

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada era globalisasi saat ini, banyak masyarakat yang lebih memilih cara instan termasuk dalam memilih makanan, seperti daging olahan siap saji yaitu sosis. Selain praktis dan dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama, sosis mudah digemari semua kalangan terutama anak-anak. Sosis yang beredar di pasaran tersedia dalam kemasan bermerek dan tidak bermerek (curah), dimana saat ini sosis yang sering dikonsumsi adalah jenis sosis curah.

Sosis curah sebagai produk olahan daging memiliki sifat mudah rusak, sehingga dalam penyimpanannya perlu ditambahkan pengawet. Pengawet yang sering digunakan adalah nitrit. Nitrit sangat berbahaya bagi tubuh apabila digunakan dalam jumlah yang melebihi batas toleransi. Setiowati (2015) dalam penelitiannya mengatakan bahwa nitrit dapat mengoksidasi besi(II) di dalam hemoglobin membentuk methemoglobin yang dapat mengurangi kadar oksigen yang dibawa oleh aliran darah dan menyebabkan penyakit yang dikenal dengan methemoglobinemia (*blue baby syndrome*). Selain itu, reaksi kimia yang terjadi antara nitrit dengan senyawa amina sekunder atau tersier dapat menghasilkan senyawa N-nitroso yang bersifat karsinogenik, teratogenik dan mutagenik.

Sosis curah umumnya diproduksi secara rumahan, meskipun tidak menutup kemungkinan ada pula yang diproduksi di pabrik. Makanan yang diproduksi secara rumahan sulit mendapat jaminan dari segi *quality control*, produsen terkadang lupa mencantumkan tanggal produksi, selain itu cara

penyimpanannya pun cenderung seadanya. Sosis curah dengan bahan baku seadanya dan gizi secukupnya tentu saja harganya murah, oleh karena itu semakin lama permintaan produk sosis curah semakin tinggi (Suwandi, 2011).

Penambahan senyawa pengawet sering tidak terkontrol karena efisiensi bahan pengawet tergantung pada konsentrasi bahan, komposisi bahan makanan dan tipe organisme yang akan dihambat (Sinaga dkk, 2013). Jika produk disimpan pada suhu beku tanpa kemasan atau curah, akan menyebabkan terjadinya kerusakan yang disebabkan oleh aktivitas oksidasi yang menurunkan nilai gizi produk yang dibekukan (Murdiati & Amaliah, 2013). Penggunaan pengawet nitrit sebagai pengawet ditujukan agar dapat mencegah pertumbuhan *Clostridium botulinum*, menstabilkan warna daging, menunda ketengikan, dan berkontribusi dalam pemberian rasa (Zulfa, 2013).

Pada penelitian Nur dan Suryani (2011), diteliti 5 sampel yang terdiri dari 3 merk sosis ayam dan 2 merk sosis sapi dari distributor sosis yang berbeda di Kota Yogyakarta, kadar nitrit pada semua sampel sosis bervariasi. Kadar nitrit terendah yaitu sebesar 83,354 mg/kg dan kadar nitrit tertinggi yaitu sebesar 211,294 mg/kg. Satu dari lima sampel yang diperiksa melebihi baku mutu Permenkes RI No.1168/Menkes/Per/X/1999, yaitu 125 mg/kg. Sedangkan penelitian Romsiah (2017) di Kota Palembang, dari 3 sampel sosis sapi curah yang ditetapkan kadar nitritnya 2 sampel mengandung nitrit melebihi batas maksimum yang telah ditetapkan oleh Badan POM No. 36 tahun 2013, hasil kadar nitrit pada sampel sosis sapi curah A, B dan C sebesar 77,36 mg/kg, 82,38 mg/kg dan 26,76 mg/kg. Walaupun kadar nitrit pada beberapa sampel sosis yang diteliti masih berada dibawah batas maksimum yang telah ditetapkan, namun

mengonsumsi sosis yang beredar di pasaran tetap perlu diperhatikan karena nitrit bersifat kumulatif dalam tubuh. Pada tahun 1989 terdapat kasus biskuit beracun yang menelan korban 38 jiwa manusia, akibat mengonsumsi natrium nitrit yang secara tidak sengaja ditambahkan dalam makanan karena kekeliruan dalam pembuatan biskuit.

Penggunaan bahan pengawet dalam makanan sering sulit dihindari karena penambahan Bahan Tambahan Pangan (BTP) ini ditujukan untuk memperlambat, menghambat, mencegah, menghentikan proses pembusukan dan fermentasi dari bahan makanan oleh adanya mikroorganisme. Pengawet tersebut berfungsi sebagai antiseptik, yaitu sebagai bakteriostatik dalam larutan asam terhadap jasad renik anaerob (Sinaga dkk, 2013). Berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) No.36 tahun 2013 tentang batas maksimum penggunaan bahan tambahan pangan pengawet, membatasi penggunaan pengawet natrium nitrit di dalam produk olahan daging yaitu sebesar 30 mg/kg.

Label sebagai wujud hak konsumen atas informasi menjadi hal yang sangat pokok sebagai pertimbangan konsumen pada saat akan memilih produk pangan yang sesuai. Tapi tidak semua produk pangan yang beredar di masyarakat memiliki label sesuai dengan peraturan perundang-undangan. Informasi terkait produk pangan yang diwujudkan dalam bentuk label selain menjadi hak konsumen, di satu sisi juga menjadi kewajiban pelaku usaha. Dari informasi pada label, konsumen secara tepat dapat menentukan pilihan sebelum membeli dan atau mengonsumsi pangan. Tanpa adanya informasi yang jelas maka kecurangan-kecurangan dapat terjadi. Pada saat ini masih banyak produk pangan yang dijual di toko-toko, misalnya saja makanan curah yang dijual dengan cara dikemas ulang

tanpa diberi label. Hal ini tidak sesuai ketentuan pasal 84 Undang Undang No.18 Tahun 2012 Lembaran Negara RI Tahun 2012 No. 227 tentang Pangan yang menyebutkan bahwa “setiap orang dilarang membuka kemasan akhir pangan untuk dikemas kembali dan diperdagangkan”. Contoh kasus makanan curah yang dikemas ulang dengan ukuran yang lebih kecil juga ditemukan dalam beberapa sidak di pasar tradisional maupun modern (Setyoyati, 2014).

Sosis daging menurut SNI 01-3820-1995 adalah produk makanan yang diperoleh dari campuran daging halus (mengandung daging tidak kurang dari 75%) dengan tepung atau pati dengan atau tanpa penambahan bumbu dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan dan dimasukkan ke dalam selubung sosis.

Pangan masih menjadi kontroversi mengenai penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) di industri pangan, khususnya mengenai resiko kesehatan, terutama yang berasal dari bahan sintetik kimiawi. Pangan yang tidak aman dapat menyebabkan penyakit yang disebut dengan *foodborne disease*, yaitu gejala penyakit yang timbul akibat mengkonsumsi pangan yang mengandung bahan/senyawa beracun atau organisme patogen (Sucipto, 2015). Mengingat perubahan pola konsumsi pada saat ini serta bahaya yang ditimbulkan bagi kesehatan masyarakat, maka perlu dilakukan penelitian terhadap kadar pengawet nitrit yang terdapat dalam produk sosis curah yang beredar di pasaran di wilayah Surabaya.

1.2 Rumusan Masalah

“Apakah kandungan pengawet nitrit pada sosis curah yang dijual di pasar tradisional dan pasar modern di Surabaya memenuhi standar Peraturan BPOM RI?”

1.3 Batasan Masalah

Sosis yang dipakai adalah sosis tidak bermerek (curah) yang berwarna merah terang, merah pucat, coklat dan putih.

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan Umum

Mengetahui adanya pengawet nitrit pada sosis curah yang dijual di pasar tradisional dan pasar modern di Surabaya.

1.4.2 Tujuan Khusus

1. Menganalisa kadar nitrit pada sosis curah yang berwarna merah terang.
2. Menganalisa kadar nitrit pada sosis curah yang berwarna merah pucat.
3. Menganalisa kadar nitrit pada sosis curah yang berwarna coklat.
4. Menganalisa kadar nitrit pada sosis curah yang berwarna putih.
5. Menganalisis adanya kadar pengawet nitrit dalam sampel sosis curah sesuai standar BPOM RI nomor 36 tahun 2013 yakni 30 mg/kg.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi dan kajian bagi perkembangan ilmu analisis kimia air, makanan dan minuman serta penelitian sejenis berikutnya khususnya untuk mengetahui analisis kuantitatif terhadap pengawet nitrit.

1.5.2 Manfaat Praktis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan bagi pihak produsen dalam menentukan kebijakan penggunaan bahan tambahan pangan terutama pengawet nitrit. Dan bagi pihak lain penelitian ini juga diharapkan dapat

memberikan informasi seluas-luasnya terutama kepada masyarakat agar lebih berhati-hati dan selektif dalam memilih sosis.