

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keamanan pangan merupakan aspek yang penting dalam kehidupan kita. Pangan yang tidak aman akan memberikan dampak yang buruk bagi kesehatan hingga dapat menimbulkan kematian. Standar bahan pangan atau produk pangan ditujukan untuk melindungi konsumen dari bahaya pangan yang tidak aman untuk dikonsumsi. Selain untuk melindungi konsumen, standar dibuat untuk menentukan batas minimal kualitas yang ada pada produk pangan. Kualitas dalam produk pangan meliputi fisik, kualitas kimia dan kualitas mikrobiologi.

Era globalisasi sekarang ini, banyak masyarakat yang menginginkan sesuatu secara instan, sebagai contoh makanan siap saji. Makanan siap saji yang saat ini digemari masyarakat adalah sosis. Sosis ayam banyak ditemukan di Jember karena sosis tidak hanya digemari anak-anak, melainkan remaja dan dewasa bahkan orang tua juga menyukai sosis, hal tersebut karena sosis sebagai bahan pangan yang mudah untuk diolah. Sosis mempunyai standar kualitas yang ditetapkan oleh pemerintah melalui SNI 01-3820-1995.

Hasil survey pendahuluan di Pasar Tanjung Jember menunjukkan bahwa banyak macam sosis ayam yang di jual. Sosis ayam dibagi menjadi dua, yaitu sosis ayam siap saji (langsung bisa dimakan) dan sosis ayam tidak siap saji. Sebagian besar sosis ayam yang dijual di Pasar Tanjung Jember adalah sosis ayam tidak siap saji dengan berbagai macam merk.

Dewasa ini kebutuhan makanan yang bersifat cepat saji (*ready to cook*) semakin tinggi. *Frozen food* (makanan beku) merupakan salah satu pilihan makanan cepat saji yang sering dipilih masyarakat. Data survei independen yang dilakukan sebuah perusahaan swasta pada tahun 2010 menunjukkan konsumsi daging olahan seperti sosis dan nugget di Indonesia tumbuh dengan baik. Konsumsi sosis oleh masyarakat Indonesia tumbuh rata-rata 4.46% per tahun. Tingginya permintaan sosis ayam di pasaran menyebabkan meningkat pula kebutuhan daging ayam. Ketua Asosiasi Industri Pengolahan daging Indonesia

(*National Meat Processor Assosiation (NAMPA)*), mengatakan bahwa pendapatan industri pengolahan daging mencapai Rp 1 triliun rupiah per tahun dengan kebutuhan daging ayam sebesar 75 ton per hari (Anggraeni dkk., 2014)

Seiring berkembangnya industri pengolahan daging seperti sosis maka aplikasi penggunaan bahan tambahan makanan semakin meningkat. Berdasarkan kasus yang diungkap oleh media online, ditemukan beberapa sosis yang mengandung bahan pengawet dan penggunaan zat pewarna (Okezone.com, 2010). Bahan tambahan makanan yang biasanya berupa pengawet nitrit dan zat pewarna. Bahan pengawet nitrit digunakan dalam pangan dengan tujuan untuk mempertahankan warna merah pada daging agar tampil menarik, dan juga sebagai pemberi cita rasa pada daging (Syah, 2005). Selain pengawet nitrit, zat pewarna juga sering ditambahkan pada sosis ayam untuk memperbaiki atau memberi warna yang lebih menarik konsumen. Zat pewarna dibagi menjadi dua, yaitu pewarna alami dan pewarna sintetik. Zat pewarna sintetik merupakan pewarna yang umum digunakan sebagai pewarna tekstil. Zat ini merupakan zat warna tambahan yang dilarang penggunaannya dalam produk pangan.

Peraturan Menteri Kesehatan (Permenkes) RI No. 722/Menkes/Per/IX/88 telah mengatur batas penggunaan bahan pengawet nitrit dan bahan tambahan makanan di dalam produk daging olahan, batas maksimum penggunaan nitrit sebesar 125 mg/kg.. Penggunaan nitrit yang melampaui batas dapat menyebabkan keracunan serta pengkonsumsian pewarna tekstil yang berulang-ulang menyebabkan sifat kumulatif yaitu iritasi saluran pernafasan, iritasi kulit, iritasi pada mata, iritasi pada saluran pencernaan, dan gangguan hati (Trestianti, 2003). Berdasarkan masalah tersebut, maka perlu adanya Analisis Kandungan Nitrit dan Zat Pewarna Pada Sosis Ayam yang di Jual di Pasar Tanjung Jember.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Berapakah kandungan nitrit yang terdapat pada sosis ayam yang di jual di Pasar Tanjung?

2. Apakah jenis zat pewarna tambahan yang digunakan pada sosis ayam yang di jual di Pasar Tanjung?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui kadar nitrit yang terdapat pada sosis ayam yang di jual di Pasar Tanjung.
2. Mengetahui jenis zat pewarna yang digunakan pada sosis ayam yang di jual di Pasar Tanjung.

1.3.2 Manfaat Penelitian

1. Sebagai informasi bagi masyarakat dalam mengkonsumsi sosis ayam yang dijual di Pasar Tanjung.
2. Sebagai bahan masukan bagi Dinas Kesehatan dan BPOM tentang kadar nitrit dan zat pewarna pada sosis ayam yang dijual di Pasar Tanjung.