

INTISARI

Telah dilakukan pemeriksaan terhadap kadar nitrit dan nitrat yang digunakan sebagai pengawet dalam daging kalengan produksi dalam negeri yang beredar di Yogyakarta. Pemeriksaan ini dilakukan terhadap daging kalengan merek Pronas dan Cip, masing-masing merek sebanyak 8 kaleng dengan nomer batch sama, pengambilan contoh dilakukan di beberapa toko di Yogyakarta. Yogyakarta. Pemeriksaan yang dilakukan adalah :

- I. Pemeriksaan kualitatif terhadap nitrit dan nitrat.
- II. Pemeriksaan kuantitatif secara spektrofotometri terhadap kadar nitrit dan nitrat.

Sesuai dengan ketentuan dalam FDA dimana batas maksimum kadar nitrit sebagai pengawet dalam daging kalengan adalah 50 bagian per sejuta, maka dari hasil percobaan diperoleh : 15 kaleng kadar nitritnya dibawah 50 bagian per sejuta, sedang yang 1 kaleng kadar nitritnya lebih dari 50 bagian per sejuta.

Sedang kadar nitrat pada daging kalengan merek Pronas \pm 150 bagian per sejuta, pada daging kalengan merek Cip kadar nitratnya \pm 190 bagian per sejuta.

Mengingat bahaya yang bisa ditimbulkan oleh nitrit dan nitrat, maka sebaiknya dibuat peraturan resmi untuk Indonesia mengenai batas maksimum pemakaian nitrit dan nitrat sebagai pengawet dalam makanan kalengan.