

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang Masalah

Makanan penting di dalam kehidupan manusia, karena dari makanan manusia mendapatkan berbagai zat yang diperlukan oleh tubuh untuk dapat bekerja dengan optimal. Makanan yang dimakan tidak harus mempunyai bentuk yang menarik, namun memenuhi nilai gizi dan aman dalam arti tidak mengandung mikroorganisme penyebab penyakit dan bahan-bahan kimia yang membahayakan kesehatan tubuh. Untuk itu diperlukan adanya pengamanan di bidang pangan agar masyarakat terhindar dari mengkonsumsi makanan yang berbahaya bagi kesehatan.

Penggunaan bahan tambahan atau zat aditif pada makanan semakin meningkat, terutama setelah adanya penemuan-penemuan termasuk keberhasilan dalam mensintesis bahan kimia baru yang lebih praktis, lebih murah, dan lebih mudah diperoleh. Penambahan bahan tambahan/zat aditif ke makanan merupakan hal yang dipandang perlu untuk meningkatkan mutu suatu produk sehingga mampu bersaing di pasaran. Bahan tambahan tersebut diantaranya pewarna, penyedap rasa dan aroma, antioksidan, pengawet, pemanis, dan pengental (Winarno, 1994)

Keamanan makanan diartikan sebagai terbebasnya makanan dari zat-zat atau bahan yang dapat membahayakan kesehatan tubuh tanpa membedakan zat itu secara alami terdapat dalam bahan makanan atau makanan jadi (Moehyi, 1992). Keamanan makanan merupakan aspek yang sangat penting dalam kehidupan sehari-hari. Dalam prakteknya masih banyak produsen pangan yang menggunakan bahan tambahan yang melebihi kadar yang ditentukan dinas kesehatan. Kurangnya perhatian terhadap hal ini, telah sering mengakibatkan terjadinya dampak berupa penurunan kesehatan konsumennya, mulai dari keracunan makanan akibat tidak higienisnya proses penyiapan dan penyajian sampai resiko munculnya penyakit kanker akibat penggunaan bahan tambahan makanan yang berbahaya jika berlebihan digunakan (Syah, 2005).

Bahan pengawet berfungsi untuk menghambat pertumbuhan mikroba agar makanan dan minuman bisa bertahan lama. Keberadaan bahan pengawet pada bahan makanan tidak bisa dipungkiri keberadaannya. Pengawet merupakan bahan yang ditambahkan untuk mencegah atau menghambat terjadinya kerusakan atau pembusukan minuman atau makanan (Doughari, 2007). Penggunaan pengawet terutama dilakukan oleh perusahaan yang memproduksi makanan mudah rusak. Dengan pemberian bahan pengawet tersebut, diharapkan makanan tetap terpelihara kesegarannya. Selain itu untuk mencegah terjadinya kerusakan bahan makanan (Syah, 2005).

Saos merupakan penyedap makanan yang sangat digemari oleh hampir seluruh lapisan masyarakat. Saos tomat dan saus cabai banyak dikonsumsi sebagai bahan pelengkap saat mengkonsumsi baso, mie pangsit atau mie ayam, *pizza*, *burger*, maupun sebagai bahan tambahan pada nasi goreng dan masih banyak manfaat dari saos dan saus cabai (Mulyanti, 2004). Di Indonesia, penggunaan natrium benzoat dalam makanan diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/ Menkes/Per/IX/1988 dan SNI 01-354-1994 tentang bahan tambahan makanan. Penggunaan natrium benzoat dalam aneka produk saus sudah ditentukan batasannya oleh pemerintah, yaitu maksimal 1.000 mg/kg (Kumara, 1986)

Salah satu produk makanan yang sering disoroti oleh pihak adalah jenis produk makanan hasil olahan, salah satunya adalah saus tomat dan saus cabai yang mengandung bahan pengawet. Bahan pengawet pada sebagian besar produk saus lokal di sejumlah daerah melebihi batas maksimum yang ditetapkan Departemen Kesehatan. Hal ini terungkap dari hasil penelitian yang dilakukan Lembaga Konsumen Jakarta (LKJ). Anggota tim peneliti LKJ mengatakan bahwa kandungan pengawet yang terdapat pada saus adalah natrium benzoat dan kalium sorbat. Salah satu tim peneliti yaitu Lies Pramana Sari menyebutkan bahwa bahan pengawet pada sampel saus lokal yang diproduksi di Bali, Makasar, Yogyakarta, Padang, Batam, dan Medan melebihi ambang batas maksimum yang diizinkan. Di kota Medan jenis saus yang melebihi ambang batas yaitu Cap AVE (1.311mg/kg) dan Cap Captain (1.231 mg/kg) (Anonim, 2010)

Natrium Benzoat sering digunakan untuk mengawetkan berbagai makanan dan minuman. Penambahan bahan pengawet natrium benzoat pada bahan pangan tidak dilarang Pemerintah. Namun, produsen hendaknya tidak menambahkan jenis bahan pengawet ini sesuka hati, karena bahan pengawet ini akan merugikan kesehatan jika dipakai secara berlebihan (Nurchayani, 2005).

Tanpa disadari dalam keseharian banyak zat penyebab kanker yang masuk ke tubuh kita. Dalam situsnya, WHO (World Health Organization) menuliskan bahwa setiap tahunnya, kankernya 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, jadi sangat tidak baik sering mengkonsumsi makanan instan karena makanan instan banyak mengandung pengawet natrium benzoat. Meski ada beberapa pengawet alami, produsen lebih suka memakai pengawet sintesis karena harganya lebih murah dan keuntungannya lebih besar (Anneahira, 2010)

Tingginya kandungan natrium benzoat pada beberapa produk makanan olahan seperti pada saus tomat dan saus cabai dapat menimbulkan gejala kejang-kejang terus menerus, hiperaktif, penurunan berat badan dan dapat menyebabkan kematian (Nurchayani, 2005). Pada penderita asma dan urticaria sangat sensitif terhadap asam benzoat dan jika dikonsumsi dalam jumlah besar akan mengiritasi lambung (Cahyadi, 2008).

Berdasarkan latar belakang diatas perlu dilakukan penelitian untuk penentuan kadar bahan pengawet natrium benzoat pada saus tomat dan saus cabai apakah sesuai dengan standar Permenkes No.722 tentang bahan tambahan makanan.

1.2.Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka yang menjadi rumusan masalah yaitu

1. Berapa kadar bahan pengawet natrium benzoat pada saus tomat dan saus cabai.
2. Apakah kadar bahan pengawet natrium benzoat pada saus tomat dan saus cabai sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh Peraturan Menteri Kesehatan RI No.722 tentang bahan tambahan pangan (yaitu sebesar 1.000 mg/kg).

1.3. Batasan Masalah

Dalam penelitian ini hanya menganalisis bahan pengawet natrium benzoat pada saus tomat dan saus cabai yang diperoleh dari beberapa pasar terpadu yaitu Pasar Aksara, Pasar Sambu, Pasar Sei Sikambing dan Pasar Kampung Lalang.

1.4. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui kandungan saus tomat dan saus cabai yang beredar di beberapa pasar di Kota Medan terdapat bahan pengawet natrium benzoat dan mengetahui kadar natrium benzoat yang terkandung dalam saus tomat dan saus cabai tersebut melebihi ambang batas yang ditentukan.

1.5. Manfaat Penelitian

1. Sebagai masukan bagi industri yang memproduksi saus tomat dan saus cabai agar menggunakan bahan-bahan yang aman dalam proses produksi.
2. Sebagai masukan bagi instansi terkait yaitu Balai Pengawasan Obat dan Makanan agar lebih memperhatikan penggunaan pengawet sebagai bahan tambahan makanan khususnya pada saus tomat dan saus cabai yang beredar di pasaran.
3. Sebagai informasi kepada masyarakat dalam memilih makanan olahan yang aman untuk dikonsumsi.
4. Sebagai bahan masukan dan pengalaman bagi penulis mengenai bahan tambahan pangan khususnya pengawet makanan natrium benzoat.