

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Dalam kehidupan sehari-hari biasanya kita menggunakan gula sebagai bahan pemanis dalam makanan ataupun minuman. Kebanyakan orang baik anak-anak, remaja maupun orang dewasa lebih menyukai makanan atau minuman yang manis-manis daripada yang tidak ada rasanya (tawar). Tapi kini seiring berkembangnya industri makanan dan minuman, serta banyaknya kebutuhan akan bahan pemanis, maka muncullah banyak inovasi-inovasi baru tentang bahan pemanis buatan. Diciptakannya bahan pemanis buatan sangat membantu dalam industri makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhannya akan bahan pemanis. Selain kadar manisnya lebih tinggi dari gula, pemanis buatan juga dapat bertahan lebih lama.

Pemanis buatan atau pemanis sintetis mempunyai nilai kalori yang rendah atau tidak mengandung kalori sama sekali. Pemanis sintetis digunakan dalam permen, es krim, minuman ringan, saus, dan sebagainya. Pemanis sintetis juga digunakan dalam diet penderita diabetes. Salah satu contoh pemanis buatan atau pemanis sintetis yaitu siklamat.

Di Indonesia siklamat sangat mudah diperoleh dengan harga yang relatif murah. Hal ini mendorong produsen makanan dan minuman ringan untuk menggunakan pemanis buatan tersebut di dalam produknya. Penggunaan pemanis tersebut terutama didasari pada alasan ekonomi karena harga gula pasir yang cukup tinggi, sedangkan tingkat kemanisan pemanis buatan jauh lebih

tinggi daripada gula sehingga penggunaannya cukup dalam jumlah sedikit, yang berarti mengurangi modal (Supli, 2009). Menurut peraturan Menteri kesehatan RI No.722/Menkes/Per/IX/88, kadar maksimum asam siklamat yang diperbolehkan dalam pangan dan minuman berkalori rendah dan untuk penderita diabetes mellitus adalah 3g/kg bahan pangan dan minuman (Anonim, 2010).

Pemanis sintetis tidak dapat dicerna oleh tubuh manusia sehingga tidak berfungsi sebagai sumber energi. Penggunaan bahan pemanis buatan yang berlebihan dapat menimbulkan berbagai gangguan pada tubuh. Hal ini dikarenakan zat-zat yang terkandung dalam bahan pemanis buatan dapat mengganggu sistem kerja tubuh, sehingga menyebabkan berbagai penyakit. Misalnya saja siklamat, jika dikonsumsi secara berlebihan maka akan menyebabkan kanker kandung kemih, migraine, hipertensi, diare dan sebagainya.

Dalam pengujian kali ini adalah mengidentifikasi siklamat pada makanan dan minuman dengan sampel yaitu : 2 sampel Es krim, Buah kalengan, Kripik dan Permen. Dalam kajian ini penulis mengambil topik yaitu identifikasi siklamat dengan reaksi pengendapan pada makanan dan minuman dengan sampel-sampel seperti yang telah disebutkan diatas. Sampel-sampel ini merupakan sampel yang telah disediakan oleh Balai Pengawas Obat dan Makanan Gorontalo.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam pengujian ini yaitu Bagaimana proses identifikasi siklamat pada makanan dan minuman yang diuji dengan reaksi pengendapan?

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan

Adapun tujuan dari pengujian ini yaitu : Untuk mengetahui proses identifikasi siklamat pada makanan dan minuman yang diuji dengan reaksi pengendapan.

1.2.2 Manfaat

Adapun manfaat dalam pengujian ini adalah :

1. Sebagai pengetahuan tambahan bagi penulis, masyarakat dan mahasiswa dalam bidang pengujian khususnya dalam mengidentifikasi Siklamat.
2. Sebagai literatur ataupun materi tambahan bagi intitusi UNG khususnya Fakultas Pertanian.
3. Diharapkan penelitian ini akan berguna bagi masyarakat yang berminat mempelajari dan ingin mengetahui bahan-bahan yang dapat membahayakan kesehatan.