

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia, karena didalamnya mengandung nutrisi yang sangat diperlukan oleh tubuh, antara lain untuk pertumbuhan badan dan penghasil energi sehingga dapat melakukan aktivitas. Namun bila makanan yang dikonsumsi tidak aman dan tidak sehat, maka akan menjadi sumber penyakit bagi manusia itu sendiri (Zaenab, 2008).

Saus tomat adalah jenis makanan basah yang merupakan penyedap makanan yang sangat digemari oleh hampir seluruh lapisan masyarakat. Saus tomat banyak dikonsumsi sebagai bahan pelengkap misalnya saat mengonsumsi baso, mie ayam, pizza, burger maupun sebagai tambahan pada nasi goreng dan masih banyak manfaat lain dari saus tomat.

Saat ini penggunaan bahan tambahan atau zat aditif pada makanan semakin meningkat, terutama setelah ada penemuan-penemuan termasuk keberhasilan dalam mensintesis bahan kimia baru yang lebih praktis, lebih murah, dan lebih mudah diperoleh. Penambahan bahan tambahan atau zat aditif ke dalam 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, 1992).

Salah satu bahan pengawet yang sering digunakan adalah asam benzoat ( $C_6H_5COOH$ ). Pengawet ini sangat cocok digunakan untuk bahan makanan yang bersifat asam seperti saus tomat. Bahan ini bekerja sangat efektif pada pH 2,5-4,0 untuk mencegah pertumbuhan khamir dan bakteri. Mekanisme penghambatan mikroba oleh benzoat yaitu mengganggu permeabilitas membran sel, struktur sistem genetik mikroba, dan mengganggu enzim intraseluler (Branen,*et. Al.*, 1990).

Dalam bahan pangan, garam-garam benzoat terurai menjadi bentuk efektif yaitu bentuk asam benzoat yang tidak terdisosiasi. Bentuk ini mempunyai efek racun pada pemakaian lebih terhadap konsumen, sehingga pemberian bahan pengawet ini tidak melebihi 0,1% dalam bahan makanan (Winarno, 1992). Jumlah pemakaian pengawet natrium benzoat pada saus tomat ini telah dibatasi oleh Peraturan Menteri Kesehatan No.722/MENKES/PER/IX/88 maupun SNI 01-354-1994 yaitu maksimal 1000 mg/kg (Anonimus, 1988 dan Kumara, 1986).

Natrium benzoat adalah pengawet yang tidak dilarang di Indonesia, namun apabila tubuh mengosumsi bahan pengawet ini secara berlebih, dapat mengganggu kesehatan, terutama menyerang syaraf (Rohadi, 2002). Alimi telah melakukan penelitian tentang pemberian natrium benzoat kepada tikus mencit selama 60 hari secara terus menerus dan dilaporkan bahwa pada pemberian benzoat dengan kadar 0,2% menyebabkan sekitar 6,67% menyebabkan radang lambung, usus dan kulit. Sedangkan pada pemberian kadar 4% menyebabkan sekitar 40% menderita radang lambung dan usus

kronis serta 26,6% menderita radang lambung, usus kronis serta kematian (Alimi, 1986).

Melihat kenyataan tersebut maka sangat perlu dilakukan penelitian tentang kandungan pengawet natrium benzoat pada saus tomat yang dijual dipasar DTC (Darmo Trade Center) Wonokromo Surabaya. Pemilihan saus tomat sebagai objek penelitian dikarenakan bahwa saus tomat merupakan konsumsi umum bagi masyarakat. Disamping itu juga, penambahan bahan pengawet benzoat pada saus tomat merupakan suatu hal yang lazim.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka peneliti merumuskan masalah sebagai berikut “ Berapa kadar pengawet natrium benzoat pada saus tomat yang dijual dipasar DTC (Darmo Trade Center) Wonokromo Surabaya ? ”

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui kandungan bahan pengawet natrium benzoat pada saus tomat yang dijual dipasar DTC (Darmo Trade Center) Wonokromo Surabaya sesuai atau tidak dengan PERMENKES No.722/MENKES/PER/IX/88.

### **2. Tujuan Khusus**

Menganalisis kadar pengawet natrium benzoat pada saus tomat yang dijual dipasar DTC (Darmo Trade Center) Wonokromo Surabaya.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1. Bagi Produsen**

Sebagai bahan masukan bagi pembuat saus untuk pemakaian jumlah pengawet harus sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan No.722/MENKES/PER/IX/88 maupun SNI 01-354-1994.

### **2. Bagi Institusi**

Memberikan informasi dan bahan masukan bagi dinas kesehatan dan BPOM tentang pemakaian jumlah pengawet pada saus dalam hal program pengawasan makanan yang beredar di pasaran.

### **3. Bagi Masyarakat**

Sebagai informasi kepada masyarakat dalam memilih makanan olahan yang aman untuk dikonsumsi.

### **4. Bagi Peneliti**

Sebagai bahan masukan dan pengalaman bagi peneliti mengenai bahan tambahan pangan khususnya pengawet makanan natrium benzoat.