

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan harus ditangani dan dikelola dengan baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Dengan kata lain makanan harus mengandung karbohidrat, protein, lemak, garam, mineral, vitamin dan air.

Dalam produksi pangan olahan untuk tujuan komersial penggunaan zat adiktif atau bahan tambahan kimia sebagai bahan pengawet tidak mungkin dihindari. Makanan semakin enak biasanya ditambahkan dengan Bahan Tambahan Pangan (BTP). Produsen makanan rumah tangga akan berusaha menampilkan makanan semenarik mungkin, baik dari penampakan, aroma, dan tekstur. Produsen sering kali tidak memperhatikan faktor gizi dan keamanan pangan. Produsen sering memberikan bahan tambahan makanan dari zat kimia, seperti bahan pewarna, pengawet, pemanis, penyedap rasa dan lain-lain dengan maksud untuk mengawetkan makanan selama rantai perjalanan panjang dari pabrik hingga ke tangan konsumen.

Beberapa Bahan Tambahan Pangan (BTP) sebagai pengawet ada yang membahayakan kesehatan, baik dengan reaksi langsung maupun tidak. Reaksi langsung antara lain : muntah-muntah, diare atau pusing-pusing. Sementara efek atas pengkonsumsian bahan pengawet yang bersifat tidak langsung atau menumpuk (akumulatif) dirasakan dalam jangka panjang sehingga membuat konsumen menjadi pihak yang dirugikan. Bahan Tambahan Pangan (BTP) tersebut juga sangat potensial menimbulkan penyakit kanker.

Bahan pengawet yang boleh dicampurkan pada makanan adalah yang telah ada izin edar dari Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan (BTP). Contohnya adalah Natrium Benzoat, Asam Sorbat, Natrium Bisulfit. Namun beberapa produsen secara sengaja atau tidak melakukan penyalahgunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP). Penggunaan zat pengawet sebaiknya dengan dosis dibawah ambang batas yaitu 1 g/Kg sosis yang telah ditentukan oleh Dirjen POM agar aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan dan keselamatan konsumen.

Beberapa produk olahan memerlukan Bahan Tambahan Pangan (BTP) untuk masa penyimpanannya. Salah satunya adalah sosis sapi yang menggunakan Natrium Benzoat sebagai bahan pengawet organik untuk mencegah terjadinya kerusakan oleh aktivitas mikroba.

Sosis adalah bahan pangan yang berasal dari potongan kecil-kecil daging yang digiling dan diberi bumbu. Dapat langsung disiapkan dan segera dimasak atau dimakan. Walaupun demikian, bahan pangan ini juga dapat dibiarkan mengalami fermentasi oleh mikroorganisme, dimana kegiatan bahan pengawet dapat memperpanjang daya simpan produk daging ini (Buckle, K.A. et al,2009)

Namun banyak sosis daging sapi yang dijual di pasaran memiliki pengawetan di atas ambang batas. Hal ini tidak dapat dihindarkan karena begitu banyak produsen yang sengaja menggunakan pengawet Natrium Benzoat secara berlebihan dalam pengolahannya guna tujuan tertentu. Sosis yang mengandung Natrium benzoat biasanya memiliki ciri-ciri seperti warnanya orange kemerahan mencolok, aroma daging tidak tercium kuat tetapi justru aroma seperti obat, tekstur sangat kenyal, saat dipotong tekstur daging sangat licin halus tanpa pori-pori.

Penggunaan bahan pengawet Natrium Benzoat apabila dosisnya tidak sesuai dengan peraturan yang berlaku mempunyai efek ke manusia, antara lain dapat menyebabkan penyakit syaraf, dan reaksi alergi pada manusia (Effendi, Supli 2012).

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “ Penetapan Kadar Natrium Benzoat Pada Sosis Sapi Tidak Bermerek Yang di Jual di Pajak USU (PAJUS) Jalan Jamin Ginting Padang Bulan Medan “.

B. Perumusan Masalah

Apakah kadar Natrium Benzoat berlebih pada sosis sapi tidak bermerek yang di jual di Pajak USU (PAJUS) Jalan Jamin Ginting Padang Bulan Medan ?

C. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui kadar Natrium Benzoat pada sosis sapi tidak bermerek yang di jual di Pajak USU (PAJUS) Jalan Jamin Ginting Padang Bulan Medan secara Alkalimetri.

D. Manfaat penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat menambahkan informasi bagi pembaca tentang bahaya Natrium Benzoat yang berlebihan bagi kesehatan dan sebagai referensi bagi pengembangan ilmu dan pendidikan lebih lanjut bagi yang membutuhkan.