**Kelebihan dan Kekurangan Pengawet dalam Sosis**

Penggunaan pengawet pada pengolahan daging sosis dinilai sangat penting dalam mencegah pembusukan terutama untuk keperluan penyimpanan, transportasi, dan distribusi produk-produk daging. Selain sosis, pengawet juga dapat digunakan dalam makanan seperti daging ham dan bacon.

Zat pengawet adalah bahan yang ditambahkan dengan tujuan menghambat atau mencegah tumbuhnya mikroorganisme, sehingga tidak terjadi proses penguraian (pembusukan). Zat pengawet yang sering digunakan dalam sosis termasuk natrium nitrat dan nitrit. Ini dikarenakan nitrat dan nitrit adalah dua senyawa bahan kimia berbeda yang sangat umum ditemukan pada produk olahan daging.

Selain natrium nitrat dan nitrit, asam benzoat juga termasuk jenis zat pengawet yang sering digunakan dalam sosis. Jenis pengawet yang dipakai sosis tidak hanya itu saja, diantaranya ada kalium sorbat, EDTA (*Ethylenediaminetetraacetic Acid*), dan sulfit.

Ada banyak peran dari zat pengawet nitrat dan nitrit yang umum dipakai dalam pengawet sosis. Natrium nitrit dapat menghambat pertumbuhan bakteri Clostridium botulinum, mempertahan kan warna pada daging agar menarik, dan juga sebagai pemberi cita rasa pada daging. Sedangakan asam benzoat dapat memperpanjang umur simpan makanan dan minuman, serta mencegahnya kehilangan nutrisi.

Meskipun zat pengawet dalam sosis ini dapat mempertahan kestabilan dan tahan lama sosis, zat pengawet buatan seperti ini juga dapat menimbulkan dampak buruk bagi kesehatan tubuh. Natrium nitrat dan nitrit dapat menyebabkan penyakit, seperti kanker, methemoglobinemia, dan pembengkakan kelenjar tiroid serta diabetes melitus.

Dan mengonsumsi asam benzoat secara berlebihan bisa menyebabkan diare, sakit perut, dan gejala lainnya, bahkan mengganggu proses metabolisme dalam tubuh. Maka dari sini dapat dibilang bahwa sosis alami tanpa pengawet lebih sehat dan tidak bersifat karsinogenik seperti dengan menggunakan zat pengawet.

Secara keseluruhan, zat pengawet dalam pengolahan sosis sangat penting untuk menjaga kestabilan dan tahan lama. Zat pengawet seperti natrium nitrat dan nitrit dapat menghambat pertumbuhan bakteri dan asam benzoat dapat memperpanjang umur simpan makan yang sangat penting untuk distribusi produk daging. Meskipun ada banyak manfaat, zat pengawet bersifat karsinogenik yang dapat meningkat resiko kanker yang berbahaya bagi tubuh kita. Maka dari itu sebaiknya kita tidak mengonsumsi kebanyakan sosis yang mengandung zat pengawet seperti ini.

ken