# BAB I
# PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Bahan Tambahan Pangan (BTP) merupakan zat yang ditambahkan ke dalam makanan untuk meningkatkan rasa, warna, daya simpan, atau tekstur. Penggunaan BTP diperbolehkan dengan syarat tidak melebihi batas maksimum yang ditentukan dalam peraturan, karena jika digunakan secara berlebihan dapat berdampak negatif terhadap kesehatan. Salah satu BTP yang banyak digunakan dalam industri pangan, khususnya produk saus tomat, adalah natrium benzoat, yang berfungsi sebagai pengawet untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisme pada kondisi asam. Meskipun legal dan efektif, penggunaan natrium benzoat harus diawasi dengan ketat karena konsumsi berlebih dapat menyebabkan gangguan seperti alergi, iritasi lambung, dan potensi toksisitas jika dikonsumsi terus-menerus dalam jangka panjang(Walczak-Nowicka & Herbet, 2022). Oleh karena itu, BPOM menetapkan batas maksimum natrium benzoat dalam saus tomat dan produk serupa sebesar <600 mg/kg (BPOM, 2019). Penelitian di berbagai daerah menunjukkan kondisi yang variatif:

Beberapa penelitian menunjukkan bahwa kadar natrium benzoat dalam produk saus tomat dan sambal di berbagai daerah di Indonesia masih ada yang melebihi ambang batas yang ditetapkan oleh BPOM. Hal ini menjadi perhatian serius dalam konteks keamanan pangan, mengingat penggunaan bahan tambahan pangan seperti natrium benzoat harus sesuai dengan batas maksimum yang diizinkan agar tidak membahayakan kesehatan konsumen.

Salah satu temuan berasal dari penelitian oleh Azizah (2020), yang menguji 5 sampel saus tomat dan menemukan bahwa satu di antaranya mengandung kadar natrium benzoat mencapai 2.440 mg/kg. Angka ini hampir dua kali lipat dari batas maksimum yang ditetapkan, yaitu 1.000 mg/kg. Temuan ini menandakan adanya potensi penggunaan natrium benzoat yang berlebihan, baik karena ketidaktahuan produsen ataupun kurangnya pengawasan terhadap produk pangan lokal. Sementara

itu, Adinata et al. (2023) dalam penelitiannya terhadap 10 sampel saus tomat dan sambal di Segiri Market, Samarinda, menemukan bahwa kadar natrium benzoat dalam beberapa sampel berada dalam kisaran 1.466 hingga 3.172,9 mg/kg. Nilai ini jauh melebihi ambang batas aman dan menunjukkan bahwa beberapa produk yang dijual di pasar tradisional masih belum memenuhi standar keamanan yang telah ditetapkan oleh BPOM.

Kemudian dari penelitian Rahmania et al. (2020) di Kota Jambi. Dalam studi tersebut, dari 10 sampel yang dianalisis, 3 di antaranya mengandung natrium benzoat lebih dari 1.000 mg/kg. Kondisi ini menunjukkan bahwa peredaran produk dengan kandungan BTP melebihi batas masih terjadi dan perlu penanganan serius, terutama pada produk lokal yang dijual bebas tanpa pengawasan label dan izin edar yang ketat. Dengan berbagai hasil penelitian tersebut, dapat disimpulkan bahwa pengawasan terhadap produk pangan lokal, terutama yang dijual di pasar tradisional, harus ditingkatkan. Pengawasan ini penting untuk memastikan bahwa produsen mematuhi peraturan penggunaan bahan tambahan pangan serta konsumen mendapatkan produk yang aman dan layak konsumsi.

Adapun sampel diambil dari Pasar Pare yaitu sebagai salah satu pasar terbesar di Kabupaten Kediri, memiliki banyak pedagang yang menjual produk saus tomat dari berbagai merek lokal. Hal ini mendorong perlunya penelitian untuk mengetahui apakah produk saus tomat yang dijual di pasar tersebut mengandung natrium benzoat dalam kadar yang masih aman dikonsumsi.

Dalam penelitian ini digunakan metode spektrofotometri UV-Vis, karena memiliki keunggulan dalam hal kecepatan, sederhana, sensitif, dan efektif dalam menentukan kadar senyawa berdasarkan penyerapan cahaya pada panjang gelombang tertentu. Metode ini banyak digunakan dalam analisis bahan tambahan pangan karena kemampuannya menghasilkan data yang akurat dan dapat diandalkan. Oleh karena itu sudah banyak digunakan memvalidasi dalam penelitian natrium benzoat seperti yang dilakukan (Alawiyah et al. 2023) pada saus tomat Banjarmasin dan penelitian di Jambi yang memanfaatkan teknik serupa pada rentang panjang gelombang yang relevan.

## 1.2 Rumusan Masalah

Bagaimanakah kandungan natrium benzoat yang terdapat dalam saos tomat yang ada di Pasar Pare, Kabupaten Kediri?

## 1.3 Tujuan

Mengetahui kandungan kadar natrium benzoat pada saus tomat yang ada di Pasar Pare Kabupaten Kediri.

## 1.4 Manfaat Penelitian

Untuk mengetahui keamanan dalam mengkonsumsi saus di Pasar Pare Kabupaten Kediri berdasarkan pada Perka BPOM No. 11 Tahun 2019 mengenai bahan tambahan pangan serta memberikan informasi kepada masyarakat, produsen, Departemen Kesehatan serta BPOM bahwa kadar natrium benzoat tersebut melebihi batas maksimum yang ditentukan.