

PENDAHULUAN

Kemajuan teknologi yang semakin pesat memberikan dampak positif pada segala bidang khususnya dalam bahan pangan. Untuk menarik minat konsumen, produsen menambahkan pewarna, perasa dan pengawet yang aman dan diperbolehkan untuk bahan pangan. Dalam penggunaan bahan tambahan pangan harus diperhatikan aturan pemakaiannya terutama yang berasal dari anorganik atau sintesis.

Persaingan yang ketat antar produsen, tidak sedikit yang melakukan kecurangan demi meraih keuntungan yang besar tanpa memikirkan dampak terhadap konsumen. Kecurangan yang dilakukan yaitu menggunakan bahan tambahan makanan yang dilarang dan berbahaya bagi kesehatan manusia seperti rhodamin sebagai pewarna, formalin sebagai pengawet dan dulsin sebagai pemanis. Hampir semua bahan pangan menggunakan bahan tambahan pangan salah satunya produk olahan daging seperti sosis, korned, dan ham.

Daging merupakan bahan pangan yang mudah rusak jika disimpan pada suhu kamar, karena daging adalah tempat paling cocok untuk pertumbuhan bakteri. Untuk mencegah kerusakan atau pembusukan, daging disimpan pada suhu dingin. Dalam skala industri, produk olahan daging diberi pengawet untuk memperpanjang waktu penyimpanan. Pengawet yang biasa digunakan dalam produk olahan daging adalah nitrit.^(1,2)

Penggunaan pengawet dalam pangan harus tepat baik jenis maupun dosisnya. Nitrit merupakan pengawet anorganik, umumnya digunakan pada proses pengawetan daging untuk memperoleh warna yang baik dan mencegah pertumbuhan bakteri. Selain itu, nitrit berfungsi sebagai penambah cita rasa dan aroma. Pemakaian nitrit yang berlebihan dapat menimbulkan efek yang membahayakan karena nitrit berikatan dengan amino atau amida membentuk turunan nitrosamin yang bersifat toksik.

Salah satu bahaya nitrosamin dibandingkan dengan karsinogenik yang lainnya adalah kapasitasnya untuk menimbulkan tumor pada bermacam-macam organ. Beberapa turunan senyawa nitrosamin dapat menyebabkan tumor hanya setelah satu dosis, bahkan beberapa diantaranya dapat menembus plasenta dan menimbulkan tumor pada janin. Oleh sebab itu, penggunaan bahan pengawet nitrit harus memiliki batas maksimal penggunaannya untuk mencegah terjadinya keracunan akibat dari penggunaan bahan pengawet nitrit yang berlebihan. Pada produk akhir pengawetan daging (korned, ham, sosis) diharapkan mengandung sisa garam nitrit tidak lebih dari 125 mg/kg.^(1,2,3)

Dilihat dari kebiasaan masyarakat yang sering mengkonsumsi olahan daging khususnya sosis serta ditinjau dari banyak pedagang yang menambahkan bahan tambahan pangan yang berlebihan atau yang dilarang untuk meraih keuntungan, maka perlu dilakukan penelitian mengenai kadar nitrit yang dipakai dalam olahan daging tersebut. Dengan demikian dapat diketahui apakah produk tersebut aman untuk dipasarkan dan dikonsumsi.

Salah satu metode yang dapat digunakan untuk pemeriksaan kadar nitrit pada produk olahan daging dengan menggunakan metode Kolorimetri karena nitrit dapat menghasilkan warna yang bisa dibaca absorbannya pada panjang gelombang tertentu. Setelah absorban nitrit diketahui maka kadar nitrit dapat ditentukan dengan perhitungan. Selain itu, metode ini lebih sederhana dan waktu yang diperlukan cukup singkat.⁽⁴⁾

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan kadar nitrit yang terdapat pada produk olahan daging (sosis sapi) yang beredar di Kabupaten Garut, untuk melihat pemenuhan persyaratannya.

