

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati, seperti produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan Pangan, bahan baku Pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, atau pembuatan makanan atau minuman. (Indonesia, P. R. 2012)

Pemanis non-kalori banyak digunakan untuk formulasi minuman berkalori rendah untuk konsumen yang sadar kesehatan. Namun, kerugian seperti rasa tidak enak yang tidak diinginkan membatasi penggunaan pemanis non nutrisi. Oleh karena itu, industri makanan terus mencari pemanis baru dan sering menggunakan campuran yang menggabungkan pemanis nonkalori dalam satu formulasi. Campuran paling awal memungkinkan tingkat kemanisan yang lebih tinggi dengan pengurangan rasa pahit yang dikombinasikan dengan sakarin dengan siklamat (Behrens, M., Blank, K., & Meyerhof, W. 2017).

Pemanis sintetis yang umum digunakan dalam makanan dan minuman adalah sakarin dan siklamat dalam bentuk garamnya. Sakarin merupakan garam natrium dari asam sakarin yang memiliki tingkat kemanisan 300 kali dari gula biasa (sukrosa). Sedangkan natrium siklamat merupakan garam natrium dari asam siklamat yang memiliki tingkat kemanisan 30 kali dari pada sukrosa (Rayid dkk, 2016).

Menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Makanan Republik Indonesia (Perka BPOM RI) Nomor 11 Tahun 2019 kadar maksimum yang diperbolehkan untuk penggunaan siklamat berkisar 0-11 mg/kg berat badan dan untuk sakarin 0-5 mg/kg berat badan, Sakarin Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji-Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat batas maksimum 100 mg/kg dihitung terhadap produk siap konsumsi (BPOM, 2019). Dalam standar pemanis buatan (SK Kepala Badan POM No:

HK.00.05.5.1.4547/2004), maksimum penambahan siklamat pada produk pangan diatur berkisar 250 – 3.000 mg/kg.

Pada tahun 1971, suatu penelitian yang dilakukan oleh Wisconsin Alumni Research Foundation (WARF) membuktikan bahwa sakarin tergolong pada zat penyebab kanker (carcinogen). Dari 15 ekor tikus yang diberi sakarin, 5% atau 7 ekor diantaranya menderita kanker pada kantung empedu setelah memakan sakarin dalam ransumnya selama 2 tahun (Wightman, 1977 dalam Djojosoebagio dan Wiranda, 1996). Kemudian pada tahun 1977, Canada's Health Protection Branch melaporkan bahwa sakarin bertanggung jawab terhadap terjadinya kanker kantung kemih. Sejak itu, sakarin dilarang digunakan di Kanada kecuali sebagai pemanis yang dijual di apotek dengan mencantumkan label peringatan (Kembaren, 2014).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan pada tikus siklamat dapat menyebabkan kanker darah pada tikus. Karena siklamat dapat berubah bentuk menjadi siklohexymelamin yang sangat beracun, dan FDA menyatakan bahwa siklamat bersifat teratogenik. Selain itu juga menimbulkan banyak gangguan bagi kesehatan, di antaranya tremor, migrain dan sakit kepala, kehilangan daya ingat, bingung, insomnia, iritasi, asma, hipertensi, diare, sakit perut, alergi, impotensi dan gangguan seksual, kebotakan, dan kanker otak. (Novita, 2013).

Maraknya persaingan kuliner membuat para pedagang kuliner menciptakan berbagai varian rasa minuman yang membuat masyarakat tergiur untuk membeli dan mencicipi, tidak heran dengan banyaknya persaingan para pedagang melakukan berbagai macam cara agar minuman olahan yang dijual memiliki rasa yang enak.

Salah satu contoh pangan olahan yang banyak disukai masyarakat yaitu es cendol. Es cendol adalah salah satu minuman tradisional yang terbuat dari tepung beras yang diberi warna, kemudian dicetak dengan cetakan khusus dan disajikan dengan santan, gula merah cair, dan es parut. Minuman ini sangat disukai seluruh kalangan masyarakat karena rasanya yang segar dan nikmat. Es cendol banyak dijual oleh para pedagang kaki lima baik di tempat wisata, pasar, maupun di pinggir jalan. Akhir-akhir ini banyak pedagang yang menggunakan

bahan tambahan pangan dalam pengolahan dagangan mereka dengan tujuan untuk menekan biaya produksi. Satu diantara bahan tambahan pangan yang sering digunakan adalah pemanis sintesis.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Apakah minuman es cendol yang di jual dipasar tradisional Isimu dan Limboto kabupaten Gorontalo mengandung sakarin dan siklamat?
2. Apakah kadar sakarin dan sikamat pada minuman es cendol di pasar Isimu dan Limboto Kabupaten Gorontalo sudah sesuai dengan yang di tetapkan oleh BPOM Nomor 11 Tahun 2019?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui ada atau tidaknya kandungan sakarin dan siklamat dalam minuman es cendol di pasar tradisional Isimu dan Limboto Kabupaten Gorontalo.
2. Mengetahui kadar maksimum penggunaan sakarin dan siklamat pada minuman es cendol dipasar tradisional Isimu dan Limboto Kabupaten Gorontalo sesuai dengan yang di tetapkan oleh BPOM Nomor 11 Tahun 2019.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Dapat menambah wawasan dan pengetahuan bagi peneliti mengenai pemanis sintesis dan pangan olahan
2. Memberi informasi bagi masyarakat luas baik penggemar minuman olahan dan pedagang minuman olahan tentang bahaya penggunaan ataupun mengonsumsi pemanis buatan dalam makanan dan minuman.

1.4 Hipotesis

Diduga bahwa terdapat pemanis buatan sakarin dan siklamat pada minuman Es Cendol yang dijual dipasar Isimu dan Limboto Kabupaten Gorontalo.