

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang terpenting, tanpa pangan manusia akan sulit melakukan aktivitas sehari-hari. Oleh karena itu, industri makanan akan selalu tumbuh mengikuti perkembangan penduduk. Seiring dengan berkembangnya industri makanan telah banyak pula efek negatif yang timbul. Makanan yang dikonsumsi sebaiknya adalah makanan yang sehat. Definisi makanan yang sehat adalah makanan yang tidak mengandung bahan yang dapat merugikan makhluk hidup yang mengkonsumsinya¹.

Bakso adalah jenis makanan yang berupa bola-bola yang terbuat dari daging dan tepung yang sangat digemari oleh banyak orang. Bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan bakso adalah daging, bahan perekat, bumbu dan es batu/air es. Bakso memiliki rasa yang khas, enak dan kaya gizi. Bakso memiliki kandungan protein serta pH netral, sehingga rentan terhadap kerusakan dan daya awet maksimal 1 hari pada suhu kamar. Bahan baku bakso bias berasal dari berbagai jenis daging seperti sapi, ayam dan ikan. Biasanya makanan ini disajikan dengan kuah dan mie².

Bahan baku bakso masyarakat selama ini menggunakan daging sapi. Penggunaan bahan baku daging sapi memiliki harga produksi yang lebih mahal. Hal ini menjadi dilema bagi masyarakat yang ingin memenuhi kebutuhan protein dari daging sapi. Pada umumnya dalam pengelolaan makanan selalu diusahakan untuk menghasilkan produk makanan yang disukai dan berkualitas baik. Makanan yang tersaji harus tersedia dalam bentuk dan aroma yang lebih menarik, rasa enak, warna dan konsistensinya baik serta awet².

Untuk mendapatkan makanan seperti yang diinginkan maka pada proses pembuatannya dilakukan penambahan "Bahan Tambahan Pangan (BTP)" yang disebut zat aditif kimia (food additive). BTP ditambahkan untuk memperbaiki karakter pangan agar memiliki kualitas yang meningkat². Penggunaan bahan tambahan pada makanan semakin meningkat, terutama setelah adanya penemuan-penemuan termasuk keberhasilan dalam mensintesis bahan kimia baru yang lebih mudah diperoleh. Penambahan bahan tambahan pangan ke dalam makanan merupakan hal yang dipandang perlu untuk meningkatkan mutu suatu produk. Bahan tambahan pangan tersebut diantaranya: pewarna, penyedap rasa dan aroma, anti oksidan, pengawet, pemanis, dan pengental. Secara umum bahan tambahan (aditif) dapat

dibedakan menjadi dua yaitu: (1) aditif yang sengaja ditambahkan untuk meningkatkan konsistensi, citarasa, mengendalikan keasaman/kebasaan, dan memantapkan bentuk dan rupa; (2) aditif tidak sengaja yaitu aditif yang memang telah ada dalam makanan walaupun dalam kadar sedikit sebagai akibat dari proses pengolahan².

Untuk meningkatkan konsistensi makanan yang baik dan agar tetap awet digunakan salah satu bahan tambahan pangan yaitu pengawet. Ada beberapa jenis pengawet yang diizinkan untuk digunakan dalam makanan seperti asam sorbat dan garamnya, asam benzoat dan garamnya, etil para-hidroksibenzoat, metil para-hidroksibenzoat, sulfat, nisin nitrit, nitrat, asam propionat dan garamnya dan lisozim hidroklorida dengan batas maksimum yang sudah ditentukan. Ada juga jenis pengawet yang dilarang untuk ditambahkan pada makanan seperti boraks dan formalin yang sering digunakan oleh masyarakat³.

Salah satu masalah terbesar bagi pengusaha bakso adalah terjadinya pembusukan, karena itu makanan harus cepat terjual sebelum mengalami pembusukan. Masalah ini menyebabkan beberapa penjual bakso menggunakan bahan pengawet⁴. Berdasarkan data Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) menunjukkan bahwa sepanjang tahun 2012, insiden keracunan akibat mengkonsumsi makanan menduduki posisi paling tinggi yaitu 66,7% dibandingkan dengan keracunan akibat penyebab lain misalnya obat, kosmetik dan lain-lain. Salah satu penyebab keracunan adalah cemaran kimia dalam makanan tersebut seperti boraks dan formalin⁵. Penggunaan boraks dan formalin yang berlebihan berdampak buruk bagi kesehatan yaitu menyebabkan iritasi saluran cerna yang ditandai dengan sakit kepala, pusing, mual, diare dan penyakit kulit⁶.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dilakukan penelitian tentang Penentuan bahan pengawet (benzoat dan boraks) pada bakso menggunakan spektrofotometer UV-Vis. Analisis kualitatif dilakukan terhadap bahan pengawet boraks dan natrium benzoat dan analisis kuantitatif dilakukan dengan Spektrofotometer UV-Vis.

1.2 Rumusan Masalah

Dalam penelitian ini, penulis menitik beratkan masalah sebagai berikut:

Apa jenis pengawet yang terkandung dalam sampel bakso?

Berapa kadar pengawet yang terkandung dalam beberapa sampel bakso?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

Menentukan jenis pengawet benzoat dan boraks yang terkandung dalam bakso

Menentukan kadar pengawet benzoat dan boraks yang terkandung dalam sampel bakso dengan spektrofotometer UV-Vis.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat:

Memberikan informasi mengenai jenis pengawet yang terkandung dalam bakso yang diuji.

Memberikan informasi mengenai jumlah/kadar pengawet yang terkandung dalam bakso yang diuji dengan menggunakan Spektrofotometer UV-Vis.

