

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan ialah semua yang berasal dari sumber daya hayati dan juga air, baik itu diolah maupun tidak diolah sehingga makanan dan minuman tersebut dapat dikonsumsi bagi kehidupan manusia, termasuk bahan pangan dan bahan baku lainnya yang dapat digunakan pada proses penyiapan, pembuatan dan pengolahan makanan dan minuman, UU RI No. 18 tahun 2012 tentang pangan. Namun, seiring berkembangnya makanan dan minuman, banyak bahan tambahan pangan (BTP) yang ditambahkan ke dalam bahan pangan. Terutama setelah adanya penemuan-penemuan termasuk keberhasilan dalam mensintesis bahan kimia baru yang lebih praktis, lebih murah, dan lebih mudah diperoleh.

Pengertian bahan tambahan pangan dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/Menkes/Per/IX/88/ secara umum adalah bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan dan biasanya bukan merupakan komponen khas makanan, tidak mempunyai gizi yang dengan sengaja ditambahkan ke dalam makanan, untuk maksud teknologi pada pembuatan, pengolahan, penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan dan penyimpanan. Bahan tambahan tersebut diantaranya: pewarna, penyedap rasa dan aroma, antioksidan, pengawet, pemanis, dan pengental). Salah satu bahan tambahan pangan yang sering digunakan adalah pengawet (Anonim, 2012). Bahan tambahan pengawet digunakan untuk memperpanjang daya simpan pada makanan agar lebih tahan lama.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/Menkes/Per/IX/1988 tentang bahan tambahan pangan yang mencegah dan menghambat fermentasi, pengasaman, penguraian lain terhadap pangan yang disebabkan oleh mikroorganisme. Salah satu bahan pengawet yang digunakan dalam makanan adalah natrium benzoat (C_6H_5COOH). Natrium benzoat adalah bahan kimia yang digunakan untuk bahan pengawet. Dalam bahan pangan, natrium benzoat memiliki fungsi antimikroba yang optimum pada pH 2,5-4,0 sehingga proses pembusukan, pengemasan atau penguraian dapat dicegah. Natrium benzoat sering digunakan untuk mengawetkan berbagai makanan dan

minuman, seperti saus, sari buah, selai, dan minuman ringan (Suryandari, 2011).

Berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 tahun 2013 dan Permenkes RI No.1168/Menkes/Per/X/1999 tentang batas maksimum penggunaan bahan tambahan pengawet natrium benzoat dalam pangan pada saus adalah 1 g/kg. Ambang penggunaan bahan pengawet yang diizinkan adalah batas dimana konsumen tidak menjadi keracunan dengan tambahan pengawet tersebut. Penambahan pengawet memiliki resiko bagi kesehatan tubuh, jika terakumulasi secara terus menerus dan dalam waktu yang lama dapat menyebabkan karsinogenik (Hilda, 2015).

Benzoat yang umum digunakan adalah benzoat dalam bentuk garamnya karena lebih mudah larut dibanding asamnya. Dalam bahan pangan, garam benzoat terurai menjadi bentuk efektif yaitu bentuk asam benzoat yang tidak terdisosiasi. Bentuk ini mempunyai efek racun pada pemakaian berlebih terhadap konsumen, sehingga pemberian bahan pengawet ini tidak melebihi 0,1% dalam bahan makanan (Afifah Azmi,dkk, 2020). Tanpa disadari dalam keseharian banyak zat penyebab kanker yang masuk ke tubuh kita. Dalam situsnya, WHO (World Health Organization) menuliskan bahwa setiap tahunnya, kanker menyebabkan kematian sebanyak 7,1 juta jiwa yang artinya menyumbang 12,6 persen dari total penyebab kematian di dunia. Disebutkan pula bahwa separuh dari kasus kanker ditemukan di Negara berkembang. Wajar saja mengingat kepedulian kesehatan sebagian masyarakat di Negara berkembang sepertinya halnya Indonesia masih sangat minim. Salah satu zat penyebab kanker yaitu bahan pengawet, dimana kanker yang disebabkan oleh bahan pengawet seperti natrium benzoat ialah kanker usus.

Tingginya kandungan natrium benzoat pada beberapa produk makanan olahan seperti pada saus cabai dapat menimbulkan gejala muntah-muntah, mual, pusing, kejang-kejang terus menerus, hiperaktif, penurunan berat badan dan dapat menyebabkan kematian. Pada penderita asma dan urticaria sangat sensitif terhadap natrium benzoat dan jika dikonsumsi dalam jumlah besar akan mengiritasi lambung (Sevita, 2013).

Produksi saus yang beredar di pasar juga cukup banyak. Produk saus yang paling banyak dijumpai adalah saus sambal merek ABC produksi PT. Heinz ABC Indonesia, merek Indofood produksi PT. Indofood Sukses Makmur Tbk

dan produk saus sambal lainnya. Produk saus sambal dibagi menjadi beberapa jenis di antaranya saus botol besar, saus botol sedang, saus botol kecil dan saus sachet. Dewasa ini banyak bermunculan merek-merek saus dengan berbagai macam variasi harga, ukuran, kemasan dan lain sebagainya. Banyaknya jenis merek saus yang beredar di pasar menyebabkan konsumen memiliki kebebasan dalam memilih produk yang akan dikonsumsi.

Berdasarkan Penelitian Lembaga Konsumen Jakarta (LKJ) tahun 2013, terdapat 80% merek saus yang dijual di pasaran mengandung bahan pengawet natrium benzoat dan kalium benzoat berlebihan. Uji laboratorium menunjukkan kadar natrium benzoat yang digunakan itu mencapai 1.109,4 mg/kg (Nurhasan, 2013).

Pemakaian natrium benzoat relatif menguntungkan karena dapat mempertahankan mutu bahan pangan dengan memberikan daya tahan kualitas saus lebih lama akan tetapi, penggunaan bahan pengawet natrium benzoat pada saus cabai tidak selalu aman terutama jika digunakan dalam jumlah berlebihan (Yulinda, 2015).

Pada penelitian yang dilakukan oleh Akib (2014) di Makasar dengan sampel berupa saus cabai memberikan hasil semua sampel mengandung natrium benzoat dan 2 dari 4 sampel mengandung natrium benzoat lebih dari batas aman.

Berdasarkan Penelitian yang dilakukan oleh Lili Adriyani yang menganalisis kadar natrium benzoat pada saus cabai yang digunakan pada mie ayam di kota Medan tahun 2017, kandungan kadar natrium benzoat 2 saus cabai sebesar 0.12%, tidak memenuhi syarat dan kadar natrium benzoat 2 saus cabai sebesar 0,07%, memenuhi syarat. Maka dari penelitian tersebut, peneliti tertarik melakukan penelitian dipasar sore Padang Bulan.

Pasar sore merupakan pasar tradisional yang terletak di jalan Jamin Ginting, Padang Bulan. Pasar sore sebagai tempat untuk menjual berbagai kebutuhan pangan dan letaknya yang strategis dikalangan masyarakat, sehingga banyak berkunjung dipajak tersebut. Banyak kebutuhan jadi atau instan juga yang disediakan di pajak tersebut, salah satunya saus cabai, saus cabai adalah kebutuhan yang banyak diminati dikalangan masyarakat. Saus cabai juga sering digunakan pada warung-warung penjual mie, gorengan atau bakso dan diminati banyak orang, namun saus cabai yang digunakan yaitu saus cabai dengan kemasan plastik. Saus cabai tersebut digunakan sebagai sampel,

karena harganya yang relatif murah, warna yang menarik (merah), banyak digunakan, dan mempermudah pekerjaan pemakai.

1.2 Rumusan Masalah

Untuk mengetahui kadar natrium benzoate pada saus cabai bermerek kemasan plastik maka, berapa kadar natrium benzoate pada saus cabai bermerek kemasan plastik yang dijual di warung Pasar Sore Padang Bulan?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui kadar natrium benzoat yang terkandung pada saus cabai bermerek kemasan plastik yang dijual di warung Pasar Sore Padang Bulan.

1.3.2 Tujuan Khusus

Untuk mengetahui kadar Natrium Benzoat yang terkandung pada saus cabai bermerek kemasan plastik yang dijual di warung Pasar Sore Padang Bulan yang diuji secara kuantitatif.

1.4 Manfaat Penelitian

- a. Mengetahui kadar Natrium Benzoat yang terkandung pada saus cabai bermerek kemasan plastik yang dijual di warung Pasar Sore Padang Bulan.
- b. Memberikan suatu tambahan informasi, sehingga dapat menambah ilmu pengetahuan dan memperluas wawasan mengenai pengawet saus cabai yang beredar dimasyarakat.