

BAB I

PENDAHULUAN

I.1. Latar belakang

Setiap kali manusia beraktivitas setiap hari pasti membutuhkan yang namanya energi sejak dari lahir. Makanan serta minuman yang dikonsumsi bisa menghasilkan energi. Terdapat zat dalam makanan yang biasa ditambahkan dalam makanan serta dapat meningkatkan mutu yaitu zat adiktif.

Di Indonesia, makanan dan minum di Indonesia telah meningkat produksinya terhadap masyarakat luas seiring dengan peningkatan produksinya dalam industri. Terdapat bahan tambahan alami yang ditambahkan pada minuman, tapi belakangan ini selali didapati BTP (Bahan Tambahan Pangan) di minuman-minuman contohnya pemanis buatan yang kadarnya harus diawasi, dikarenakan jika pengonsumsiannya berlebih bisa menyebabkan gangguan pada tubuh (Soerjodibroto, 2002).

Terdapat bahan tambahan yang sering di tambahkan ke dalam makanan, bahan tersebut bisa berpengaruh pada sifat serta bentuk dari makanan tersebut, bahan tersebut disebut bahan tambahan pangan atau dikenal dengan BTP (Yuliarti dalam Kaunang, 2007). Perlu adanya kewaspadaan bersama dalam proses produksi untuk penggunaan bahan tambahan pangan (BTP), baik oleh produsen maupun oleh konsumen. Dampak penggunaannya dapat berakibat positif maupun negatif bagi masyarakat (Cahyadi, 2009).

Komponen yang digunakan pada makanan untuk menambah cita rasa disebut bahan pemanis. Pemanis digunakan dengan tujuan memperkuat rasa manis pada makanan, serta meningkatkan penerimaan pada masyarakat. Kalori pemanis sintetik lebih rendah dibandingkan dengan kalori gula biasa. Pada jajanan makanan maupun minuman pemanis buatan sudah sangat meluas. Ada beberapa pemanis buatan yang sangat sering digunakan diantaranya siklamat dan sakarin (Cahyadi, 2008).

Dari tahun ke tahun pemanis sangat dibutuhkan hingga meningkat pesat. Pemanis buatan lebih disukai oleh industri baik industri makanan maupun minuman dibandingkan dengan penggunaan pemanis alami, karena pemanis buatan

terbilang lebih murah serta rasanya lebih manis dibanding dengan pemanis alami. Hal tersebut yang membuat pemanis buatan terutama siklamat meningkat pesat (Cahyadi, 2006).

Salah satu pemanis buatan yang telah mempunyai izin yakni natrium siklamat. Hanya saja, natrium siklamat dapat memicu terjadinya kanker meski sudah mendapat izin (Yuliarti, 2007). Berdasarkan pernyataan Cahyadi (2006), penggunaan pemanis buatan siklamat dan sakarin beresiko memicu terjadinya kanker kantung kemih. Sikloheksamin merupakan hasil metabolisme dari siklamat yang bersifat karsinogenik. Sehingga terbentuknya tumor dirangsang oleh eksresi urin. Selain dapat menyebabkan kanker, diklamat dikatakan oleh peneliti lainnya dapat menyebabkan kerusakan kromosom serta terjadinya pengecilan testikular atau disebut dengan atropi. Untuk penggunaan pangan, siklamat dibatasi penggunaannya 3g/kgBB. Sehingga dapat ditentukan batas penggunaannya 3.000 ppm, jadi ambang batas siklamat dalam 1 gram minuman serbuk instan adalah 0,003 g (Wibowotomo, 2008).

Penelitian yang dilakukan oleh Nurlailah, dkk pada tahun (2017), “Analisis Kadar Siklamat yang Terdapat dalam Es Krim Di Kota Banjarbaru”. Penelitian tersebut menyimpulkan bahwa kandungan pemanis siklamat yang terdapat dalam es krim yang beredar sebesar 82% (9 sampel), terdapat 18% (2 sampel) negatif.

Penelitian yang dilakukan oleh Nurain Hadju, tahun 2012, berjudul “Analisis Kandungan bahan Pemanis Buatan Minuman Jajanan Yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Manado”. Penelitian tersebut menyimpulkan bahwa terdapat sebanyak dua buah sampel dengan kandungan pemanis buatan siklamat yang berada pada pasar bersehati sebesar 931,98 mg/kg pada sirup berwarna kuning, pemanis yang digunakan sudah melebihi kadar maksimum penggunaan pemanis yaitu 500 mg/kg. Minuman jajanan yang diteliti memiliki rasa yang enak, manis, segar, dan penampilannya menarik.

Penelitian yang dilakukan oleh Ika Amilah Citra Tahir, Vitrianty, “Analisis Bahan Pemanis Buatan yang ada Pada Sari Buah Markisa yang berasal dari kota Makassar”. Penelitian tersebut menyimpulkan bahwa dari seluruh sampel dinyatakan terkandung pemanis buatan yakni sakarin serta siklamat yang memiliki

rata-rata kadar yang melebihi batas yang telah tentukan. Penilaian terhadap pedagang berdasarkan hasil observasi penulis dilihat adanya siklamat sering disebutkan. Kelebihan pemanis buatan karena harganya yang terjangkau, dan lebih manis dibandingkan dengan gula alami yang menjadikan pemanis ini lebih sering digunakan. Akibatnya penggunaan m=pemanis terutama sakarin dan siklamat menjadi meningkat.

Berdasarkan paparan diatas, maka dilakukan penelitian tentang analisis pemanis buatan pada minuman jajanan yang beredar di Kota Gorontalo dengan menggunakan metode Spektrofotometri Uv-vis, karena minuman jajanan yang beredar di Kota Gorontalo memiliki warna yang mencolok dan rasa yang terlalu manis.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian yang telah disebutkan sebelumnya, sehingga rumusan masalah yang bisa diambil yakni :

1. Apakah minuman jajanan yang beredar di Kota Gorontalo mengandung pemanis buatan ?
2. Berapakah kadar pemanis buatan dalam minuman yang beredar di Kota Gorontalo dengan menggunakan metode Spektrofotometri Uv-vis.

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, penelitian ini bertujuan untuk:

1. Untuk mengidentifikasi kandungan pemanis buatan yang terkandung pada minuman jajanan yang beredar di Kota Gorontalo.
2. Untuk menghitung kadar pemanis buatan dalam minuman jajanan yang beredar di Kota Gorontalo dengan menggunakan metode Spektrofotometri Uv-vis.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat:

1. Sebagai bahan untuk meningkatkan ilmu pengetahuan bagi peneliti tentang bahaya pemanis buatan dalam minuman jajanan.

2. Sebagai informasi bagi masyarakat mengenai bahaya yang bisa ditimbulkan oleh produk minuman jajanan yang didalamnya terkandung pemanis buatan, sehingga terhindar dari bahaya tersebut.
3. Sebagai bahan referensi bagi instansi untuk keperluan penelitian-penelitian selanjutnya.