

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan menjadi salah satu kebutuhan pokok manusia sehari-hari dalam kelangsungan hidupnya. Kebutuhan makanan sehat akan terpenuhi apabila kita mengkonsumsi makanan dengan gizi yang baik. Berlangsungnya aktivitas manusia juga dapat terhambat apabila tidak mengkonsumsi makanan yang cukup. Pola hidup manusia saat ini menuntut penggunaan makanan yang praktis dan tahan lama penyimpanannya. Sehingga banyak jenis makanan yang mengandung BTP atau Bahan Tambah Pangan yang berfungsi untuk mempengaruhi sifat atau bentuk makanan.

Penggunaan Bahan Tambah Pangan yang baik adalah dengan dosis di bawah ambang batas yang telah ditentukan. *Acceptable Daily Intake* (ADI) adalah jumlah maksimal BTP dalam miligram per kilogram berat badan yang dapat dikonsumsi setiap hari selama hidup tanpa menimbulkan efek merugikan terhadap kesehatan. BTP dapat mempunyai nilai gizi, yang sengaja ditambahkan ke dalam Pangan untuk tujuan teknologi pada pembuatan, pengolahan, penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, penyimpanan dan/atau pengangkutan Pangan untuk menghasilkan atau diharapkan menghasilkan suatu komponen atau mempengaruhi sifat Pangan tersebut, baik secara langsung atau tidak langsung.

Bumbu dapur instan merupakan salah satu bahan masakan yang sering digunakan pada pembuatan makanan. Seiring berjalannya waktu penggunaan bumbu dapur instan meningkat dan dapat menjadi menu harian yang dikonsumsi oleh masyarakat, karena praktis dan mudah ditemukan. Tetapi masyarakat saat ini terkadang masih menyepelekan bahaya penggunaan pengawet pada bahan makanan instan. Natrium benzoat adalah salah satu zat pengawet yang sering digunakan pada bumbu instan, karena natrium benzoat merupakan senyawa anti mikroba yang dapat mencegah pertumbuhan kapang khamir. Menurut Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor 11 Tahun 2019 jumlah maksimum penggunaan natrium benzoat pada makanan adalah 600 mg/kg bahan.

Banyaknya bumbu dapur instan yang beredar pada masyarakat sekitar pasar besar kota Malang berasal dari produksi rumah tangga yang tidak mencantumkan

kadar pengawet yang ditambahkan, sehingga dimungkinkan kadar pengawet yang digunakan dapat melebihi ambang batas. Pemakaian natrium benzoat dapat menguntungkan penjual karena daya tahan bumbu lebih lama, tetapi bagi konsumen dapat berakibat buruk bagi kesehatan. Meskipun tidak dirasakan secara langsung, sedikit demi sedikit akan menumpuk dan diserap dalam tubuh apalagi jika penggunaan natrium benzoat di atas batas maksimum akan dapat menyebabkan kejang-kejang, hiperaktif, kerusakan saraf, atau yang paling fatal adalah kematian (Purwaningsih, 2013)

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Anis (2017) mengenai analisis kadar natrium benzoat dalam bumbu masak instan secara spektrofotometri Uv-Vis, menghasilkan kesimpulan bahwa 3 sampel bumbu masak instan mengandung natrium benzoat yang melebihi ambang batas maksimum. Berdasarkan penelitian Armini, Ayu dan Speta (2020) tentang analisis kadar natrium benzoat pada bumbu jahe giling (*zingiber officinale*) di pasar tradisional Jambi, didapatkan hasil bahwa 3 dari 6 sampel yang diambil mengandung natrium benzoat dengan jumlah kadar yang melebihi ambang batas. Berdasarkan penelitian Dwi, Zulharmita, dan Novita (2017) tentang analisis kadar natrium benzoat pada jahe giling halus (*Zingiberis officinale* Rosc.) secara spektrofotometri ultraviolet, didapatkan kesimpulan bahwa 1 dari 2 sampel jahe giling mengandung kadar natrium benzoat lebih dari ambang batas maksimum.

Pada penelitian analisis kadar natrium benzoat pada bumbu instan yang beredar di Pasar Besar Kota Malang ini menggunakan metode Spektrofotometri Uv-Vis. Sampel bumbu soto instan diambil dengan jumlah 6 sampel, karena peneliti melihat dari minat konsumen yang tinggi pada 6 merk bumbu soto yang akan diteliti. Analisis natrium benzoat dengan Spektrofotometri Uv-Vis ini memiliki tingkat akurasi yang tinggi dan juga hampir semua laboratorium dapat melakukan teknik ini dengan cepat dan akurat (Indrayani dkk, 2007).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Apakah bumbu soto instan yang beredar di Pasar besar Kota Malang mengandung natrium benzoat?
2. Berapa kadar natrium benzoat yang terkandung dalam bumbu soto instan yang beredar di Pasar Besar Kota Malang?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui kandungan natrium benzoat pada sampel bumbu soto instan yang beredar.

1.3.2 Tujuan Khusus

Untuk mengidentifikasi kadar natrium benzoat yang terdapat dalam sampel bumbu soto instan dengan menggunakan metode Spektrofotometri UV-Vis.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Manfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan bidang penelitian untuk dapat dijadikan acuan bagi perkembangan ilmu pengetahuan tentang kandungan pengawet natrium benzoat pada bumbu soto instan menggunakan metode Spektrofotometri UV-Vis.

1.4.2 Manfaat Praktis

a) Bagi Penulis

Menambah pengetahuan dan pengalaman bagi penulis tentang BTP (Bahan Tambahan Pangan) khususnya zat pewarna natrium benzoat dengan menggunakan metode Spektrofotometri UV-Vis.

b) Bagi Institusi

Diharapkan dapat memberikan informasi untuk memperkaya ilmu pengetahuan mengenai pengawet natrium benzoat pada bumbu-bumbu instan.

c) Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat khususnya produsen sebagai bahan masukan dan informasi untuk tidak menggunakan pengawet natrium benzoat lebih dari ambang batas yang sudah ditentukan. Bagi konsumen diharapkan lebih teliti dan berhati-hati dalam memilih bumbu instan sebagai konsumsi sehari-hari karena dapat berbahaya bagi kesehatan.

1.5 Kerangka Konsep Penelitian



