

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. LATAR BELAKANG MASALAH

Undang-Undang Kesehatan No.23 tahun 1992 menyatakan bahwa peningkatan dan pemantapan upaya kesehatan diselenggarakan melalui 15 macam kegiatan, salah satunya adalah pengamanan makanan dan minuman akan lebih ditingkatkan untuk mendukung peningkatan dan pemantapan upaya kesehatan secara berhasil guna dan berdaya guna. Semua itu merupakan upaya untuk melindungi masyarakat dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan mutu (Anonim, 1992)

Seiring berkembangnya industri makanan dan minuman maka semakin banyak pula produk daging yang diproduksi, dijual, dan dikonsumsi dalam bentuk yang lebih awet, menarik dan lebih praktis dibanding dengan produk segarnya, seperti sosis, kornet daging sapi, dan ham (Winarno, 1997).

Bahan-bahan pengawet kimia adalah salah satu kelompok dari sejumlah besar bahan-bahan kimia yang baik ditambahkan dengan sengaja ke dalam bahan pangan atau ada dalam bahan pangan sebagai akibat dari perlakuan pra pengolahan, pengolahan atau penyimpanan (Buckle *et al.*, 1987).

Daging merupakan sumber protein untuk nutrisi manusia dan bahan protein yang esensial dan membutuhkan asam amino untuk melengkapi kebutuhan konsumen dengan rasa yang berbeda. Jadi, peran industri daging lebih dari pemakaian hari ke hari. Resiko karsinogenik merupakan salah satu hal terpenting

dari persoalan tentang nitrit alasannya karena reaksi dari asam nitrit dengan amino yang kedua menyebabkan nitrosamine (Khodadady *et al.*, 2012).

Nitrosoamin ini bentuknya bermacam-macam diantaranya metil alkil nitrosoamin, siklik nitrosoamin, aril alkil nitrosoamin dan diaril nitrosoamin (Stahl, 1968).

Biasanya nitrit banyak digunakan pada berbagai jenis daging olahan seperti sosis dan *corned beef* serta berbagai daging olahan lainnya (Yuliarti, 2007). Tujuan penggunaan nitrit dalam pengolahan daging adalah untuk menghambat pertumbuhan bakteri *Clostridium botulinum*, mempertahankan warna merah pada daging agar menarik, dan juga sebagai pemberi cita rasa pada daging (Soeparno, 1994).

Saat ini masyarakat lebih menyukai makanan siap saji seperti sosis dan daging burger. Mengingat perubahan pola konsumsi makan masyarakat dan adanya kemungkinan penggunaan nitrit yang melebihi batas penggunaan dapat menimbulkan efek toksik (Soeparno, 1994).

Penggunaan nitrit perlu dibatasi karena nitrit dapat bereaksi dengan amin-amin sekunder dan tersier membentuk nitrosamin. Reaksi pembentukan nitrosamine dapat terjadi dalam makanan dan dalam suasana asam lambung (Lawrie, 2003).

Nitrit sebagai pengawet makanan diijinkan. Akan tetapi, perlu diperhatikan penggunaannya dalam makanan agar tidak melampaui batas, sehingga tidak berdampak negatif terhadap kesehatan manusia. Permenkes RI No.722/Menkes/Per/IX/88 tentang bahan tambahan makanan, membatasi

penggunaan maksimum pengawet nitrit di dalam produk daging olahan yaitu sebesar 125 mg/kg (Cahyadi, 2006). Konsumsi nitrit yang berlebihan dapat menyebabkan keracunan.

Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian untuk mengidentifikasi dan menentukan kadar nitrit pada sosis berbagai merk yang beredar di Surakarta.

## **B. PERUMUSAN MASALAH**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka yang menjadi permasalahan yaitu apakah kadar nitrit yang digunakan pada sosis berbagai merk yang beredar di Kota Surakarta telah memenuhi syarat kesehatan sesuai dengan Permenkes RI No.722/Menkes/Per/IX/88?

## **C. TUJUAN PENELITIAN**

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui kadar penggunaan pengawet nitrit sebagai bahan tambahan makanan pada makanan siap saji sosis berbagai merk yang beredar di Kota Surakarta.
2. Untuk mengetahui apakah kadar nitrit yang terkandung dalam makanan siap saji sosis berbagai merk yang beredar di Kota Surakarta sudah sesuai ketentuan Permenkes RI No.722/Menkes/Per/IX/88.

## **D. MANFAAT PENELITIAN**

1. Sebagai informasi bagi masyarakat dalam mengkonsumsi produk sosis bermerk yang mengandung nitrit sebagai bahan tambahan makanan.
2. Hasil penelitian dapat digunakan sebagai sumber data dalam pengawasan penggunaan nitrit dalam makanan.