

**ANALISIS KANDUNGAN NATRIUM MAKANAN JAJANAN SEKOLAH
Ber-BTP YANG SERING DIKONSUMSI SISWA**

Studi Di SD Pangudi Luhur Bernardus Semarang

Artikel Penelitian

Disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi
pada Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran
Universitas Diponegoro



disusun oleh :

APRILIA ARDIANA PUTRI

G2C006003

PROGRAM STUDI ILMU GIZI FAKULTAS KEDOKTERAN

UNIVERSITAS DIPONEGORO

SEMARANG

2010

**ANALISIS KANDUNGAN NATRIUM MAKANAN JAJANAN SEKOLAH Ber-BTP YANG SERING
DIKONSUMSI SISWA**

Studi Di SD Pangudi Luhur Bernardus Semarang

Aprilia Ardiana Putri* **Muhammad Sulchan****

ABSTRAK

Latar Belakang: Makanan jajanan sudah menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat dan anak sekolah sehingga tingkat konsumsinya akan terus meningkat. Seiring dengan hal tersebut, penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) pada makanan jajanan juga meningkat. Kandungan natrium dalam beberapa BTP yang digunakan dalam proses pengolahan makanan dapat meningkatkan kandungan natrium dalam makanan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis kandungan natrium pada makanan jajanan yang dijual di SD Pangudi Luhur Bernardus Semarang.

Metode: Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif. Sampel makanan jajanan sebanyak 15 jenis yang didapatkan dari hasil survei kepada 43 siswa tentang makanan jajanan yang paling sering dikonsumsi. Kandungan natrium pada makanan jajanan ini dianalisis di laboratorium dengan metode AAS (*Atomic Absorption Spectrophotometer*).

Hasil: Dari hasil survei pada 43 siswa diketahui ada 15 makanan jajanan yang sering dikonsumsi siswa di SD Pangudi Luhur Bernardus Semarang. 73,3% diantaranya merupakan makanan olahan rumah tangga dan 26,7% lainnya adalah makanan olahan pabrik. Rerata kandungan natrium pada makanan jajanan tersebut adalah 383,6 mg. Kandungan natrium pada makanan jajanan tersebut tidak hanya berasal dari kandungan alami bahan makanan tetapi juga berasal dari BTP yang ditambahkan. Sebanyak 93,3% makanan jajanan tersebut mengandung tinggi natrium dalam setiap kemasan saji.

Simpulan: Sebagian besar makanan jajanan mengandung tinggi natrium pada setiap kemasan sajinya dan hampir semua makanan jajanan menggunakan BTP yang mengandung natrium.

Kata Kunci: makanan jajanan, natrium, BTP

* Mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro

** Dosen Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro

ANALYSIS OF SODIUM IN SNACKS SOLD IN SCHOOL WITH FOOD ADDITIVE CONSUMED BY STUDENT

Study at Pangudi Luhur Bernardus Elementary school Semarang

Aprilia Ardiana Putri* **Muhammad Sulchan****

ABSTRACT

Background: Snacks has become an inseparable part of the life and school society, so its consumption will be increasing. In line with the issues, the use of food additive in snack also increases. Sodium content in several food additive that are used in food processing could be increase the sodium concentration in food. The purpose of this study is to analyze sodium concentration in snacks that is sold at Pangudi Luhur Bernardus Elementary school Semarang.

Methods: This study is a descriptive study. The sample consisted of 15 kinds of snacks that was obtained as result of survey on 43 pupils about snacks that was most often consumed. The sodium concentration of these snack was analyze in the laboratory using AAS (*Atomic Absorption Spectrophotometer*).

Result: From the result of survey on 43 children was found that there were 15 kinds of snack that were often consumed by pupils at Pangudi Luhur Bernardus Elementary school Semarang. 73,3% of the food was processed at home and the others 26,7% was processed in factories. The average sodium content of the snacks was 383,6 mg. The sodium content of the snacks was originated not only from natural content of the food stuff but was also originated from food additives. As much as 93,3% of the snacks has high sodium content in each serving.

Conclusion: Most packaged snack has high sodium content and almost all snack uses food additives that contain sodium.

Keyword: snacks, sodium, food additive.

* Student of Nutrition Science Study Program of Medical Faculty Diponegoro University, Semarang

** Lecture of Nutrition Science Study Program of Medical Faculty Diponegoro University, Semarang