

PENDAHULUAN

Daging merupakan bahan pangan sumber hewani yang memiliki nutrisi tinggi dan rasa yang enak. Daging sapi termasuk daging merah yang mempunyai banyak manfaat, yaitu untuk kekebalan tubuh, mencegah infeksi, pertumbuhan, sumber energi, memenuhi kebutuhan vitamin, dan metabolisme. Daging merah juga mengandung protein tinggi yang berfungsi sebagai antibodi, mencegah infeksi, dan membantu pertumbuhan serta perbaikan sel-sel rusak yang ada dalam tubuh. Protein hewani yang terdapat pada daging merah serta lemak yang terkandung di dalamnya bermanfaat sebagai sumber energi ketika cadangan karbohidrat sudah habis⁽¹⁾.

Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) (2006) daging olahan adalah daging yang telah mengalami proses pengolahan. Rolade termasuk daging olahan dan daging awetan. Rolade daging sapi merupakan produk makanan yang terbuat dari campuran daging halus dengan tepung atau pati dengan atau tanpa penambahan bumbu dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan dan dibungkus lembaran telur dadar kemudian digulung dan dikukus. Rolade daging sapi ini berisi daging sapi, telur, saus, serta bumbu-bumbu tambahan seperti bawang putih, merica pala bubuk, dan garam⁽¹⁾.

Bahan tambahan pangan (BTP) digunakan untuk mendapatkan pengaruh tertentu, misalnya untuk memperbaiki tekstur, rasa, penampilan, dan memperpanjang masa simpan. Namun penggunaan bahan tambahan pangan dapat merugikan kesehatan⁽²⁾. Syarat zat pengawet adalah mampu membunuh

kontaminan mikroba, tidak toksik atau menyebabkan iritasi pada pengguna, stabil dan aktif, serta selektif, dan tidak bereaksi dengan bahan⁽³⁾.

Nitrit dan nitrat adalah senyawa nitrogen alami yang terdapat dalam air, tanah, dan air permukaan. Natrium nitrit dan natrium nitrat telah digunakan dalam daging olahan selama berabad-abad diberbagai negara, termasuk Indonesia. Nitrit merupakan senyawa nitrogen yang reaktif. Sumber utama nitrit secara umum adalah makanan, terutama sayuran, dan air minum.

Nitrat dan nitrit terdapat dalam bentuk garam kalium dan natrium, dapat menghambat pertumbuhan mikroba pada daging dan ikan. Keduanya juga sering digunakan untuk mempertahankan warna daging agar tetap berwarna merah segar⁽³⁾. Sebagai pengawet, nitrit mampu menghambat pertumbuhan bakteri, terutama bakteri patogen *Clostridium botulinum*⁽⁴⁾.

Menurut Peraturan Kepala BPOM RI Nomor 36 tahun 2013. Penggunaan nitrit pada produk olahan daging, daging unggas dan daging hewan buruan, dalam bentuk utuh atau potongan memiliki batas maksimum yakni 30 mg/kg, sedangkan penggunaan nitrat pada produk olahan daging, daging unggas, dan daging hewan buruan, dalam bentuk utuh atau potongan memiliki batas maksimum yakni 50 mg/kg⁽⁵⁾.

Penetapan kadar nitrit dan nitrat dapat dilakukan dengan metode spektrofotometri sinar tampak⁽⁶⁾. Metode spektrofotometri sinar tampak untuk penetapan kadar nitrit dan nitrat adalah berdasarkan reaksi diazotasi dimana senyawa amin primer aromatik dikopling dengan N-(1-Naftil) etilendiamin

dihidroklorida akan menghasilkan senyawa berwarna ungu kemerahan yang dapat diukur secara spektrofotometri sinar tampak ⁽⁷⁾.

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah “Apakah kadar nitrit dan nitrat yang terkandung dalam rolade daging sapi yang dijual di pasar Garut Kota berada pada batas standar yang diperbolehkan pada makanan ?”

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah kadar nitrit dan nitrat dalam rolade daging sapi yang dijual di pasar Garut Kota telah memenuhi persyaratan yang telah ditetapkan oleh Peraturan Kepala BPOM RI Nomor 36 tahun 2013.

