

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Negara Indonesia merupakan salah satu negara yang menghasilkan berbagai macam produk minuman, dimana minuman merupakan kebutuhan primer manusia yang harus dipenuhi untuk bertahan hidup dan juga bermanfaat sebagai pelepas dahaga. Produk minuman di Indonesia memiliki berbagai macam bentuk, berupa serbuk atau cair, di dalam minuman mengandung bahan tambahan lain baik dari bahan alami atau bahan sintetik yang siap di konsumsi.

Minuman dipasaran banyak di jumpai berasal dari air, sari buah, atau minuman berkarbonasi yang dikenal sebagai minuman ringan (*softdrink*) (Kosman et al., 2014). Minuman juga memiliki banyak varian baik dari rasa dan warna yang menarik, agar minuman yang di hasilkan tidak mudah rusak atau terkontaminasi. Produsen menambahkan bahan tambahan lain, salah satunya bahan pengawet. Adanya penambahan bahan pengawet pada minuman yang dihasilkan atau di produksi maka dapat bertahan lama. Bahan pengawet memiliki berbagai jenis, tetapi yang banyak digunakan yaitu natrium benzoat, yang memiliki karakteristik yaitu mudah larut dalam air dan berfungsi menghambat pertumbuhan mikroorganisme seperti kapang, khamir, dan bakteri. Penggunaan juga untuk memperpanjang masa simpan produk (Hadriyati, 2020). Banyak sekali produsen atau produk minuman yang menggunakan bahan pengawet natrium benzoat.

Natrium benzoat digunakan pada industri makanan dan minuman seperti minuman ringan, minuman berkarbonasi, minuman isotonik, jus, saus tomat, atau jelly. Penggunaan natrium benzoat dalam makanan dan minuman sudah diatur penggunaannya oleh Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019. Penggunaan natrium benzoat dalam minuman ringan sudah ditentukan batas penggunaannya yaitu maksimal 400mg/kg (Supriyatin, 2019). Penggunaan natrium benzoat sebagai bahan pengawet minuman masih banyak disalahgunakan, contohnya konsentrasi yang digunakan tidak sesuai dengan standar atau melebihi batas maksimum, apabila penggunaannya melebihi batas maksimum dapat merugikan bagi penggunaannya.

Efek yang dihasilkan apabila mengkonsumsi bahan pangan mengandung pengawet natrium benzoat yang melebihi batas maksimum dapat menyebabkan gangguan kesehatan yaitu masalah sistem syaraf contohnya seperti *alzheimer*, menyebabkan kram perut, mengalami lelah, penyakit alergi kulit dan penyakit kanker (Wijayanti, 2016). Organisasi dunia *Food and Drug Administration* (FDA) menyatakan natrium benzoat direkomendasikan sebagai GRAS (*Generally Recognized A Safe*) dengan batas maksimum konsentrasi sebesar 0,1% (Hadriyati, 2020). Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan sebelumnya banyak produk minuman yang mengandung bahan pengawet natrium benzoat dengan jumlah kadar dan metode yang berbeda-beda. Salah satu penelitian sebelumnya yaitu menganalisis kadar natrium benzoat pada sirup kayu manis (Hadriyati, 2020).

Berdasarkan uraian tersebut penelitian ini dilakukan untuk melakukan kajian dari 5 artikel tentang kandungan bahan pengawet natrium benzoat pada berbagai macam jenis minuman yaitu minuman berkarbonasi, sirup kayu manis, minuman isotonik, sari kedelai dan berbagai merk jus mangga.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Berapa kadar natrium benzoat pada berbagai sampel minuman?
2. Apakah kadar natrium benzoat pada berbagai sampel minuman memenuhi persyaratan BPOM Nomor 11 Tahun 2019?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk melakukan kajian tentang kandungan bahan pengawet natrium benzoat pada berbagai macam jenis minuman.

2. Tujuan khusus

- a. Untuk mengetahui berapa kadar natrium benzoat pada berbagai sampel minuman.
- b. Untuk mengetahui apakah kadar natrium benzoat pada berbagai sampel minuman memenuhi persyaratan BPOM Nomor 11 Tahun 2019.

D. Manfaat Penelitian

- a. Menambah pengetahuan bagi penulis tentang bahan pengawet natrium benzoat pada berbagai macam minuman.
- b. Sebagai informasi kepada konsumen dalam memilih minuman untuk di konsumsi.
- c. Sebagai masukan bagi produsen yang memproduksi minuman, agar menggunakan bahan pengawet yang aman dan sesuai standar dalam proses produksi.