

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Persyaratan keamanan pangan adalah standar dan ketentuan-ketentuan lain yang harus dipenuhi untuk mencegah pangan dari kemungkinan adanya bahaya, baik karena cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia (Peraturan Pemerintah Republik Indonesia, 2004).

Daging ayam bernilai gizi tinggi, karena mengandung karbohidrat, protein, lemak, mineral, dan zat lainnya yang berguna bagi tubuh. Daging ayam memiliki rasa yang lezat dan harganya juga relatif murah, sehingga banyak dikonsumsi oleh masyarakat (Buckle *et al.*, 2009). Daging segar yang tidak langsung diolah dapat cepat mengalami pembusukan akibat aktivitas bakteri (Harsojo *et al.*, 2005).

Tahu memiliki kandungan gizi yang tinggi, salah satunya adalah protein yang berguna bagi tubuh. Dari penelitian Karyasa (1993), diperoleh data bahwa 10% penduduk Indonesia mengkonsumsi tahu sebanyak 100 gram per hari, artinya sekitar 2 juta kilogram tahu dibutuhkan setiap harinya. Tahu memiliki sifat yang tidak tahan lama dan mudah rusak atau membusuk karena ditumbuhi bakteri atau mikroba, sehingga beberapa produsen ada yang menggunakan bahan tambahan (kimia dan alami) untuk mengawetkan. Namun masalah yang muncul kemudian banyak produsen yang tidak menghiraukan keamanan bahan tambahan tersebut (Karyasa, 2000).

Untuk menghindari kerusakan pada makanan atau membusuk dapat menggunakan bahan tambahan pangan (BTP). Penggunaan pengawet

sintetis banyak dilakukan, tetapi para produsen umumnya jarang menggunakan pengawet tersebut, karena dikhawatirkan akan merubah cita rasa dari daging. Para produsen justru menggunakan beberapa pengawet yang dilarang digunakan sebagai bahan pengawet antara lain formalin, asam borat, asam salisilat, kalium klorat, kloramfenikol, dan lain-lain (Usmiati, 2010).

Salah satu jenis zat kimia yang menjadi kontroversi adalah penggunaan formalin sebagai bahan pengawet makanan. Formalin dapat dipakai sebagai bahan antiseptik, dan bahan pengawet dalam biologi. Formalin umumnya digunakan untuk mengawetkan mayat, namun dalam kenyataannya banyak ditemukan kandungan formalin untuk mengawetkan makanan seperti tahu, mie basah, ikan asin bahkan dalam berbagai jenis daging (Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, 2004).

Penelitian untuk mendapatkan pengawet alami perlu dilakukan karena sebagian besar bahan pengawet yang beredar merupakan zat kimia dan sifatnya yang tidak aman bagi tubuh. Pengawet alami adalah suatu senyawa yang dihasilkan oleh bahan alam yang dapat menekan pertumbuhan dan perkembangan bakteri. Salah satu tanaman yang digunakan sebagai pengawet alami adalah tanaman salam (*Syzygium polyanthum* (Wight.) Walp) karena mampu menghambat aktivitas mikroba (Kusumaningrum, 2013).

Bahan-bahan alami memiliki aktivitas menghambat mikroba yang disebabkan oleh komponen tertentu yang ada di dalamnya. Senyawa yang terkandung di dalam daun salam yaitu minyak atsiri (sitril dan eugenol), tanin, flavonoid, dan triterpenoid. Senyawa bioaktif dalam daun salam dapat bersifat bakterisidal, bakteriostatik, fungisidal, dan germinal menghambat germinal spora bakteri (Suharti *et al.*, 2008).

Berdasarkan uraian diatas, peneliti akan menganalisis kandungan senyawa kimia dari minyak atsiri daun salam dan potensinya sebagai pengawet alami untuk tahu putih dan daging ayam broiler.

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut dapat dirumuskan, yaitu:

1. Apa saja kandungan senyawa kimia minyak atsiri daun salam?
2. Bagaimana potensi minyak atsiri daun salam sebagai pengawet alami pada tahu putih dan daging ayam broiler?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui kandungan senyawa kimia minyak atsiri daun salam.
2. Untuk mengetahui potensi minyak atsiri daun salam sebagai pengawet alami pada tahu putih dan daging ayam broiler.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan beberapa informasi mengenai adanya potensi minyak atsiri alami daun salam sebagai pengawet makanan (daging ayam broiler dan tahu putih) berdasarkan aktivitas antibakterinya.