

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keamanan pangan pada suatu produk makanan sangat diperlukan dalam meningkatkan kualitas pangan. Pangan yang tidak aman dapat menyebabkan penyakit, penjaminan keamanan pangan olahan membutuhkan kerjasama antara pemerintah dan produsen industri makanan yang bertujuan untuk melindungi masyarakat dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan keamanan pangan. Penggunaan bahan kimia sebagai salah satu bahan tambahan pada makanan dan minuman saat ini sering ditemui. Bahan tambahan merupakan bahan yang sengaja ditambahkan kedalam makanan dan minuman untuk mendapatkan kualitas yang lebih baik, contohnya pemanis buatan.

Penggunaan bahan tambahan pangan dalam apapun, baik makanan atau minuman perlu diawasi bersama. Penggunaan bahan tambahan pangan mampu memberikan dampak yang positif maupun negatif bagi kesehatan, tergantung dari penggunaannya. Untuk bisa memberikan dampak yang positif dan mampu mengambil banyak manfaat dari penggunaan bahan tambahan pangan, seseorang harus mampu mengetahui bahan tambahan pangan secara lebih dalam. Meskipun banyak penggunaan bahan tambahan pangan yang sudah diperbolehkan yaitu dalam batas atau kadar tertentu, penyelewengan penggunaan bahan tambahan pangan masih bisa dilakukan.

Pemanis buatan merupakan bahan tambahan pangan yang dapat menyebabkan rasa manis pada pangan, tetapi tidak memiliki nilai gizi. Bahan pemanis biasanya dihasilkan dari buatan manusia, oleh karena itu bahan tersebut tidak diproses secara alamiah. Pemanis buatan yang telah dikenal dan banyak digunakan adalah siklambat. Dalam kehidupan sehari-hari siklambat maupun campuran dari keduanya sering ditambahkan dalam jajanan-jajanan atau makanan atau minuman. Dengan mudahnya mendapatkan bahan tambahan pangan yang berupa siklambat, maka penambahan bahan siklambat dalam sirup

buatan sendiri pun bisa dilakukan. Terlebih dengan tingginya harga beli gula membuat para pedagang makanan maupun minuman bisa saja menambahkan pemanis buatan untuk membuat jajanan terasa lebih manis.

Minuman adalah segala sesuatu yang diminum masuk ke dalam tubuh seseorang yang juga merupakan salah satu intake makanan yang berfungsi untuk membentuk atau mengganti jaringan tubuh, memberi tenaga, mengatur semua proses di dalam tubuh. Sirup merupakan salah satu produk olahan cair yang dikonsumsi sebagian besar orang sebagai minuman pelepas dahaga. Sirup adalah sediaan pekat dalam air dari gula atau pengganti gula dengan atau tanpa bahan tambahan, bahan pewangi, dan zat aktif sebagai obat.

Minuman ringan adalah minuman yang tidak mengandung alkohol, merupakan minuman olahan dalam bentuk bubuk atau cair yang mengandung bahan tambahan baik alami maupun sintetis yang dapat ditemukan di toko-toko minuman dan makanan. Pemanis sintetis yang umumnya digunakan industri makanan maupun minuman adalah siklamat. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/Menkes/Per/88, pemanis buatan merupakan bahan tambahan makanan yang dapat menyebabkan rasa manis pada makanan, yang tidak mempunyai nilai gizi. Jenis pemanis buatan sangat bermacam-macam antara lain sakarin, siklamat, aspartam, dulsin, dan sorbitol sintetis.

Beberapa penelitian tentang penggunaan siklamat dan sakarin dalam makanan dan minuman telah banyak dilakukan. Penelitian yang dilakukan oleh Ruth Chardina Nasution (2015), jamu yang dijual di Dusun Candimulyo Kabupaten Jombang diketahui hasil uji kualitatif bahwa ketiga jenis jamu semuanya mengandung siklamat yaitu jamu beras kencur, kunir asam dan sinom masing-masing yang positif (berwarna putih) ada 3 sampel (60%) dan yang negatif (tidak berwarna) untuk jamu beras kencur, kunir asam dan sinom sebanyak 2 sampel (40%). Hasil uji kuantitatif diketahui bahwa ketiga jenis jamu semuanya mengandung siklamat yaitu jamu beras kencur, kunir asam dan sinom masing-masing yang memenuhi syarat (3 g/l) ada 4 sampel (80%) dan tidak memenuhi syarat (> 3 g/l) sebanyak 1 sampel (20%).

Sementara hasil dari Penelitian yang dilakukan oleh Anisa Balqis Hadiana (2018) jajanan pangan anak sekolah dan keluhan kesehatan Desa

Wedoro, Kecamatan Waru, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur, pada uji laboratorium menyatakan bahwa satu diantara dua jajanan yang diduga mengandung siklamat, jajanan es potong positif mengandung siklamat dengan kadar 218,75 ppm, sedangkan jajanan pukis negatif mengandung siklamat. Mengingat beredarnya bahan pemanis yang masih digunakan dalam makanan dan minuman melebihi ambang batas dan beresiko, hendaknya konsumen lebih kritis dan berhati-hati dalam memilih dan mengonsumsi aneka olahan pangan yang ada atau dapat membiasakan dengan menambahkan bahan tambahan pangan olahan pangan yang alami. Penelitian 2019 BPOM, Balai Besar POM melakukan pengujian sampel produk makanan dan minuman ditemukan sampel mengandung siklamat yang tidak memenuhi syarat. Dari hasil yang diteliti tindak lanjut BPOM antara lain: melaporkan kepada Dinas Kesehatan Kab/Kota, Dinas Pendidikan dan kebudayaan Kab/Kota untuk melakukan pembinaan bersama-sama dengan Balai Besar/Balai POM (BPOM, 2019).

Analisis siklamat secara kuantitatif digunakan untuk menentukan kadar pemanis siklamat dalam sampel minuman sirup dapat menggunakan Spektrofotometer UV-Vis. Analisis kuantitatif yaitu penentuan kadar siklamat dilakukan dengan mengukur serapan sampel dan panjang gelombang maksimum dengan menggunakan metode spektrofotometer UV-Vis. Dipilihnya metode Spektrofotometer ini dikarenakan metode ini memiliki keunggulan, diantaranya : sensitif, dapat mengukur sampel pada konsentrasi yang kecil, serta volume sampel yang diukur juga kecil (Rasyid, R Melly, dan Mahyuddin, 2011).

1.2 Rumusan Masalah

Apakah sirup yang beredar dipasar besar Malang mengandung pemanis buatan siklamat dan berapakah kadar sirup yang beredar dipasar besar Malang?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Menganalisis kadar pemanis buatan siklamat pada sirup yang beredar dipasar Besar Malang.

1.3.2 Tujuan Khusus

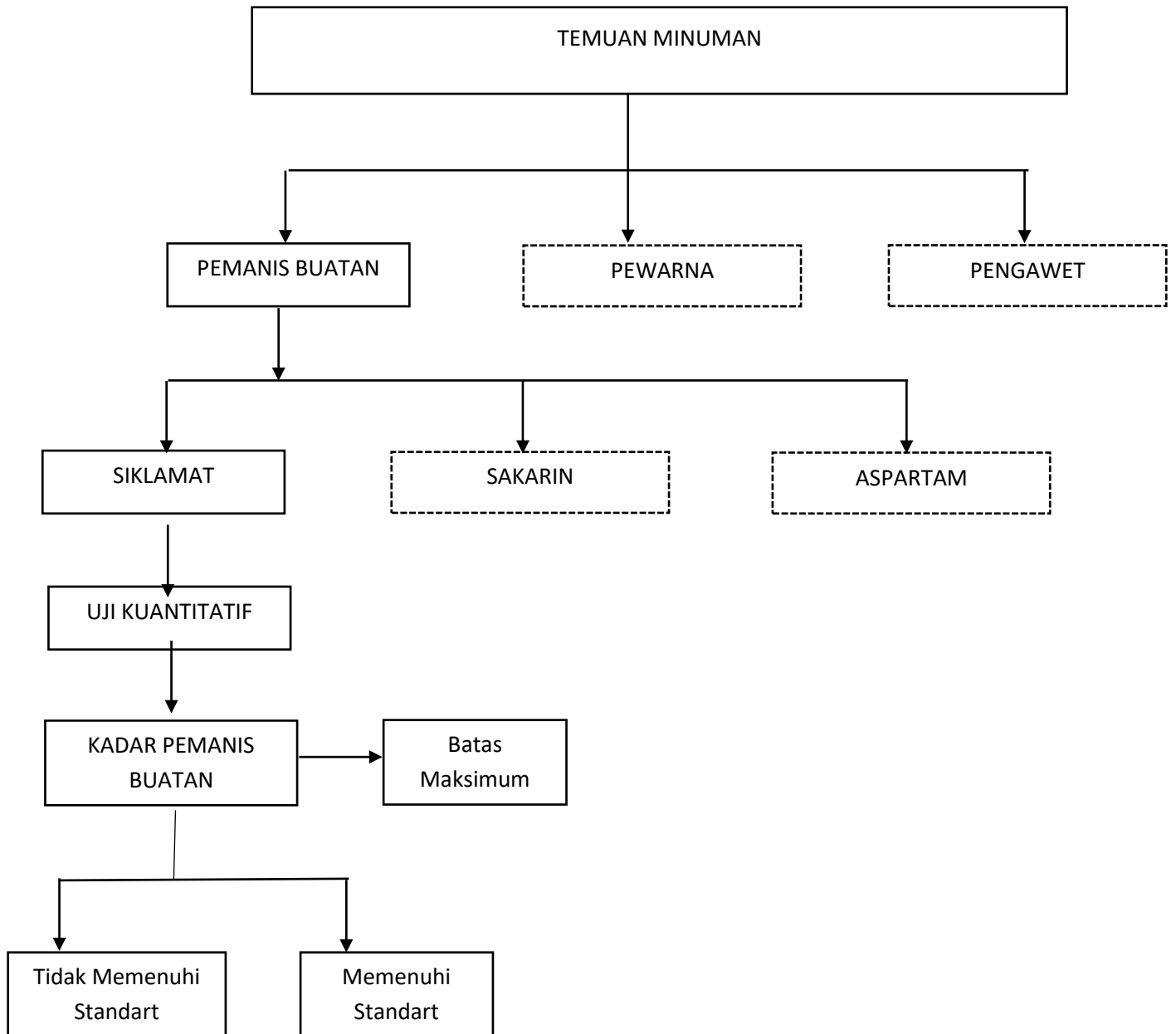
- a. Untuk mengetahui kadar siklamat dalam sirup yang beredar dipasar besar Malang pada sampel yang mengandung siklamat.
- b. Untuk mengetahui apakah kadar siklamat yang terdapat dalam sirup yang beredar dipasar besar Malang melebihi batas maksimum yang telah ditentukan oleh Perka BPOM Nomor 4 Tahun 2014.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dalam pengujian ini adalah :

1. Bagi peneliti untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan. Dan juga sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya.
2. Bagi Institusi sebagai literatur ataupun materi tambahan khususnya Prodi D3 Anafarma.
3. Bagi masyarakat sebagai bahan informasi tentang keamanan pangan yang bersifat kimiawi terutama zat pemanis buatan siklamat dan memberikan pengetahuan tentang bahaya kandungan pemanis buatan siklamat terutama dalam sirup yang beredar di pasaran.

1.5 KERANGKA KONSEP



Ket:

———— Diteliti

----- Tidak diteliti