

I. PENDAHULUAN

Semua makhluk hidup tidak terkecuali, termasuk manusia memerlukan makanan disamping kebutuhan terhadap air, udara untuk mempertahankan kelangsungan hidupnya dan untuk berkembang biak. Makanan yang kita kenal sehari-hari sangat beraneka ragam tetapi pada pokoknya terdiri dari karbohidrat, protein, lemak, mineral, dan air serta komponen tambahan dalam makanan yaitu vitamin.

Protein sebagai salah satu zat makanan, memiliki fungsi yang sangat penting. Di dalam tubuh protein berfungsi sebagai bahan bakar, pembangun, dan pengatur serta fungsi yang paling utama ialah membentuk jaringan baru dan mempertahankan jaringan yang sudah ada.

Salah satu sumber protein adalah daging. Daging telah diketahui sebagai bahan makanan yang mudah rusak karena pencemaran oleh mikro organisme perusak. Untuk mencegah pertumbuhan mikro organisme maka dilakukan suatu usaha dengan menambahkan zat-zat pengawet. Zat-zat kimia yang banyak dipakai untuk mengawetkan makanan antara lain : asam benzoat, sorbat, asetat, laktat, propionat, nitrat dan nitrit digunakan untuk mengawetkan daging terutama mengawetkan warnanya.

Penggunaan nitrit tersebut ternyata dapat menimbulkan efek yang membahayakan kesehatan, karena nitrit dapat berikatan dengan amino atau amida dan membentuk nitrosamin yang bersifat toksik yang reaksinya berlangsung di dalam lambung. Nitrosamin ini dapat menimbulkan kanker pada hewan.

Berdasar uraian tersebut maka dapat diformulasikan permasalahan sebagai berikut:

1. Apakah pemberian sodium nitrit (NaNO_2) berpengaruh terhadap struktur hepar mencit (*Mus musculus*).
2. Apakah pemberian sodium nitrit (NaNO_2) berpengaruh terhadap fungsi hepar mencit (*Mus musculus*) terutama fungsi penyimpanan glikogen.

Adapun tujuan dan manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh pemberian sodium nitrit (NaNO_2) terhadap struktur hepar mencit (*Mus musculus*).
2. Mengetahui bahaya penggunaan sodium nitrit (NaNO_2) sebagai bahan pengawet makanan.
3. Memberi informasi efek penggunaan sodium nitrit (NaNO_2) sebagai bahan pengawet makanan sehingga dapat mencegah atau membatasi timbulnya kerugian terhadap kesehatan.