

## PENDAHULUAN

Sosis merupakan produk olahan daging yang mempunyai nilai gizi tinggi, yang tidak hanya digemari anak-anak, melainkan remaja dan dewasa bahkan orang tua juga menyukai sosis<sup>(1)</sup>. Karena Sosis merupakan produk olahan daging yang mudah rusak, untuk penyimpanan yang lama dibutuhkan zat kimia yang ditambahkan pada makanan untuk meningkatkan keawetannya, untuk meningkatkan daya tarik bagi konsumennya dalam segi warna, rasa, bentuk selama kadarnya tidak melebihi kadar yang dapat ditolerir oleh tubuh<sup>(1, 2)</sup>.

Pengawet yang biasa digunakan dalam daging adalah nitrit dan nitrat. Awalnya nitrit dan nitrat digunakan untuk memperoleh warna merah yang seragam pada daging yang diawetkan. Belakangan ini diketahui zat tersebut dapat menghambat pertumbuhan bakteri *Clostridium botulinum* yang sering muncul pada makanan awetan<sup>(2)</sup>.

Nitrat dan nitrit merupakan salah satu zat pengawet yang digunakan. Nitrit sebagai pengawet diijinkan penggunaannya, akan tetapi perlu diperhatikan penggunaannya dalam makanan agar tidak melampaui batas, sehingga tidak berdampak negatif terhadap kesehatan manusia<sup>(1)</sup>. Menurut Peraturan Kepala BPOM RI Nomor 36 tahun 2013 tentang penggunaan nitrit pada produk olahan daging, daging unggas dan daging hewan buruan, dalam bentuk utuh atau potongan memiliki batas maksimum yakni 30 mg/kg<sup>(3)</sup>.

Pengolahan bahan pangan merupakan perubahan bentuk asli kedalam bentuk yang mendekati bentuk untuk dapat segera dimakan. Salah satu proses pengolahan bahan pangan adalah menggunakan pemanasan. Pengolahan pangan dengan menggunakan pemanasan dikenal dengan proses pemasakan yaitu proses pemanasan bahan pangan dengan suhu 100°C atau lebih dengan tujuan utama adalah memperoleh rasa yang lebih enak, aroma yang lebih baik, tekstur yang lebih lunak, untuk membunuh mikroba dan menginaktifkan semua enzim. Dalam banyak hal, proses pemasakan diperlukan sebelum kita mengonsumsi suatu makanan. Pemasakan dapat dilakukan dengan perebusan (*boiling*) dan pengukusan (*steaming*) pada suhu 100°C, pemanggangan daging, dan penggorengan dengan minyak (*frying*) dengan suhu antara 150<sup>0</sup>-300<sup>0</sup>C. Penggunaan panas dalam proses pemasakan sangat berpengaruh pada nilai gizi bahan pangan tersebut<sup>(4)</sup>. Dalam suatu jurnal dinyatakan bahwa kadar nitrat dan nitrit pada sampel sayuran yang direbus mengalami penurunan akibat peningkatan suhu<sup>(5)</sup>.

Salah satu metode yang dapat digunakan untuk pemeriksaan kadar nitrit pada produk olahan seperti sosis dapat menggunakan metode Spektrofotometri sinar tampak berdasarkan reaksi diazotasi dimana senyawa amin primer aromatik dikopling dengan N-(1-Naftil) etilendiamin (NED) dihidroklorida akan menghasilkan senyawa berwarna ungu kemerahan yang dapat diukur secara spektrofotometri sinar tampak<sup>(6,7)</sup>. Setelah absorban diketahui maka kadar nitrit bisa diketahui dengan perhitungan. Metode ini memiliki kelebihan penggunaan yang mudah dengan hasil yang baik dan waktu yang cepat<sup>(6)</sup>.

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah kadar nitrit dalam sosis daging sapi yang dijual di pasar Majalaya setelah mengalami pengolahan seperti direbus, digoreng dan dibakar mengalami penurunan dan apakah masih memenuhi persyaratan yang telah ditetapkan oleh Peraturan Kepala BPOM RI Nomor 36 tahun 2013. Diharapkan dengan adanya penelitian ini bisa memberikan gambaran pengolahan mana yang menunjukkan kadar nitritnya rendah sehingga bisa aman untuk dikonsumsi.

