

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ayam broiler (ayam pedaging) merupakan jenis ternak yang banyak dikembangkan sebagai sumber pemenuhan kebutuhan protein hewani. Ayam broiler merupakan ternak ayam yang paling cepat pertumbuhannya, hal ini karena ayam broiler merupakan hasil budidaya yang menggunakan teknologi maju, sehingga memiliki sifat-sifat ekonomi yang menguntungkan. Broiler adalah istilah untuk menyebut strain ayam hasil budidaya teknologi yang memiliki karakteristik ekonomis, dengan ciri khas pertumbuhan cepat sebagai penghasil daging, konversi pakan irit, siap dipotong pada usia relatif muda, serta menghasilkan daging berkualitas serat lunak. (Pratikno H, 2010).

Ayam merupakan sumber protein hewani yang paling murah. Daging ayam termasuk pangan sumber protein bagi tubuh manusia. Protein berfungsi sebagai zat pembangun dan pengatur fungsi tubuh manusia. Tubuh sangat membutuhkan protein untuk dapat menjalankan fungsi tubuh. Protein hewani mengandung asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Asam amino esensial ini diperoleh dari makanan karena tidak dapat diproduksi oleh tubuh sendiri. (Aisyah R, 2017). Daging ayam memiliki tekstur yang empuk dan lembut, sehingga bakteri dan parasit lainnya dapat berkembang biak dengan

bebas di dalam daging ayam, kontaminasi bakteri dapat menyebabkan perubahan warna dan bau. (Putra, 2008).

Penggunaan bahan kimia sebagai bahan tambahan pada makanan (*food additive*) saat ini sering digunakan. Salah satu bahan tambahan yang biasa digunakan ialah pengawet. Fungsi pengawet ialah untuk memperlambat perusakan makanan baik yang disebabkan oleh mikroba, bakteri, ragi maupun jamur dengan cara menghambat, mencegah, menghentikan proses pembusukan dan fermentasi dari bahan makanan. Daging ayam merupakan salah satu makanan yang biasanya mengandung pengawet. Daging ayam termasuk makanan yang mengandung protein yang mempunyai fungsi yang penting bagi tubuh seperti bahan bakar dalam tubuh manusia, pengganti sel yang rusak serta berperan dalam pertumbuhan sel. Daging mudah rusak untuk penyimpanan dalam waktu yang lama. (Armando J, 2016).

Ada 10 jenis pengawet atau Bahan Tambah Pangan (BTP) yang dapat digunakan untuk mengawetkan daging ayam, yaitu. Asam sorbat dan garamnya (*Sorbic acid and its salts*), Asam benzoat dan garamnya (*Benzoic acid and its salts*), Etil para-hidroksibenzoat (*Ethyl para-hydroxybenzoate*), Metil para-hidroksibenzoat (*Methyl para-hydroxybenzoate*), Sulfit (*Sulphites*) Nisin (*Nisin*), Nitrit (*Nitrites*), Nitrat (*Nitrates*), Asam propionat dan garamnya (*Propionic acid and its salts*), dan, Lisozim hidroklorida (*Lysozyme hydrochloride*).

Sumber : PERKBPOM No.36 tahun 2013

Menurut (Jemmy, 2016) Nitrat dan nitrit merupakan salah satu pengawet yang digunakan dalam proses pengawetan daging untuk memperoleh warna yang baik dan mencegah pertumbuhan mikroba. Zat nitrit merupakan

bahan pengawet dengan senyawa nitrogen yang reaktif. Zat ini berwarna putih sampai kekuningan, berbentuk bubuk atau granular dan tidak berbau. Berat jenisnya 2,17 (25°C) g/mL dengan kelarutan dalam air sebesar 820 g/L (20°C) dan bersifat alkali (pH 9). Titik leleh sodium nitrit 271 – 281°C, titik didih 320°C, suhu bakar 510°C, dan suhu penguraian > 320°C. Natrium nitrit atau Sodium nitrit memiliki kerapatan 2,168 g/cm dan berat molekul 69,0 g/mol. (Maidin A, 2016)

Garam nitrit umumnya digunakan untuk proses *curing* daging untuk memperoleh warna yang baik dan mencegah pertumbuhan mikroba. Penggunaan natrium nitrit dalam ikan dan daging ternyata menimbulkan efek yang membahayakan kesehatan. Nitrit dapat berikatan dengan *amino* atau *amida* dengan membentuk turunan nitrosamin yang bersifat toksik (karsinogenik), dan diguda dapat memicu sel kanker pada manusia. (Rohman A, 2011)

Penggunaan nitrit yang berlebihan dan berkepanjangan dapat menyebabkan detak jantung meningkat, sakit kepala, mual dan muntah, hingga dapat menyebabkan kematian, dan juga dapat merangsang pertumbuhan sel kanker yang berbahaya bagi tubuh. (Paulina & Joe 2016). Pernah terjadi kasus keracunan nitrit, seperti berita yang pernah dimuat di dalam media masa Berita Kota Makassar (BKM) dengan judul “**Zat Berbahaya Lauk Ayam Picu Keracunan Masal**”, yang di muat pada 18 oktober 2016. Nitrit sebagai pengawet diijinkan penggunaannya, tetapi perlu diperhatikan penggunaannya dalam makanan agar tidak melampaui batas, PERKBPOM No.36 tahun 2013 tentang batas maksimum penggunaan bahan tambahan makanan pengawet nitrit di dalam produk daging olahan yaitu sebesar 30 mg/kg.

Pada saat ini di kota besar jumlah supermarket melebihi pasar tradisional. Faktor kenyamanan dan kelengkapan produk membuat beberapa masyarakat lebih memilih belanja di supermarket. Tetapi baik pasar tradisional maupun supermarket memiliki kekurangan tersendiri, yaitu untuk waktu buka pasar tradisional yang buka di saat tertentu, untuk supermarket sendiri biasanya menjual bahan makanan yang tidak habis dalam sekali jual. Biasanya untuk ibu rumah tangga lebih memilih untuk berbelanja di pasar tradisional, dikarenakan harga yang terjangkau dan juga dapat melakukan tawar menawar, tetapi untuk wanita karir akan lebih memilih berbelanja di pusat perbelanjaan atau supermarket dikarenakan waktu pelayanan yang lebih panjang dibandingkan dengan di pasar tradisional.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang, Analisa kadar *Nitrit* pada ayam potong yang dijual di supermarket wilayah Kecamatan Tambaksari.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah kadar nitrit (NO_2) pada ayam potong yang dijual di supermarket di daerah Kecamatan Mulyorejo sesuai dengan PERKB POM No.36 tahun 2013 tentang batas maksimum penggunaan bahan tambahan makanan pengawet nitrit di dalam produk daging olahan yaitu sebesar 30 mg/kg.

1.3 Tujuan Penelitian

- 1) Untuk mengetahui ada atau tidaknya pengawet nitrit pada ayam potong
- 2) Untuk mengetahui kadar nitrit (NO_2) pada ayam potong yang dijual di supermarket daerah Kecamatan Mulyorejo.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Dapat menambah wawasan seputar ayam potong dan juga nitrit, dan dapat menambah ilmu pengetahuan tentang identifikasi kandungan nitrit pada ayam potong.

1.4.2 Secara Praktis

Sebagai saran dan informasi untuk pedagang atau penjual ayam di daerah surabaya dan sekitarnya untuk memberikan pengawet seperti apa yang sudah ditetapkan oleh pemerintah.

1.4.3 Untuk Konsumen

Agar lebih hati-hati dalam memilih bahan makanan yang akan dibeli dan untuk di konsumsi.

1.4.4 Untuk Produsen

Supaya lebih memperhatikan kualitas ayam yang dijual belikan di pasaran.

