi, gangguan saraf, hingga efek toksik (Hilda, 2015; Azmi, Elmatris and Fitri, 2020).

Berdasarkan ketentuan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia, batas maksimum penggunaan natrium benzoat pada produk saus adalah 1.000 mg/kg. Nilai *Acceptable Daily Intake* (ADI) sebesar 0–5 mg/kg berat badan per hari. Ketentuan ini bertujuan untuk memastikan keamanan konsumsi bahan tambahan pangan bagi masyarakat (BPOM RI, 2013).

Berbagai penelitian sebelumnya menemukan bahwa kadar natrium benzoat pada produk saus di pasaran masih bervariasi. Penelitian oleh Rianto, Mayasari and Nurfajriah (2020) di Pasar Baru Bekasi menunjukkan bahwa semua sampel saus sambal kemasan mengandung natrium benzoat, dengan kadar yang bervariasi antara 1.057 mg/kg hingga 3.516 mg/kg. Penelitian lain oleh Wardani and Rahayu

(2021) di Kota Palangka Raya menunjukkan bahwa kadar natrium benzoat pada sampel saus tomat pentol berkisar antara 283 mg/kg hingga 2.092 mg/kg, dengan empat sampel melebihi ambang batas, yakni sampel D (1.045 mg/kg), F (1.870 mg/kg), G (2092 mg/kg), dan K (1.184 mg/kg).

Selain itu, penelitian di Gorontalo menunjukkan bahwa dua dari tiga sampel saus tomat memiliki kadar natrium benzoat sebesar 1.5469 mg /kg dan 1.872 mg/kg yang melampaui batas yang ditetapkan.(Isa *et al.*, 2024). Di sisi lain, terdapat penelitian yang menunjukkan hasil masih dalam batas aman. Penelitian di Kota Medan melaporkan bahwa kadar natrium benzoat pada saus sambal kemasan berkisar antara 48,98 mg/kg hingga 97,36 mg/kg sehingga tidak melebihi ambang batas (Sari *et al.*, 2022) Penelitian di Banjarmasin juga menunjukkan bahwa salah satu sampel hanya mengandung natrium benzoat sebesar 3,95 mg/kg, sementara sampel lainnya tidak mengandung natrium benzoat (Alawiyah *et al.*, 2023).

Di Kota Medan, khususnya di kawasan Mutiara Palace sekitar Universitas Negeri Medan (UNIMED), aktivitas kuliner sangat tinggi dan menjadikan kawasan tersebut sebagai pusat jajanan mahasiswa dan masyarakat. Dimsum menjadi salah satu menu unggulan yang sering disajikan dengan saus sebagai pelengkap. Dalam upaya menjaga kualitas saus, pedagang berpotensi menambahkan bahan pengawet seperti natrium benzoat. Hingga saat ini, penelitian mengenai kadar natrium benzoat pada saus dimsum siap santap di kawasan Mutiara Palace masih terbatas. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kadar natrium benzoat pada saus dimsum yang dijual di kawasan Mutiara Palace sekitar UNIMED menggunakan alat spektrofotometer UV-VIS

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah pada penelitian ini adalah berapa kadar natrium benzoat yang terkandung dalam saus dimsum yang dijual kawasan Mutiara Palace, Medan Tembung, Kecamatan Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara dengan menggunakan alat spektrofotometer ?

C. Tujuan Penelitian**1. Tujuan umum**

Mengetahui ada atau tidaknya kandungan natrium benzoat pada saus dimsum yang diperjualbelikan di kawasan Mutiara Palace, Medan Tembung, Kecamatan Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara.

2. Tujuan Khusus

Mengetahui kadar natrium benzoat pada saus dimsum yang diperjualbelikan di kawasan Mutiara Palace, Medan Tembung, Kecamatan Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara dengan menggunakan alat spektrofotometer UV-VIS.

D. Manfaat Penelitian

1. Menambah ilmu pengetahuan, wawasan serta pengalaman mengenai pengukuran kadar natrium benzoat pada produk saus dimsum.
2. Memberikan informasi ilmiah mengenai kadar natrium benzoat pada saus dimsum sebagai dasar pertimbangan untuk aspek keamanan pangan dan konsumsi yang aman bagi masyarakat.
3. Menjadi bahan referensi dan masukan bagi mahasiswa Poltekkes Kemenkes Medan maupun peneliti lain yang ingin melakukan penelitian serupa mengenai kadar natrium benzoat pada saus makanan siap saji atau produk sejenis.