

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Menurut Kepmenkes No.1997 tahun 2004, upaya kesehatan adalah setiap kegiatan untuk memelihara dan meningkatkan kesehatan dan bertujuan untuk mewujudkan derajat kesehatan yang optimal bagi masyarakat. Upaya kesehatan diselenggarakan dengan pendekatan pemeliharaan, peningkatan kesehatan (promotif), pencegahan penyakit (preventif), penyembuhan penyakit (kuratif), dan pemulihan kesehatan (rehabilitatif), yang dilaksanakan secara menyeluruh, terpadu dan berkesinambungan. Upaya-upaya tersebut dilaksanakan melalui berbagai kegiatan salah satunya adalah menjaga keamanan, mutu dan gizi pangan bagi kepentingan manusia. (Depkes RI, 1992)

Bahan tambahan makanan adalah senyawa (atau campuran berbagai senyawa) yang sengaja ditambahkan ke dalam makanan atau minuman dalam proses pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan dan bukan merupakan bahan utama. Bahan tambahan makanan tersebut dapat berupa pengawet, pewarna, pemanis, penyedap, antioksidan, antikempal, dan pengemulsi. (Purba, 2009)

Pemanis merupakan senyawa kimia yang sering ditambahkan dan digunakan untuk keperluan produk olahan pangan, industri serta makanan dan minuman kesehatan. Pemanis berfungsi untuk meningkatkan cita rasa dan aroma, memperbaiki sifat-sifat fisik, sebagai pengawet, memperbaiki sifat-sifat kimia serta sekaligus

merupakan sumber kalori bagi tubuh, mengembangkan jenis makanan dan minuman dengan jumlah kalori terkontrol, mengontrol program pemeliharaan dan penurunan berat badan, mengurangi kerusakan gigi, dan sebagai bahan substitusi pemanis utama. (Cahyadi, 2008)

Perkembangan industri pangan dan minuman akan kebutuhan pemanis dari tahun ke tahun semakin meningkat. Industri pangan dan minuman lebih menyukai menggunakan pemanis sintesis karena selain harganya relatif murah, tingkat kemanisan pemanis jauh lebih tinggi dari pemanis alami. Hal tersebut mengakibatkan terus meningkatnya penggunaan pemanis sintetis terutama sakarin dan siklamat. (Cahyadi, 2008)

Di Indonesia, meskipun ada beberapa pembatasan dalam peredaran dan produksi siklamat, tetapi belum ada larangan dari pemerintah mengenai penggunaannya. Karena itu, masyarakat Indonesia setiap hari juga mengonsumsi sakarin, siklamat atau aspartame dalam jumlah tertentu baik secara terpisah maupun gabungan dari dua atau tiga jenis pemanis tersebut. (Cahyadi, 2008)

Minuman serbuk merupakan minuman yang paling banyak digemari oleh masyarakat. Karena selain warna yang menarik, minuman serbuk juga memiliki berbagai varian rasa yang manis dan menyegarkan. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian terhadap kadar aspartame yang terdapat dalam minuman serbuk yang beredar di pasaran.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, yang menjadi permasalahan penelitian ini adalah :

1. Apakah Minuman serbuk yang dijual mengandung aspartam ?
2. Berapa kadar aspartam yang terdapat pada minuman serbuk ?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kadar aspartame yang terdapat dalam minuman serbuk dengan menggunakan metode Kromatografi Cair kinerja Tinggi.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Sebagai bahan masukan bagi tenaga kesehatan untuk dapat memberikan informasi pada masyarakat tentang jajanan yang sehat.
2. Sebagai masukan bagi BPOM untuk mengadakan pengawasan terhadap makanan dan minuman yang beredar dipasaran.
3. Untuk menambah pengetahuan mahasiswa sebagai bahan acuan untuk penelitian selanjutnya dibidang analisis zat pemanis buatan pada bahan pangan.