## **PENDAHULUAN**

Sate adalah salah satu makanan tradisional yang disukai oleh banyak orang dari semua lapisan umur, status, sosial dan suku. Di Indonesia sendiri sate terkenal dan banyak digemari, serta yang mudah ditemui adalah sate daging ayam, sate kambing dan sate sapi. Proses pembakaran daging menjadi sate biasanya oleh masyarakat indonesia dilakukan secara langsung dibawah bara api. 1

Disamping sate adalah makanan yang enak dan menyenangkan, sate tidak bebas 100% dari bahaya terutama bahaya pencemaran yang dihasilkan sebagai efek samping dari proses pengolahan daging menjadi sate. Pencemaran sendiri dapat berasal dari lingkungan, asap kendaraan, bahan tambahan makanan dan rokok.

Di Indonesia, sate dapat diperoleh dari pedagang sate keliling, pedagang kaki lima di warung tepi jalan, hingga restoran kelas atas, serta kerap disajikan dalam pesta<sup>2</sup>. Banyaknya kendaraan seperti motor dan mobil yang melintas memungkinkan sate yang diperoleh dari pedagang kaki lima tercemar oleh asap kendaraan. Asap kendaraan sendiri mengandung karbon monoksida, timbal, sulfur dioksida dan nitrogen dioksida.<sup>3</sup>

Salah satu polutan yang paling berbahaya bagi kesehatan manusia adalah logam berat. Logam berat telah lama dikenal sebagai suatu elemen yang mempunyai daya racun yang sangat potensial dan memiliki kemampuan terakumulasi dalam organ tubuh manusia. Bahkan tidak sedikit yang menyebabkan kematian.<sup>4</sup>

Logam Pb (Timbal) merupakan logam beracun juga berbahaya yang dapat meracuni lingkungan dan mempunyai dampak pada seluruh sistem tubuh. Salah satu faktor yang menyebabkan tingginya kontaminasi Pb (Timbal) adalah pemakaian bensin yang mengandung Pb (Timbal) masih tinggi di Indonesia sebagai bahan bakar kendaraan yang mengakibatkan makin tinggi tingkat pencemaran Pb di udara. Hal ini dikarenakan sekitar 70% Pb yang ada dalam bahan bakar di emisikan ke udara<sup>3</sup>.Batas maksimum cemaran logam dalam makanan menurut kepala BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan) adalah 1,0 mg/kg untuk daging dan produk daging, termasuk daging unggas dan daging hewan buruan.<sup>5</sup>

Maka dari itu penelitian ini dilakukan bertujuan untuk mengetahui apakah sate yang dijual ditepi jalan wilayah Garut Kota mengandung timbal (Pb) dan untuk mengetahui berapa kadar timbal (Pb) yang ada didalam sate dengan menggunakan metode spektrofotometri serapan atom (SSA).

Manfaat dari penelitian ini adalah dapat memberikan informasi baru mengenai analisis kuantitatif timbal (Pb) pada sate yang di jual di tepi jalan Kota Garut secara spektrofotometri serapan atom.