

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia telah banyak industri yang memproduksi pemanis buatan yang telah beredar luas di masyarakat namun dalam hal ini disalah gunakan. Pemanis buatan merupakan bahan tambahan yang rasanya mirip dengan gula dan biasanya sering disebut sebagai pengganti gula (Chattopadhyay *et al*, 2014).

Pada proses produksinya, pemanis alami biasanya diganti dengan pemanis buatan yang bertujuan untuk menekan biaya produksi serta membuat produk lebih awet dan tahan lama. Namun tanpa di sadari pemanis buatan tersebut dapat berbahaya bagi kesehatan.

Permenkes RI No. 208/Menkes/Per/IV/1985 diantara semua pemanis buatan hanya beberapa yang diizinkan penggunaannya seperti sakarin, siklambat, dan aspartam, akan tetapi meskipun diizinkan perlu adanya kewaspadaan mengingat tidak semua masyarakat yang mengerti bahan tambahan serta pengolahannya.

Sakarin merupakan pemanis buatan yang mempunyai rasa manis 200-700 kali sukrosa (yang biasa disebut gula). Menurut penelitian yang dilakukam oleh National Academy of Science pada tahun 1968, dinyatakan bahwa konsumsi sakarin oleh orang dewasa sebanyak 1 gram atau lebih rendah dapat mengakibatkan gangguan kesehatan. Penelitian yang dilakukan oleh Yuliarti (2007), disebutkan bahwa sakarin dapat mengakibatkan kanker pada hewan percobaan. Dalam penelitian lain oleh Utomo *et al* (2012), pemberian pemanis buatan (aspartam, sakarin, dan siklambat) kepada hewan percobaan mencit menunjukkan bahwa semakin tinggi dosis pemanis buatan yang diberikan maka akan semakin tinggi derajat kerusakan organ hatinya. Dugaan sakarin dapat menyebabkan kanker masih menjadi kontroversi karena hal ini baru terbukti sebatas pada hewan uji, sehingga IARC menggolongkan sakarin ke dalam senyawa grup 3, yaitu senyawa yang tidak dapat di klasifikasikan sebagai karsinogen pada manusia. Penambahan pemanis buatan dalam makanan dan minuman selalu diatur dalam surat keputusan Pejabat / Pemerintah yang berwenang

melalui Menteri Kesehatan RI No. 722/MenKes/Per/IX/1988 tentang Pemanis Buatan. Dosis yang diizinkan menurut bahan tambahan pangan pemanis sintetis yang diizinkan sesuai dengan Permenkes RI No 033 tahun 2012 yaitu kue, cake, kukis, dan pie (isi buah atau custard, via) adalah 170 mg/kg pada sakarin.

Produk yang biasanya mengandung pemanis buatan (sakarin) adalah makanan seperti kue. Makanan tersebut dikemas dalam kemasan siap saji yang menggunakan bahan tambahan, salah satunya bahan pemanis buatan (sakarin).

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dilakukan penelitian analisis kadar sakarin pada makanan kue jajanan di Kota Gorontalo dengan menggunakan metode Spektrofotometri UV-Vis. Metode ini dipilih karena mempunyai sensitivitas tinggi, mudah, murah, sederhana, cepat, dan cuplikan yang dibutuhkan sedikit.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Apakah makanan kue jajanan yang beredar di beberapa pasar di Kota Gorontalo mengandung sakarin?
2. Berapakah kadar sakarin dalam makanan kue jajanan yang beredar di Kota Gorontalo dan apakah kadar tersebut memenuhi syarat sesuai dengan Permenkes RI No 033 tahun 2012?

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Mengetahui ada tidaknya kandungan sakarin dalam makanan kue jajanan yang beredar di Kota Gorontalo.
2. Mengetahui kadar sakarin dalam makanan kue jajanan yang beredar di Kota Gorontalo dan mengetahui apakah kadar tersebut memenuhi syarat sesuai dengan Permenkes RI No 033 tahun 2012.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah :

- 1.4.1 Bagi peneliti

1. Mengetahui lebih dalam bahaya tambahan makanan, khususnya pemanis buatan sakarin.
 2. Mengaplikasikan ilmu yang diperoleh di bangku kuliah dalam kehidupan nyata, yaitu dengan menganalisis kandungan sakarin yang berada di produk makanan kue jajanan yang beredar di Kota Gorontalo.
- 1.4.2 Bagi masyarakat
1. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang bahaya makanan kue yang diperdagangkan di Kota Gorontalo yang mengandung sakarin.
 2. Memberikan informasi kepada masyarakat agar lebih berhati-hati dalam membeli makanan kue.

1.5 Hipotesis

Berdasarkan kerangka pemikiran diatas, maka dapat diperoleh hipotesis yang diduga bahwa terdapat kandungan sakarin pada makanan kue jajanan di Kota Gorontalo tapi masih dalam batas Permenkes RI No 033 tahun 2012.