

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bahan kimia adalah komponen utama makanan dalam kehidupan sehari-hari dan kini juga umum digunakan dalam minuman. Bahan tambahan merupakan bahan yang secara hati-hati ditambahkan ke dalam makanan dan minuman untuk memperoleh mutu yang lebih tinggi. Selain itu, bahan tambahan dalam makanan atau minuman juga mencakup bahan-bahan seperti pewarna, penambah aroma dan rasa, penstabil, antioksidan, pengawet, pengemulsi, pemutih, pengental, dan pemanis (Ramadhani N. et al., 2018).

Bahan Tambahan pangan (BTP) saat ini adalah zat yang sering dibuat ke dalam makanan untuk memperbaiki bentuk atau sifatnya. Berbagai macam bahan tambahan pangan tersedia dalam jenis yang murni tetapi dengan harga yang cukup terjangkau, sehingga membuat konsumen untuk membeli bahan tambahan pangan (Hartini & Simorangkir, 2020).

Dodol adalah makanan yang dibuat dari bahan-bahan seperti gula, kelapa, santan, dan tepung ketan. Dodol merupakan penganan yang dibuat dari bahan dasar seperti gula, tepung ketan, dan santan. Dodol merupakan jenis makanan setengah basah yang terbuat dari gula, santan, dan beras ketan, dengan campuran warna putih hingga coklat (Gregorius, Nurul, dan Amran 2020).

Dodol yaitu makanan tradisional dari Indonesia yang terbuat dari bahan dasar seperti kelapa, tepung ketan, gula pasir, gula merah, dan garam yang merupakan bahan alami. Dengan bahan-bahan lain dodol dapat dibuat untuk menghasilkan jenis rasa yang khas. Dodol merupakan salah satu kuliner tradisional Indonesia yang biasanya terbuat dari bahan-bahan seperti tepung ketan dan gula (Yulianti, 2019).

Pemanis adalah salah satu bahan yang sangat umum ditambahkan ke dalam makanan. Pemanis buatan adalah salah satu yang sering dipakai dan banyak digunakan dalam makanan dan minuman adalah natrium siklamat (Nurlailah et al., 2017).

Dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 722/Menkes/Per/88, bahan tambahan pangan contohnya yang dapat memberikan rasa manis pada makanan tanpa mempunyai nilai gizi dan dapat memberikan dampak buruk bagi tubuh jika digunakan melebihi jumlah yang sudah ditetapkan (Devitria & Sepriyani, 2018).

Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014, pemanis yang diizinkan dapat dibagi menjadi dua golongan, antara lain yaitu pemanis alami dan pemanis buatan. Pemanis alami menurut aturan diantaranya sebagai berikut sorbitol, manitol, glikosida steviol, laktiol, dan xilitol. Pemanis buatan diantaranya sebagai berikut aspartam, siklalat, sakarin, dan sukralosa (Hartini & Simorangkir, 2020).

Penggunaan pemanis buatan harus ditanggapi dengan serius, karena konsumsi yang berlebihan dapat menimbulkan dampak buruk bagi kesehatan seperti tremor, migrain, sakit kepala, hilang ingatan, kebingungan, insomnia, asma, diare, dan nyeri perut (Devitria & Sepriyani, 2018).

Natrium siklalat yaitu salah satu diantara lain pemanis buatan yang sudah tidak asing atau tidak biasa lagi bagi banyak orang karena harganya yang sangat terjangkau dan ketersediaannya yang sangat melimpah saat ini. Natrium Siklalat cukup mudah larut dalam air, dan daya pemanisnya sekitar 30 kali lipat daripada sukrosa (gula).

Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) menetapkan dan memutuskan batas maksimal konsumsi harian natrium siklalat yang diperbolehkan saat ini, atau Acceptable Daily Intake (ADI), sebanyak 11 mg/kg berat badan (Devitria & Sepriyani, 2018).

Percobaan awalnya menunjukkan kebenaran dari natrium siklalat berdampak menyebabkan atrofi, yang meliputi kerusakan kromosom dan testis. Hasil siklalat untuk metabolisme membuat karsinogenik. Disebabkan ekskresi siklalat dalam urin dapat mendeteksi kanker dan juga mendeteksi kanker pada paru, hati, dan limfa, pengonsumsi dengan banyak bahkan yang lebih besar akan menyebabkan kanker kandung kemih yang lebih parah lagi bagi kesehatan tubuh.

Ada tiga rasa dodol yang berbeda di Kota Perbaungan: dodol rasa original, dodol rasa durian, dan dodol rasa pandan. Yang paling populer adalah dodol rasa durian. Durian dikenal karena rasa dan aromanya yang kuat, serta kandungan alaminya yang tinggi. Akibatnya, banyak produsen memanfaatkan keunggulan ini untuk menarik minat konsumen. Namun, penggunaan bahan baku asli durian membutuhkan biaya produksi yang sangat tinggi. Tidak mungkin bagi produsen untuk menggunakan produk seperti natrium siklambat untuk menentukan harga dan mempertahankan rasa manis cita yang konsisten.

Berdasarkan permasalahan diatas, peneliti melakukan penelitian yang bertujuan untuk menyelidiki keberadaan kandungan natrium siklambat dalam dodol rasa durian, pemilihan buah durian sebagai sampel dalam penelitian ini dianggap tepat dan relevan. Selain tingkat konsumsi yang tinggi pada populasi umum, ada juga potensi yang signifikan untuk penggunaan natrium siklambat dalam produk ini. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk menganalisis keberadaan natrium siklambat dalam dodol rasa durian yang dijual di Kota Perbaungan sebagai langkah pertama menuju ketahanan pangan bagi penduduk setempat, karena Kota Perbaungan adalah tempat di mana banyak orang, baik lokal maupun asing, tinggal. Karena kemanisan dalam dodol yang ada begitu tinggi, peneliti ingin mengetahui apakah ada natrium siklambat.

B. Rumusan Masalah

1. Apakah dodol yang dijual di Kota Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai mengandung natrium siklambat?
2. Berapakah kadar natrium siklambat yang terkandung didalam dodol yang dijual di Kota Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai berdasarkan persyaratan dari peraturan BPOM RI No. 11 Tahun 2019?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui apakah dodol yang dijual di Kota Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai mengandung natrium siklambat.

2. Untuk menentukan berapa kadar natrium siklamat yang terkandung didalam dodol yang dijual di Kota Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai berdasarkan persyaratan BPOM RI No. 11 Tahun 2019.

D. Manfaat Penelitian

1. Untuk memberikan wawasan dan pengertian peneliti tentang metode pendeteksian dan penentuan kadar natrium siklamat pada dodol yang beredar di Kota Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai.
2. Untuk meberikan informasi kepada masyarakat luas tentang dodol yang mengandung natrium siklamat di Kota Perbaungan terhadap kesehatan tubuh.
3. Instansi sebagai referensi mahasiswa Farmasi di Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan.