

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar belakang

Makanan dan segala aspek pendukungnya sangat berperan penting dalam kehidupan sehari-hari, penggunaan bahan pengawet sebagai zat tambahan sering ditemukan hampir pada semua jenis pangan, termasuk makanan, minuman dan bumbu.<sup>1</sup> Salah satu bahan pengawet yang umum digunakan yaitu Natrium benzoat.<sup>2</sup> Natrium benzoat termasuk bentuk garam dari asam benzoat yang sering digunakan karena mudah larut dalam air.<sup>3</sup> Benzoat dalam bentuk garamnya sering digunakan karena berada pada rentang pH 2,5-4<sup>4</sup> sehingga dapat menghambat pertumbuhan jamur dan bakteri.<sup>5</sup> Natrium benzoat mudah didapatkan salah satunya di pasar tradisional.<sup>6</sup>

Salah satu keuntungan dari bahan pengawet Natrium benzoat yaitu dapat mengurangi jumlah mikroorganisme patogen sehingga menyebabkan gangguan kesehatan bagi manusia atau keracunan dan mikroorganisme non patogen dapat menjaga kualitas bahan pangan dari serangan mikroorganisme sedangkan kerugiannya yaitu berbahaya jika pemakaian dosisnya tidak sesuai dan tidak tepat dengan peraturan yang ditetapkan bagi yang mengkonsumsinya akan menimbulkan efek toksik bahkan bersifat karsinogenik.<sup>7</sup>

Syarat penggunaan Natrium benzoat secara umum berfungsi untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme seperti kapang, khamir dan bakteri serta digunakan untuk memperpanjang masa simpan produk, cita rasa, warna,

kualitas gizi dan bau makanan yang diawetkan.<sup>8</sup> Pemakaian Natrium benzoat secara berlebih dari yang ditetapkan akan menyebabkan kerusakan pada DNA.<sup>9</sup>

Berdasarkan peraturan yang dibuat pengawasan penggunaan BTP, yakni Menurut Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan BPOM No. 36 Tahun 2013 kadar maksimum asam benzoat dan garamnya yang diperbolehkan untuk ditambahkan ke dalam makanan, minuman dan bumbu yaitu 5 mg/kg – 1000 mg/kg.<sup>10</sup>

## **1.2 Tujuan Skripsi**

Mengetahui informasi terkait batas ambang penggunaan kadar Natrium benzoat dalam makanan, minuman dan bumbu di pasaran.

## **1.3 Luaran Skripsi**

Skripsi sesuai dengan artikel *review* yang telah *submite* di Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa sinta 4 dengan status *Awaiting assignment* (menunggu penilaian) dengan judul Analisis Pengawet Natrium Benzoat dalam Makanan, Minuman dan Bumbu.