

BAB 5

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian Analisa pengawet natrium benzoat dengan menggunakan metode titrasi asam – basa didapatkan hasil rata – rata kadar pengawet natrium benzoat sebesar 665,833 mg/kg. Dilihat dari masing – masing sampel saus tomat, maka terdapat satu sampel yang melebihi ambang batas dengan kadar pengawet natrium benzoat sebesar 1.023,30 mg/kg. Dan dari hasil prosentase kadar pengawet natrium benzoat pada saus tomat yang memenuhi syarat sebanyak 29 sampel (96,67%) sedangkan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 1 sampel (33,3%).

Jumlah pemakaian pengawet natrium benzoat pada saus tomat 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). Jadi untuk hasil kadar pengawet natrium benzoat sebesar 1.023,30 mg/kg, maka saus tersebut tidak memenuhi syarat Peraturan Menteri Kesehatan No.722/MENKES/PER/IX/88 maupun SNI 01-354-1994 karena telah melebihi dari jumlah yang telah ditentukan.

Saus yang tidak memenuhi syarat tersebut kemungkinan tidak memiliki izin DepKes (Departemen Kesehatan) dan BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan), sehingga produsen tidak mengutamakan kualitas dari produk pangan dan kesehatan konsumen. Untuk masyarakat dihimbau agar lebih teliti dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi terutama dalam memilih saus tomat,

karena hal yang sangat lazim dalam penambahan bahan pengawet natrium benzoat pada saus. Oleh sebab itu, jangan terlalu sering mengonsumsi saus tomat karena dapat mengganggu kesehatan dan jika berlebihan dapat mengiritasi lambung.