

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan berupa makanan dan minuman merupakan kebutuhan manusia yang paling mendasar dan paling utama. Makanan dan minuman yang aman bagi tubuh adalah yang bersih, higienis, sehat dan bergizi seimbang, serta tidak mengandung bahan-bahan yang membahayakan kesehatan tubuh di dalamnya. Makanan dan minuman yang diproduksi dan dijual di pasaran harus memenuhi standar dan kriteria untuk aman dikonsumsi. Jika terus-menerus mengonsumsi makanan yang tidak aman, maka tubuh akan rentan terkena masalah kesehatan (Nugraheni, Wiyatini, & Wiradone, 2018:129).

Permasalahan keamanan pangan dialami oleh semua negara di dunia. Menurut WHO, diperkirakan 70% dari sekitar 1,5 miliar penyakit yang ditularkan melalui makanan (*foodborne disease*). Hal ini menunjukkan bahwa masih lemahnya kedudukan masyarakat sebagai konsumen, dikarenakan kurangnya informasi yang di dapatkan masyarakat mengenai pangan yang aman dikonsumsi dan dampak yang terjadi jika mengonsumsi pangan yang tidak aman. Untuk menjamin pangan aman dikonsumsi, maka diperlukan penyelenggaraan keamanan pangan mulai dari tahap produksi hingga ke tangan konsumen. Namun, masih saja ditemukan kasus pangan yang beredar masih belum memenuhi syarat aman dikonsumsi.

Kemampuan pangan adalah usaha untuk mencegah kontaminasi yang dapat memberikan efek negatif terhadap kesehatan manusia, sehingga aman untuk dikonsumsi. Masalah pangan merupakan kondisi dimana kurang mampunya individu dalam memenuhi kebutuhan dan keamanan pangan (Pemerintah RI, 2012). Salah satu masalah utama keamanan pangan adalah bahaya cemaran mikrobiologi, kimia dan fisik. Cemaran ini sering ditemukan karena bahan baku yang buruk, teknologi pengolahan, higien sanitasi yang tidak memadai, serta kurangnya kesadaran penjamah makanan maupun produsen.

Berdasarkan uraian di atas, keamanan pangan penting bagi kelangsungan hidup manusia. Namun, masyarakat masih dihadapkan dengan permasalahan

tentang peredaran pangan yang masih tidak aman dikonsumsi. Pada penelitian ini, produk pangan yang digunakan berupa hasil kekayaan Indonesia yang melimpah yaitu rempah-rempah yang digunakan sebagai bumbu antara lain lada, pala, cengkeh, kayu manis dan bawang putih. Seiring berjalannya waktu, produk rempah dibuat dalam bentuk kemasan instan yang siap dan mudah untuk digunakan.

Bumbu dapur bubuk dalam kemasan banyak digunakan masyarakat karena harganya yang terjangkau dan mudah di dapatkan. Menurut data statistik konsumsi pangan tahun 2021, rata-rata konsumsi per kapita bumbu-bumbuan tahun 2018 – 2022 menunjukkan peningkatan jumlah konsumsi. Jumlah konsumsi untuk bumbu dapur bubuk lada pada tahun 2018 sebesar 1,820 gram, dan terus meningkat hingga pada tahun 2022 sebesar 2,169 gram per minggunya. Hal ini menunjukkan bahwa semakin banyak masyarakat yang mengonsumsi bumbu dapur bubuk setiap tahunnya. Perubahan hidup yang semakin maju mengubah masyarakat yang menginginkan segala sesuatu menjadi instan, termasuk bumbu dapur dalam bentuk bubuk. Namun, perlu dilakukan pengujian sitotoksitas bumbu dapur bubuk sebagai pelengkap dan penyedap makanan untuk mengetahui sifat toksiknya terhadap objek dalam hal ini sel vero. Rempah rempah juga merupakan sumber antioksidan karena memiliki kandungan antioksidan tinggi yang dapat meningkatkan kekebalan tubuh (Helmalia dkk, 2019). Antioksidan dapat mengurangi terjadinya kerusakan sel karena senyawa fenolik dan flavonoidnya yang berfungsi untuk menetralkan dan meredam radikal bebas dan menghambat oksidasi sel (Harahap, 2016).

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka perlu dilakukan penelitian mengenai “**Kajian Keamanan Pangan Bumbu Dapur Bubuk Ditinjau Dari Sitotoksitas, Aktivitas Antioksidan dan Antimikroba**”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui konsentrasi dan dosis yang aman dikonsumsi oleh manusia melalui percobaan pada sel vero, serta mengkaji aktivitas antioksidan dan aktivitas antimikroba pada sampel bumbu dapur bubuk.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimanakah sifat sitotoksisitas lada, pala, cengkeh, bawang putih, dan kayu manis?
2. Bagaimanakah pengaruh lada, pala, cengkeh, bawang putih, dan kayu manis terhadap aktivitas antioksidan?
3. Bagaimanakah pengaruh lada, pala, cengkeh, bawang putih, dan kayu manis terhadap aktivitas antimikroba?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui sifat sitotoksisitas lada, pala, cengkeh, bawang putih, dan kayu manis.
2. Untuk mengetahui pengaruh lada, pala, cengkeh, bawang putih, dan kayu manis terhadap aktivitas antioksidan.
3. Untuk mengetahui pengaruh lada, pala, cengkeh, bawang putih, dan kayu manis terhadap aktivitas antimikroba.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi sifat sitotoksisitas lada, pala, cengkeh, bawang putih, dan kayu manis.
2. Memberikan informasi pengaruh lada, pala, cengkeh, bawang putih, dan kayu manis terhadap aktivitas antioksidan.
3. Memberikan informasi pengaruh lada, pala, cengkeh, bawang putih, dan kayu manis terhadap aktivitas antimikroba.