

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Seiring dengan meningkatnya pertumbuhan industri makanan dan minuman di Indonesia, telah terjadi peningkatan produksi minuman ringan yang beredar dimasyarakat. (Hayun, 2004)

Teh merupakan minuman yang sudah dikenal dengan luas di Indonesia dan di dunia. Minuman berwarna coklat ini umum menjadi minuman penjamu tamu. Aromanya yang harum serta rasanya yang khas membuat minuman ini banyak dikonsumsi. Di samping itu, ada banyak zat yang memiliki banyak manfaat yang sangat berguna bagi kesehatan tubuh seperti polifenol, theofilin, flavonoid/metilxantin, tanin, vitamin C dan E, catechin, serta sejumlah mineral seperti seng(Zn), selenium(Se), molibdenum(Mo), germanium(Ge), magnesium(Mg). Selain manfaat teh, ada juga zat yang terkandung dalam teh yang berakibat kurang baik untuk tubuh. Zat itu adalah kafein meskipun kafein aman dikonsumsi, zat ini dapat menimbulkan reaksi yang tidak dikehendaki seperti insomnia, gelisah, merangsang, delirium, takikardia, ekstrasistole, pernafasan meningkat, tremor otot dan diuresis (Misra, 2008).

Kafein adalah salah satu jenis alkaloid yang banyak terdapat dalam biji kopi, daun teh, dan biji coklat. Kafein memiliki efek farmakologis yang bermanfaat secara klinis, seperti menstimulasi susunan syaraf pusat, relaksasi otot polos terutama otot polos bronkus dan stimulasi otot jantung (Coffeefag, 2001). Berdasarkan efek farmakologis tersebut, kafein ditambahkan dalam jumlah tertentu ke minuman. Efek berlebihan (*over dosis*) mengkonsumsi kafein dapat menyebabkan gugup, gelisah, tremor, insomnia, hipertensi, mual dan kejang (Farmakologi UI, 2002).

Kematian akibat mengkonsumsi kafein secara berlebihan jarang terjadi, tetapi hanya ada pada beberapa kasus. Batas maksimal konsumsi kafein pada manusia adalah 10 gram per orang dan jika melebihi batas ini akan menyebabkan kematian. Pada beberapa kasus yang ditemukan, dengan hanya mengkonsumsi 6,5 gram kafein saja sudah dapat menyebabkan kematian. Namun, ada juga orang

yang tetap hidup walaupun mengkonsumsi kafein sebanyak 24 gram (Nawrot, 2001).

Mengingat efek yang dihasilkan kafein cukup berbahaya, penggunaan kafein pada minuman seharusnya selalu dipantau sehingga tidak membahayakan bagi para konsumen. Menurut surat keputusan direktur jenderal pengawasan obat dan makanan (POM) No. PO.04.02.3.01510 menyatakan bahwa batas maksimum kafein dalam makanan dan minuman adalah 50 mg/sajian (50 mg/150 ml) dan tidak lebih dari 150 mg per hari. (BPOM, 1996)

Dalam terminologi kesehatan kafein merupakan zat adiktif yang secara legal dikonsumsi oleh masyarakat. Dalam Undang-undang No 36 Tahun 2009 tentang kesehatan pasal 113 ayat 1 “pengamanan penggunaan bahan yang mengandung zat adiktif diarahkan agar tidak mengganggu dan membahayakan kesehatan perorangan, keluarga, masyarakat, dan lingkungan. dan dalam pasal 113 ayat 3 “Produksi, peredaran, dan penggunaan bahan yang mengandung zat adiktif harus memenuhi standar dan/atau persyaratan yang ditetapkan”.

Dalam penelitian ini akan dilakukan analisis kualitatif kafein dalam minuman teh kotak “X” dengan menggunakan metode HPLC (*High Performance Liquid Chromatography*)

1.2 Rumusan Masalah

Apakah teh kotak “X” mengandung kafein?

1.3 Tujuan Penelitian

untuk mengetahui apakah terdapat senyawa kafein dalam produk teh kotak “X”

1.4 Manfaat Penelitian

Dengan diketahuinya kandungan kafein dalam produk teh kotak “X” maka:

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Menjadi bahan informasi bagi masyarakat dalam hal batasan penggunaan
2. Bagi produsen agar mencantumkan label yang jelas

3. Dapat menjadi masukan bagi pihak terkait antara lain BPOM dan dinas kesehatan dalam hal pengendalian mutu produk, pengawasan dan pembinaan kepada pemilik usaha.
4. Sebagai bahan acuan untuk penelitian selanjutnya