

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Semakin meningkatnya kemajuan teknologi membuat pertumbuhan industri makanan dan minuman di Indonesia, baik di pedesaan maupun di perkotaan semakin meningkat. Peningkatan ini juga dapat menyebabkan ketergantungan masyarakat yang semakin tinggi, karena masyarakat cenderung mencari cara yang praktis untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, seperti peyajian makanan dan minuman. Banyaknya produk-produk bahan pangan yang dikemas dalam kaleng, botol, plastik dan kemasan lainnya, memudahkan masyarakat untuk mengkonsumsinya. Meskipun seterusnya dalam mengonsumsi bahan pangan perlu diperhatikan nilai gizi yang terkandung dalam produk bahan pangan tersebut.

Upaya pengamanan pada makanan dan minuman harus lebih ditingkatkan untuk mendukung peningkatan dan pementapan upaya kesehatan secara berhasil guna dan berdaya guna. Semua itu merupakan upaya untuk melindungi masyarakat dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan mutu (Hennida, 2009). Sejak pertengahan abad ke-20, peranan bahan tambahan pangan semakin penting sejalan dengan kemajuan teknologi produksi bahan tambahan pangan sintetik (Cahyadi, 2008). Bahan tambahan makanan atau sering disebut bahan tambahan pangan adalah bahan yang ditambahkan ke dalam makanan untuk mempengaruhi sifat ataupun bentuk makanan (Yuliarti, 2007).

Maraknya penggunaan bahan kimia sebagai bahan tambahan pada makanan dan minuman sangat sering dijumpai, karena pemakaian bahan pengawet dari satu sisi menguntungkan dan dengan adanya bahan pengawet,

dapat menghambat pertumbuhan mikroba pada bahan pangan. Baik yang bersifat pathogen ataupun non pathogen. Salah satu jenis produk yang terdapat bahan tambahan pengawet adalah minuman kemasan, karena selain praktis dikonsumsi juga memiliki cita aneka rasa yang bermacam-macam.

Pemanis sintetis merupakan bahan tambahan yang dapat menimbulkan rasa manis pada makanan atau minuman tetapi tidak memiliki nilai gizi, karena tidak diproses secara ilmiah (Cahyadi, 2008). Banyak aspek yang dijadikan pertimbangan dalam menentukan jenis pemanis buatan yang diizinkan untuk digunakan dalam produk pangan, antara lain nilai kalori, tingkat kemanisan, sifat toksik, pengaruhnya terhadap metabolisme, gula darah dan organ tubuh manusia (Ambarsari, 2008). Telah banyak ditemukan pemanis sintetis seperti sakarin, siklamat, aspartam, sarbitol, dan nitropropoksi-anilin (Suroso, 2003). Salah satu bahan pemanis yang banyak digunakan adalah siklamat. Walaupun di Amerika sudah dilarang tetapi di Indonesia masih diizinkan dalam penambahan bahan pangan.

Berdasarkan Surat Keputusan Kepala Badan POM RI No: HK.00.05.5.1.4547 tahun 2004, siklamat merupakan pemanis sintetis non-kalori yang diperbolehkan untuk dikonsumsi di Indonesia. Dalam perdagangan dikenal sebagai assugrin atau sucaryl. Menurut Departemen Kesehatan Republik Indonesia, penggunaannya hanya diperbolehkan untuk pasien diabetes ataupun orang yang membutuhkan makanan berkalori rendah (BPOM, 2004)

Meskipun demikian, pemakaian siklamat sering disalahgunakan atau melebihi ambang batas yang diizinkan. Berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014 Tentang

Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis bahwa, siklamat pada kategori pangan minuman berbasis air berperisa, termasuk minuman olahraga atau elektrolit dan minuman berpatikel memiliki batas ambang maksimum 350 mg/kg sebagai asam siklamat (BPOM, 2014). Penggunaan siklamat saat ini masih kontroversi karena faktor keamanan jangka panjang nya yang berpotensi karsinogenik jika terkonversi akan menghasilkan sikloheksamin (siklamin) merupakan senyawa karsinogenik (Cahyadi, 2008).

Salah satu kasus yang pernah terjadi di kota Semarang, yang di langsir oleh harian Suara Merdeka tanggal 15 Desember 2005 terhadap kasus keracunan jajanan bahwa, 19 siswa SDN Kalibanteng Kidul 01-03 harus dilarikan ke Unit Gawat Darurat (UGD) RS Tugurejo Semarang. Mereka Keracunan setelah mengonsumsi jajanan yang dijual pedagang di luar sekolah. Setelah pengujian laboratorium dinyatakan mengandung zat pewarna dan pemanis buatan. Bahkan, Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan (POM) Semarang mendapati 90% jajanan yang ada di beberapa sekolah tak layak konsumsi. Dari 86 sampel jenis jajanan yang diambil secara acak di 19 sekolah yang tersebar dikota Semarang, 55 diantaranya tidak memenuhi syarat. Berbagai jajanan yang diuji di Laboratorium Pengujian Pangan dan Bahan Berbahaya Balai Besar POM itu, diantaranya berbagai jenis minuman, jajanan bakso, mie, snack, jelly, permen, gulali dan saos. Hasil pengujian didapati bahan pemanis buatan, borak, formalin, dan rhodamin. Bahan-bahan yang terdapat dalam jajanan itu merupakan zat yang tak layak konsumsi (Fahmi, 2005).

Adapun menurut penelitian Nurain (2012), pada 16 sampel minuman jajanan yang berada di enam pasar tradisional kota Manado, tidak ada yang

mengandung pemanis buatan sakarin dan dua sampel es sirup mengandung pemanis buatan siklamat. Sampel es sirup yang mengandung siklamat yaitu es sirup merah dan es sirup kuning. Kadar siklamat yang terdapat dalam es sirup merah sebesar 931,98 mg/kg dan es sirup kuning sebesar 848,65 mg/kg. Menurut SNI batas konsumsi siklamat yang aman pada sejenis es sirup adalah 500 mg/kg, jadi dapat diambil kesimpulan bahwa kadar siklamat telah melebihi nilai ambang batas yang diizinkan.

Banyaknya jenis minuman yang beredar seperti, minuman soft drink, minuman serbuk sachet, minuman kemasan ringan, minuman olahan seperti jamu, es kelapa dan sejenisnya membuat konsumen harus lebih berhati-hati dalam mengkonsumsi minuman tersebut. Karena jika minuman tersebut mengandung pemanis buatan yang melebihi ambang batas akan berbahaya bagi kesehatan tubuh.

Berdasarkan uraian diatas maka perlu dilakukan penelitian untuk pemeriksaan bahan pemanis sintetik siklamat pada minuman kemasan yang beredar di kota Medan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah apakah minuman kemasan yang beredar di kota Medan mengandung siklamat yang melebihi ambang batas yang diizinkan berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis atau tidak.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui ada atau tidaknya kandungan pemanis sintetik siklamat serta mengetahui kadar siklamat yang melebihi ambang batas yang diizinkan berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis, pada minuman kemasan yang beredar di kota Medan.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah memberikan informasi pada masyarakat dan sebagai bahan masukan pada BPOM tentang kadar siklamat yang penggunaannya melebihi ambang batas pada minuman kemasan yang beredar di kota Medan.

