

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Tidak selamanya makanan yang kita olah bisa kita habiskan dalam sekali tempo. Terkadang, terdapat sisa berlebih. Apalagi bagi para produsen makanan dan minuman, produk-produk mereka kadang tidak seluruhnya laku terjual. Membiarkan makanan dan minuman terbuang begitu saja karena memang sudah tidak layak dikonsumsi. Karenanya, agar makanan dan minuman yang tersisa masih bisa digunakan dalam beberapa waktu ke depan, diperlukan upaya untuk mengawetkannya. Dengan ditamhakkannya zat pengawet, berbagai makanan dan minuman masih dapat dikonsumsi hingga jangka waktu tertentu, mungkin seminggu, sebulan, setahun, atau bahkan beberapa tahun. Pada produk makanan atau minuman yang dikemas dan dijual di toko-toko atau supermarket, biasanya tercantum tanggal kadaluwarsa pada kemasannya.

Contohnya adalah roti. Sebagai pangan alternatif, roti memiliki banyak keunggulan dibandingkan yang lain. Selain karena rasanya yang dapat dibuat dalam berbagai variasi, roti juga sangat praktis untuk dikonsumsi, mengenyangkan dan memiliki nilai gizi yang lengkap.

Bahan pengawet terdiri dari senyawa organik dan anorganik dalam bentuk asam atau garamnya. Aktivitas-aktivitas bahan pengawet tidaklah sama, misalnya ada yang efektif terhadap bakteri, khamir, ataupun kapang.

Bahan pengawet organik lebih banyak dipakai daripada yang anorganik. Karena bahan ini lebih mudah dibuat. Bahan organik digunakan baik dalam bentuk asam maupun garamnya. Zat kimia yang sering dipakai sebagai pengawet organik adalah asam sorbat, asam propionat, asam benzoat, asam asetat, dan epoksida. Sedangkan zat pengawet anorganik yang sering digunakan adalah sulfit, nitrat, dan nitrit (F.G. Winarno, 2010)

Menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 22 (1983), pengawetan dilakukan untuk mengontrol pertumbuhan dan aktivitas metabolisme dari organisme pembusuk pada makanan. Namun pengawet yang beredar di masyarakat pada umumnya merupakan pengawet sintetik yang sangat berbahaya apabila dikonsumsi secara terus menerus, salah satunya adalah Potassium Bromat ( $KBrO_3$ ) dan Calcium Propionate yang biasanya ditambahkan pada adonan roti.

Kalium Bromat digunakan untuk memperbaiki kualitas tepung sehingga dapat mengeraskan kue. Kalium Bromat digunakan para pembuat roti maupun perusahaan pembuat roti untuk membantu proses pembuatan roti dalam oven dan menciptakan tekstur yang lebih bagus pada proses penyelesaian akhir produknya. Bila digunakan dalam jumlah kecil, zat ini akan hilang selama pembakaran atau pemanasan. Namun, bila terlalu banyak digunakan, sisa kalium bromat akan tetap tertinggal didalam roti.

Banyaknya toko roti bakery belakang ini terutama yang ada di mall – mall mengundang konsumen yang sekedar berjalan – jalan atau melihat – lihat tertarik untuk berkeinginan membeli roti. Dimana roti tersebut memiliki banyak varian mulai dari warna yang menarik, bentuk yang bermacam – macam dan rasa manis yang cocok untuk dikonsumsi semua lidah. Mulai dari usia tua hingga usia muda,

karena roti bisa kita konsumsi di semua waktu, juga tak perlu memotongnya dan kita bisa langsung memakannya. Tetapi sebagian konsumen penikmat roti tidak memikirkan apa saja yang terkandung didalam roti tersebut. Zat pengawet, pewarna, dan pemanis buatan adalah salah satunya. Maka dari uraian diatas penulis mengajukan penelitian.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut “Apakah terdapat kandungan kalium bromat pada roti bakery yang dijual di mall Surabaya pusat?”

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisa pengawet Kalium Bromat pada roti bakery yang dijual di mall Surabaya pusat. Dengan menggunakan uji laboratorium

## **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Sebagai informasi kepada masyarakat tentang kandungan kalium bromat pada roti bakery yang dijual di mall Surabaya Pusat.
2. Agar masyarakat lebih berhati – hati membeli roti yang layak untuk dikonsumsi serta dilihat kadaluarsanya
3. Agar para penikmat roti bisa memilih/memilah roti yang baik untuk dikonsumsi
4. Sebagai ilmu tambahan bagi peneliti tentang pengawet yang berbahaya yang dipergunakan secara berlebihan dan bahaya yang ditimbulkan dari roti yang dikonsumsi.