

ABSTRAK

Latar Belakang: Natrium nitrit merupakan salah satu pengawet makanan yang diijinkan yang banyak digunakan pada daging. Penelitian ini bertujuan mengidentifikasi dan menetapkan kadar natrium nitrit dengan sampel yang digunakan berupa sosis kornet dan nugget . Identifikasi kadarn natrium nitrit dilakukan dengan metoda Spektrofotometri UV-Vis. Hasil penelitian bahwa dari 9 sampel yang diuji semua positif mengandung natrium nitrit. Dari semua sampel didapatkan bahwa semua sampel makanan sudah memenuhi standar yang ditetapkan oleh Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Nomor 36 Tahun 2013 batas penggunaan maksimum pengawet natrium nitrit di dalam produk daging olahan yaitu sebesar 30 mg/kg.

Kata Kunci: : Natrium nitrit, produk olahan daging , Spektrofotometri UV-V

ABSTRACT

Background: Sodium nitrite is a permitted food preservative that is widely used in meat. This research aims to identify and determine sodium nitrite levels with the samples used in the form of corned beef sausages and nuggets. Identification of sodium nitrite levels was carried out using the UV-Vis Spectrophotometry method. The research results showed that all of the 9 samples tested were positive for containing sodium nitrite. From all samples, it was found that all food samples had met the standards set by Regulation of the Head of the Food and Drug Monitoring Agency Number 36 of 2013. The maximum limit for the use of sodium nitrite preservative in processed meat products is 30 mg/kg.

Keywords: : Sodium nitrite, processed meat products, UV-V spectrophotometry