

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Minuman merupakan segala sesuatu yang dapat diminum masuk kedalam tubuh seseorang yang juga merupakan salah satu pemasukan makanan yang berfungsi untuk membentuk atau mengganti jaringan tubuh, memberi tenaga, mengatur semua proses didalam tubuh (Meidina, 2020). Sedangkan menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia atau KBBI, minuman adalah sesuatu atau barang yang diminum dan kekinian berarti keadaan sekarang atau terkini, sehingga secara makna minuman kekinian dapat diartikan sebagai sesuatu yang diminum masa kini. Minuman kekinian merupakan istilah yang digunakan untuk minuman-minuman inovatif dan populer, baik karena rasa maupun ciri khasnya yang unik. Beberapa jenis minuman kekinian antara lain minuman boba (*Bubble Drink*) (Listiorini, 2019). Minuman Boba merupakan salah satu jenis minuman kekinian yang saat ini banyak bermunculan ditengah masyarakat Indonesia, minuman boba pertama kali ditemukan di Taiwan pada tahun 1980 dengan nama zhen zhu nai cha yang artinya teh susu mutiara dalam bahasa Indonesia atau lebih dikenal dengan boba milk tea atau minuman boba (Veronica, 2020).

Bahan Tambahan Pangan (BTP) merupakan bahan yang ditambahkan kedalam pangan untuk keperluan produk olahan pangan, industri, serta minuman dan makanan yang dapat mempengaruhi sifat atau bentuk pangan untuk menciptakan rasa manis pada lidah (Devitiria, 2018). Banyaknya bahan tambahan pangan dalam bentuk murni dan tersedia dengan harga yang relatif murah mendorong meningkatnya konsumsi bahan tambahan pangan bagi setiap individu. Bahan tambahan pangan tersebut yang paling banyak digunakan salah satunya pemanis buatan (Hartini, 2020). Namun bahan pemanis memiliki dua jenis, yaitu pemanis alami dan pemanis buatan. Pemanis alami yang sering kali digunakan untuk membuat rasa manis pada makanan dan minuman adalah gula pasir atau sukrosa. Selain gula pasir, kita juga dapat menggunakan gula kelapa, gula aren, gula lontar, dan juga gula bit, sedangkan Pemanis buatan mempunyai rasa manis yang hampir menyerupai dan bahkan lebih manis jika dibandingkan dengan

pemanis alami. Namun pemanis buatan dibuat dengan menggunakan reaksi kimia tertentu sehingga dapat menghasilkan senyawa yang mempunyai rasa manis. Pemanis buatan dibuat dengan tujuan sebagai salah satu opsi pengganti gula alami, salah satunya pemanis buatan yang diperbolehkan untuk dikonsumsi yaitu Na-siklamat, dan sakarin (Marliza, 2019).

Na-Siklamat merupakan salah satu jenis pemanis buatan yang memiliki tingkat kemanisannya ± 30 kali lebih tinggi dari pada sukrosa dengan jumlah kemanisan 3,94 kkal/g. Biasanya Na-siklamat digunakan untuk diet bagi penderita diabetes atau penyakit gula, karena memerlukan diet rendah kalori. Na-siklamat sering kali digunakan bersamaan dengan pemanis buatan lainnya, khususnya sakarin, campuran sepuluh bagian Na-siklamat dengan satu bagian sakarin dapat menyembunyikan rasa aneh yang dipicu oleh kedua pemanis ini. Na-siklamat merupakan senyawa Sodium N-Cyclohexylsulfamate dengan rumus ($C_6H_{12}NNaO_3S$) dan berat molekul 201,2 g/mol. Na-siklamat tidak semahal pemanis lainnya dan tetap stabil jika dipanaskan. Na-siklamat pertama kali ditemukan pada tahun 1937 di Universitas Illinois oleh seorang mahasiswa pascasarjana yang bernama Michael Sveda (Devitria, 2018).

Sakarin adalah zat pemanis buatan yang dibuat dari garam natrium dari asam sakarin berbentuk bubuk kristal putih dan tidak berbau dan sangat manis. Sakarin secara luas digunakan sebagai pengganti gula karena mempunyai sifat stabil, nilai kalori yang rendah dan harganya yang relatif murah. Selain itu sakarin juga banyak digunakan sebagai pengganti gula pada penderita diabetes militus atau untuk bahan pangan yang berkalori rendah. Sakarin merupakan senyawa benzosulfimida atau o-sulfobenzimida dengan rumus molekul $C_7H_5NO_3S$ dan berat molekul 183,18 disintesis dari toluen biasanya tersedia sebagai garam natrium. Nama lain dari sakarin adalah 2,3,-dihidro-3-oksobenzisulfonazol, benzosulfimida, atau o-sulfobenzimida (Astiana, 2019).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan, penggunaan Na-siklamat dan sakarin pada minuman masing-masing yaitu 300 mg/Kg dan 3 g/Kg. Dan pada kenyataannya pedagang sering sekali mengkombinasikan kedua pemanis buatan Na-siklamat dan sakarin. Karena

jika kedua pemanis buatan tersebut dikombinasikan dapat menciptakan rasa manis yang pas. Akan tetapi sering sekali pedagang mengkombinasikan tanpa memperdulikan batas kadar yang diperbolehkan permenkes.

Penggunaan pemanis buatan tidak dikonsumsi oleh anak-anak dibawah 5 tahun, ibu hamil, dan ibu menyusui serta hanya diperuntukkan untuk penderita diabetes atau orang yang membutuhkan makanan berkalori rendah. Akan tetapi jika penggunaan pemanis buatan (*sintetis*) dalam jumlah kadar yang berlebihan dan terus menerus sangat tidak dianjurkan karena dapat menimbulkan efek merugikan bagi kesehatan (Sepriyani, 2018).

Penelitian oleh Marlina (2016) pada minuman jajanan yang dijual di sepanjang jalan Cihampelas sampai Batujajar didapatkan hasil bahwa sampel yang diuji positif mengandung siklamat namun masih berada dibawah ambang batas normal, yakni cappucino cincau sebesar 5,7 mg, es teh manis sebesar 9 mg, es kelapa muda sebesar 3 mg, sop buah sebesar 11,7 mg, jus mangga sebesar 4 mg, dan es jeruk sebesar 14,3 mg.

Penelitian Galih (2018), hasil analisis menunjukkan bahwa di Kecamatan Sukasari, 10 dari 22 sampel positif menggunakan pemanis buatan Na-siklamat. Sedangkan hasil analisis sakarin menunjukan nilai negatif yang berarti tidak terkandung pemanis buatan sakarin pada sampel minuman olahan *Thai Tea*.

Penelitian Hesti Marliza (2019) di Kota Batam mengungkapkan bahwa minuman boba dimana terdapat hasil untuk uji kualitatif 25 sampel minuman boba pada sakarin tidak terbentuk fluoresensi hijau, dan untuk uji kualitatif pada Na-siklamat tidak terbentuk endapan putih. Sehingga dapat ditarik kesimpulan 25 sampel minuman boba di kota Batam tidak mengandung kedua pemanis buatan yaitu Na-siklamat dan sakarin. Penjual tidak menambahkan Na-siklamat dan sakarin, karena rasa manis sudah didapatkan dari susu kental manis dan boba.

Berdasarkan studi pustaka yang dilakukan penulis, diketahui bahwa belum ada publikasi ilmiah yang meneliti BTP yaitu zat pemanis buatan pada minuman-minuman yang dijual di jalan Medan Perjuangan. Dimana salah satunya minuman boba, yang merupakan salah satu minuman paling digemari dan diminati dari semua kalangan disana. Alasan inilah yang melatar belakangi penulis untuk

melakukan penelitian tentang penggunaan zat pemanis buatan yaitu Na-siklamat dan sakarin pada minuman boba yang dijual di Jalan Medan Perjuangan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini untuk mengetahui bagaimana gambaran Na-siklamat dan sakarin pada minuman boba yang dijual di medan perjuangan secara kualitatif ?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui ada atau tidaknya kandungan Na-siklamat dan sakarin pada minuman boba di Jalan Medan Perjuangan.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat untuk :

1. Bagi Peneliti

Menambah wawasan pengetahuan, keterampilan dan pengalaman tentang gambaran Na-siklamat dan sakarin pada minuman boba.

2. Bagi Pembaca

Untuk menambah wawasan dan sebagai informasi kepada masyarakat agar lebih teliti dalam memilih minuman yang untuk dikonsumsi.

3. Bagi Institusi

Dapat dijadikan sebagai sumber referensi dan bahan masukan untuk penelitian lebih lanjut mengenai gambaran Na-siklamat dan sakarin pada berbagai minuman boba.