

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bumbu masakan merupakan suatu bahan yang dapat memberikan warna, rasa, dan aroma yang sedap terhadap masakan serta termasuk bahan yang selalu diperlukan dalam membuat suatu makanan. Pada umumnya masyarakat membuat bumbu masakan dengan cara ditumbuk. Namun seiring dengan perkembangan zaman, muncul bumbu dapur instan yang secara langsung dapat digunakan sehingga lebih praktis dalam penggunaannya. Bumbu dapur instan dibuat dari campuran rempah-rempahan dan biasanya ditambahkan pengawet untuk menambah daya tahan penyimpanan dengan menghambat terjadinya pembusukan oleh jamur dan bakteri (Rustiah et al., 2022).

Produk makanan layak konsumsi memiliki berbagai faktor yang dapat mempengaruhi kualitasnya, diantaranya adalah proses pembuatan, kemasan yang digunakan hingga penyimpanan. Untuk memperpanjang umur simpan dari suatu produk makanan biasanya digunakan Bahan Tambah Pangan pada suatu makanan olahan (Pramitha et al., 2020). Berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2019 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambah Pangan Pengawet, menyatakan Bahan Tambah Pangan yang disingkat BTP adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan (Perka BPOM, 2019). Bahan pengawet termasuk dalam bahan tambahan pangan yang diperbolehkan penggunaannya namun dalam batas yang diperbolehkan. Pengawet merupakan zat yang digunakan untuk mengawetkan makanan yang memiliki sifat mudah rusak, dengan menghambat proses fermentasi, pengasaman, atau pertumbuhan mikroba (Tahir, 2019).

Pengawet yang sering digunakan dalam produk makanan dan minuman adalah natrium benzoat karena memiliki sifat mudah larut dalam air (Azmi et al., 2020). Pengawet ini berfungsi untuk menghambat pertumbuhan khamir pada pH 2,5 hingga pH 4. Dalam bahan pangan natrium benzoat akan terurai dan berubah

menjadi bentuk asam benzoat (Asra & Yasma, 2019). Pengawet ini bersifat menumpuk sehingga dapat menyebabkan penyakit kanker dan merusak sistem saraf. Selain itu, natrium benzoat dapat menyebabkan kram perut, rasa kebas di mulut, menyebabkan mual, sakit kepala, dan iritasi tenggorokan (Wahyuningsih & Nurhidayah, 2021). Pengawet natrium benzoat memiliki ketentuan batas maksimum yaitu berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan Pengawet batas maksimum natrium benzoat yang diperbolehkan dalam bumbu dan kondimen adalah 600 mg/kg (Perka BPOM, 2019).

Salah Satu jenis produk yang biasa menggunakan bahan tambahan pengawet adalah bumbu dapur instan, penggunaan pengawet bertujuan untuk memperpanjang masa simpan dari suatu produk. Penelitian yang dilakukan oleh (Rustiah et al., 2022) dengan judul Analisis Kadar Natrium Benzoat Pada Bumbu Dapur yang Diperjual belikan di Kota Makassar menunjukkan, dari 10 sampel yang dianalisis positif natrium benzoat terdapat 1 sampel dengan kadar natrium benzoat melebihi nilai ambang batas, yaitu pada sampel B6 dengan kadar 865,41 mg/kg sehingga dapat dinyatakan tidak memenuhi standar Perka BPOM No. 11 tahun 2019.

Metode yang digunakan penulis untuk penelitian ini adalah metode yang sesuai dengan FSSAI (2016) yaitu uji kualitatif dengan reaksi menggunakan reagen FeCl_3 dan metode standar AOAC 960.38 (2000) yaitu uji kuantitatif dengan metode Spektrofotometri Uv-Vis. Identifikasi natrium benzoat pada sampel bumbu instan soto dengan reagen FeCl_3 yaitu sampel yang positif natrium benzoat akan membentuk endapan berwarna coklat (Rahmania et al., 2020). Lalu pada uji kuantitatif dilakukan untuk mengetahui kadar natrium benzoat pada sampel dengan metode spektrofotometri uv-vis menggunakan pengukuran berdasarkan Panjang gelombang yang diabsorpsi oleh sampel (Rustiah et al., 2022). Keuntungan dari metode spektrofotometri Uv-Vis adalah metode tersebut lebih sederhana untuk menetapkan kuantitas zat, dan hasil yang diperoleh cukup akurat. Karena hasil akan langsung tercatat oleh detektor dan tercetak dalam bentuk angka digital ataupun grafik yang telah diregresikan (Sari & Hastuti, 2020).

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis ingin melakukan penelitian tentang kadar natrium benzoat pada bumbu soto instan secara kualitatif dengan reagen FeCl_3 dan penentuan kadar secara kuantitatif menggunakan metode spektrofotometri uv-vis. Dengan berdasar pada persyaratan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 tahun 2019 tentang Bahan Tambah Pangan Pengawet natrium benzoat dengan ketentuan batas maksimum yang diperbolehkan dalam bumbu dan kondimen adalah 600 mg/kg.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka dapat dibuat perumusan masalah sebagai berikut:

1. Apakah bumbu soto yang beredar di Pasar Lodoyo Kabupaten Blitar mengandung pengawet Natrium Benzoat?
2. Berapa kadar natrium benzoat yang terkandung dalam bumbu soto yang beredar di Pasar Lodoyo Kabupaten Blitar?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan umum

1. Mengidentifikasi adanya natrium benzoat pada bumbu soto yang dijual di pasar Lodoyo kabupaten Blitar
2. Mengetahui kadar natrium benzoat pada bumbu soto yang dijual di pasar Lodoyo kabupaten Blitar

1.3.2 Tujuan khusus

1. Melakukan analisis kualitatif keberadaan natrium benzoat pada bumbu soto
2. Melakukan analisis kuantitatif kadar natrium benzoat pada bumbu soto menggunakan metode spektrofotometri Uv-Vis

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat teoritis

Manfaat teoritis penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi ilmiah dan sumber informasi mengenai analisis kadar natrium benzoat pada bumbu soto yang dijual di pasar Lodoyo kabupaten Blitar dengan metode spektrofotometri Uv-Vis.

1.4.2 Manfaat praktis

1. Bagi Penulis

Menambah pengetahuan dan pengalaman terkait analisis pengawet natrium benzoat menggunakan metode spektrofotometri Uv-Vis

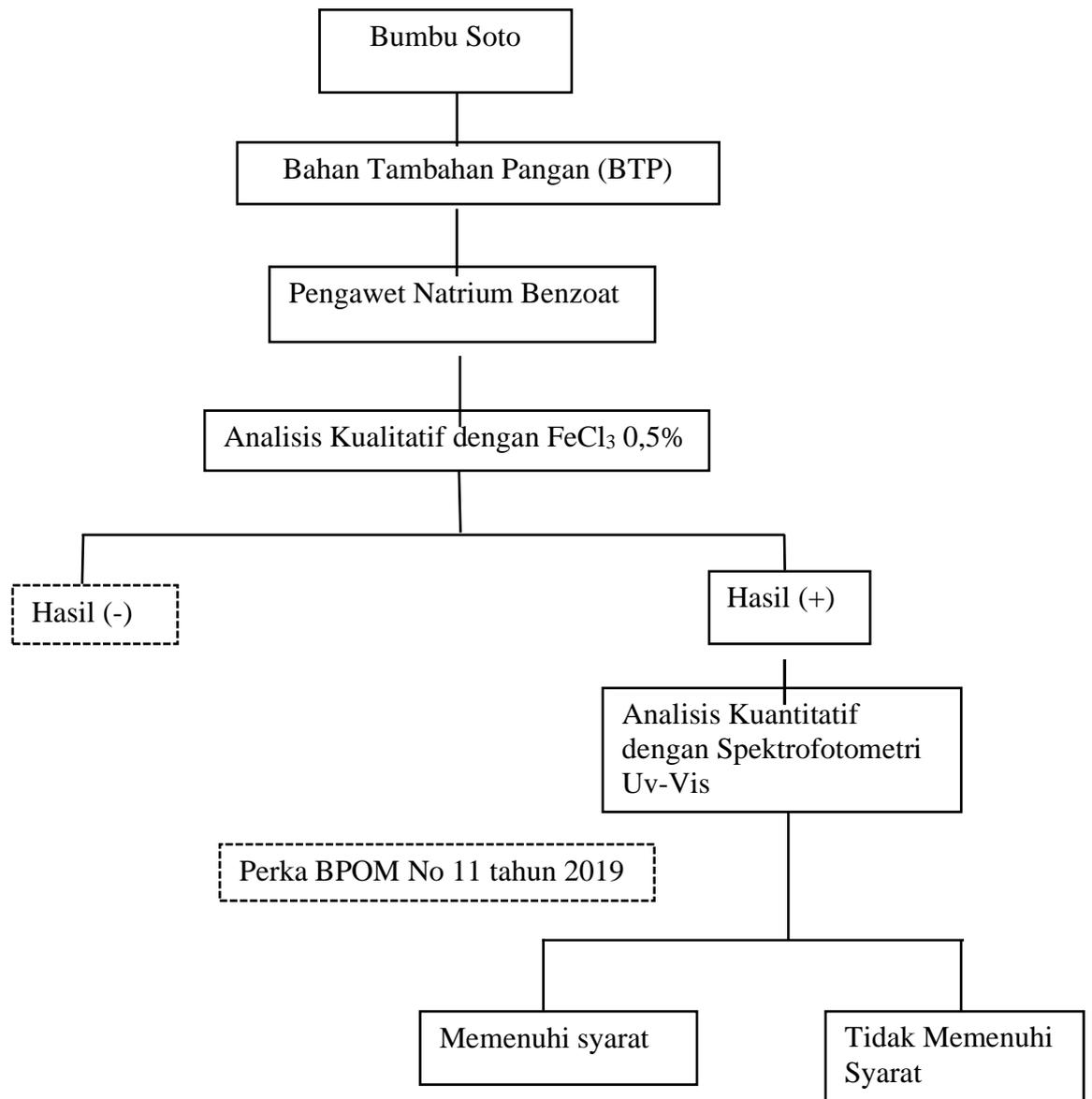
2. Bagi Masyarakat

Diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai bahan tambahan pangan dan kadar pengawet natrium benzoat yang diperbolehkan pada bumbu soto

3. Bagi Institusi

Diharapkan dapat memberikan informasi untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan mengenai natrium benzoat pada bumbu soto

1.5 Kerangka Konsep



Keterangan:

———— : Diteliti

----- : Tidak diteliti