

## **I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Saus merupakan salah satu bahan penyedap dan penambah rasa pada makanan yang cukup populer di Indonesia. Jenis saus yang paling sering dikonsumsi adalah saus cabai dan saus tomat. Di Indonesia, hasil panen tomat sangat melimpah. Berdasarkan data produksi tanaman sayuran dari BPS tahun 2020, produksi tomat sebesar 1.084.993 ton. Produktivitas tomat yang cukup tinggi, tidak diimbangi dengan daya simpan yang lama.

Tomat merupakan komoditas hortikultura yang mempunyai kadar air yang tinggi. Tomat mempunyai kadar air 94% (Hisworo, 2018). Kadar air tomat yang tinggi tomat membuat bahan tersebut bersifat mudah rusak. Salah satu cara untuk memanfaatkan, mencegah kerusakan dan meningkatkan nilai jual pada tomat adalah dengan mengolah bahan tersebut menjadi saus tomat.

Permintaan terhadap produk saus ini cukup besar di kalangan pedagang maupun masyarakat pada umumnya. Hal ini dikarenakan, banyak olahan pangan yang menggunakan saus sebagai bahan pelengkap yang dapat menambah selera, mulai dari makanan cepat saji hingga makanan tradisional atau kaki lima seperti mi ayam, bakso dan goreng-gorengan. Penggunaan saus yang cukup banyak ini membuat banyak produsen yang bersaing untuk memproduksi saus dengan berbagai jenis dan harga, sehingga mudah ditemui berbagai merek saus dengan harga yang bervariasi. Banyaknya produk saus tomat dengan merek yang berbeda di pasaran, membuat produsen bersaing meningkatkan daya tahan saus dengan

menambahkan zat aditif (bahan tambahan). Bahan pengawet yang boleh dicampurkan pada makanan adalah bahan tambahan yang telah mendapat izin beredar dari depkes maupun BPOM. Diantara yang digunakan dalam zat aditif adalah bahan pengawet jenis natrium benzoat. Produk-produk saos tomat menggunakan natrium benzoat sebagai bahan pengawet organik untuk mencegah terjadinya kerusakan oleh aktivitas mikroba (Yulinda, 2015)

Saus tomat merupakan produk olahan pangan yang umumnya digunakan sebagai bahan pendamping berbagai jenis makanan utama maupun camilan. Saus tomat umumnya memiliki cita rasa asam. Saus tomat merupakan pangan olahan dengan kadar air yang tinggi, sehingga saus tomat memiliki umur simpan yang singkat. Produsen menggunakan bahan tambahan pangan untuk memperpanjang umur simpan produk saus. Bahan tambahan pangan yang umumnya digunakan oleh produsen saus tomat dan diizinkan penggunaannya adalah natrium benzoat. Penggunaan natrium benzoat diizinkan namun tetap diatur batasan penggunaannya pada produk pangan. Saus tomat memiliki warna yang lebih gelap daripada saus cabai. Persaingan yang ketat penjualan saus membuat produsen memberikan tampilan visual saus tomat yang menarik dan memberikan tambahan zat pewarna pada produknya. Zat pewarna diizinkan penggunaannya namun harus sesuai dengan aturan yang berlaku dan harus *food grade* (Permenkes RI Nomor 33 Tahun 2012). Produsen yang mencari jalan instan untuk mendapatkan keuntungan yang banyak dengan harga produksi yang murah, terkadang menggunakan zat pewarna sintetis yang berbahaya yaitu Rhodamin B yang penggunaannya dilarang.

Label pangan sebagai media informasi yang memuat keterangan mengenai pangan yang bersangkutan dan seharusnya dapat memberikan informasi yang benar dan jelas kepada masyarakat. Informasi tersebut terkait dengan asal, keamanan, mutu, kandungan gizi dan keterangan lain yang diperlukan. Membaca label pangan olahan akan mempengaruhi keputusan masyarakat sebelum membeli dan/atau mengonsumsi pangan olahan. Label merupakan media informasi yang digunakan pelaku usaha untuk menarik minat konsumen membeli produk. Namun, adakalanya label pangan mencantumkan hal-hal yang berlebihan atau menyamarkan sesuatu sehingga memberikan makna yang tidak sesuai. Oleh karena itu, label pangan olahan yang diperdagangkan perlu diatur supaya memuat keterangan yang benar dan tidak menyesatkan. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kepatuhan pelabelan produk, penggunaan pewarna dan pengawet pada saus tomat yang beredar di pasar di wilayah Kotamadya Yogyakarta terhadap peraturan BPOM.

## **B. Tujuan Penelitian**

### **Tujuan Umum**

Mengetahui kepatuhan pelabelan produk pangan olahan, penggunaan pewarna, dan pengawet pada saus tomat yang dijual di pasar Kotamadya Yogyakarta terhadap peraturan BPOM.

## **Tujuan Khusus**

1. Mengetahui kepatuhan pelabelan, penggunaan pewarna, dan pengawet saus tomat yang dijual di pasar Kotamadya Yogyakarta.terhadap peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan.
2. Mengetahui kadar pengawet natrium benzoat pada saus tomat yang dijual di pasar Kotamadya Yogyakarta.