

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan dan minuman sangat penting bagi manusia, karena merupakan satu kebutuhan pokok untuk kelangsungan hidupnya. Untuk itu, makanan dan minuman yang dikonsumsi harus terpenuhi kebutuhan gizinya (karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral), dan harus higienis dan aman agar terhindar dari berbagai penyakit.

Dewasa ini, industri makanan dan minuman di Indonesia tumbuh dengan pesatnya. Kemajuan teknologi pengolahan makanan dan minuman telah menghasilkan produk-produk makanan dan minuman yang terolah. Salah satunya adalah dengan munculnya berbagai jenis industri yang memproduksi makanan dan minuman cepat saji atau instan. Menurut Theodora, 2004:2, produk instan ini memiliki daya simpan yang lebih lama, warna dan rasa lebih menarik, juga memiliki kelebihan lain yaitu sifatnya yang praktis, sehingga memanjakan dan memudahkan konsumen dalam mengonsumsinya. Produk instan ini tidak hanya berupa makanan tetapi juga terdapat pada berbagai minuman ringan.

Minuman ringan adalah minuman yang tidak mengandung alkohol, merupakan minuman olahan dalam bentuk bubuk atau cair yang mengandung bahan makanan atau bahan tambahan lainnya yang dikemas dalam kemasan siap pakai untuk dikonsumsi (Cahyadi, 2009:5). Pada dasarnya setiap orang membutuhkan suplay energi yang cukup untuk dapat melakukan aktifitas sehari-hari. Namun, banyak orang yang lebih suka mengambil jalan pintas untuk menyuplai energi mereka yang hilang dengan berbagai macam minuman ringan. Bahkan, banyak yang mengkonsumsi minuman ringan ini setiap hari, yang didalamnya terkandung zat-zat yang memiliki batas yang ditetapkan untuk berbagai minuman ringan, salah satunya adalah kafein.

Penambahan kafein dalam minuman ringan yang mengandung perisa kopi dimaksudkan untuk menimbulkan rasa segar, menambah semangat, juga untuk menghilangkan rasa lelah dan kantuk. Hal ini dapat terjadi karena kafein memiliki efek stimulasi pada sistem saraf pusat dan pada otot-otot skelet. Selain itu kafein

juga dapat menstimulasi jantung dan sistem pernafasan. Apabila digunakan melebihi batas tertentu kafein dapat memberikan efek buruk bahkan berbahaya bagi kesehatan. Dalam dosis besar kafein dapat menyebabkan insomnia, perasaan gelisah, gugup, terlalu bersemangat, tremor, sakit kepala, jantung berdebar-debar dan diuresis (Sunaryo, 1995:227-231).

Mengingat efek yang dihasilkan kafein cukup berbahaya, penggunaan kafein pada minuman harus dipantau sehingga tidak membahayakan bagi para konsumen. Menurut BPOM (1996) batas maksimum kafein dalam makanan dan minuman adalah 50 mg persajian (50 mg/150 mL) dan tidak lebih dari 150 mg perhari. Selain itu, pada label makanan dan minuman yang mengandung kafein juga harus dicantumkan batas maksimum kafein. Dari berbagai produk minuman ringan mengandung perisa kopi yang beredar di pasaran, masih ada produk yang tidak mencantumkan kandungan kafein pada labelnya. Permasalahan ini menyebabkan kualitas keamanan untuk konsumsi minuman ringan perlu diperhatikan. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian tentang identifikasi kafein pada minuman yang mengandung perisa kopi dengan metode KCKT.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah terdapat kafein dalam minuman ringan yang mengandung perisa kopi dengan metode KCKT ?

1.3 Tujuan Penelitian

Mengetahui adanya kafein yang terkandung dalam minuman ringan yang mengandung perisa kopi dengan metode KCKT.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Bagi peneliti

Dapat menambah pengetahuan peneliti tentang identifikasi kafein dalam minuman ringan yang mengandung perisa kopi.

2. Bagi Instansi

Dapat menjadi bahan masukan bagi pihak terkait antara lain Balai POM dan Dinas Kesehatan dalam hal pengawasan dan pembinaan kepada pemilik usaha.

3. Bagi Masyarakat

Dengan diketahui adanya kafein dalam produk makanan/minuman, maka dapat menjadi bahan informasi bagi masyarakat dalam hal batasan penggunaan.