

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut UU No. 36 Tahun 2009, kesehatan adalah keadaan sehat, baik secara fisik, mental, spiritual maupun sosial, yang memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara sosial dan ekonomis. Secara umum kesehatan merupakan hal yang paling utama yang sangat diperlukan dalam diri setiap orang, karena kesehatan merupakan faktor utama penentu kelangsungan hidup manusia. Tanpa adanya kesehatan, seluruh aktivitas yang akan kita lakukan tidak akan berjalan dengan lancar. Kesehatan juga sangat berhubungan dengan pangan. Pangan sangat mempengaruhi kesehatan seseorang. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan dan minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan dan minuman (Menkes RI, 2014).

Teknologi Pengolahan makanan berkembang cukup pesat, termasuk di Indonesia. Untuk memperoleh produk olahan makanan atau minuman yang bercita rasa lezat, berpenampilan menarik, tahan lama, digunakan berbagai bahan pendukung yang sengaja ditambahkan ke dalam makanan dan minuman yang bukan merupakan bahan utama, yang biasa disebut dengan bahan tambahan pangan. Bahan tambahan pangan yang selanjutnya disingkat BTP adalah bahan yang ditambahkan kedalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan. Diantara beberapa bahan tambahan pangan yang sering digunakan adalah pemanis (*Sweetener*). Pemanis adalah bahan tambahan pangan yang berupa pemanis alami dan pemanis buatan yang memberikan rasa manis pada produk pangan (Menkes RI, 2012).

Pemanis berfungsi untuk meningkatkan cita rasa, aroma, memperbaiki sifat-sifat fisik, pengawet, memperbaiki sifat-sifat kimia sekaligus merupakan sumber kalori bagi tubuh. Dilihat dari sumber pemanis dapat dikelompokkan menjadi pemanis alami dan pemanis buatan. Menurut Pemenkes No. 033

Tahun 2012 tentang Bahan Tambah Pangan, Pemanis alami (*Natural Sweetener*) adalah pemanis yang dapat ditemukan dalam bahan alam meskipun prosesnya secara sintetik ataupun fermentasi. Sedangkan pemanis buatan (*Artificial Sweetener*) adalah pemanis yang diproses secara kimiawi, dan senyawa tersebut tidak terdapat di alam.

Melalui penelitian yang dilakukan pada 1969 di Amerika Serikat dilaporkan bahwa siklamat dapat menyebabkan timbulnya kanker kandung kemih pada tikus (Indrati dan Gardjito, 2014). Data yang dilaporkan oleh *Canada's Health Protection Branch* menyatakan bahwa pemanis siklamat dapat menimbulkan kanker kandung kemih pada tikus dan penggunaan siklamat dapat pula berbahaya mengingat hasil metabolismenya yaitu sikloheksilamin bersifat karsinogenik sehingga ekskresi lewat urin dapat merangsang pertumbuhan tumor pada kandung kemih tikus (Yuliarti, 2009 dalam Zulyana, *et. al.* 2016). Penelitian terbaru yang dilakukan oleh para ahli *Academy of Science* pada tahun 1985, melaporkan bahwa siklamat maupun turunannya (sikloheksilamin) tidak bersifat karsinogenik, tetapi diduga sebagai tumor promoter. Sampai saat ini hasil penelitian mengenai dampak siklamat terhadap kesehatan masih diperdebatkan (Cahyadi, 2008).

Di Indonesia, natrium siklamat sangat mudah diperoleh dengan harga yang relatif murah. Hal ini mendorong produsen makanan dan minuman ringan untuk menggunakan pemanis buatan tersebut dalam produknya. Penggunaan pemanis buatan tersebut didasari pada alasan ekonomis karena harga gula pasir yang cukup tinggi, sedangkan tingkat kemanisan pemanis buatan jauh lebih tinggi dari pada gula sehingga penggunaan cukup dalam jumlah sedikit, yang berarti mengurangi modal produksi (Cahyadi, 2008).

Siklamat berpotensi karsinogenik karena terkonversi menjadi *cyclohexylamine* dalam saluran pencernaan, oleh karena itu ADI (*Acceptable Daily Intake*) siklamat ditentukan oleh efek *cyclohexylamine* (Hu dan Tsai, 1998 dalam Setiawan, *et al.* 2016). Badan Perlindungan Konsumen Nasional (BPKN) masih menemukan adanya penyalahgunaan bahan tambahan pangan (BTP) yang melebihi dosis dan tidak diijinkan antara lain pada penggunaan pemanis buatan seperti siklamat (Iswendi, 2010 dalam Handayani dan Agustina, 2015).

Minuman merupakan salah satu pangan yang menjadi kebutuhan primer bagi manusia yang harus dipenuhi. Untuk memenuhi kebutuhan ini, produsen

berlomba-lomba menciptakan produk minuman yang lebih variatif. Hal ini mendorong konsumen untuk lebih cermat dan teliti dalam memilih produk minuman yang bergizi, higienis, bermutu baik, dan aman untuk di konsumsi.

Salah satu minuman yang mungkin menggunakan pemanis buatan adalah minuman teh kemasan siap minum. Minuman teh merupakan minuman yang sudah dikenal dengan luas di Indonesia dan di dunia. Minuman berwarna coklat ini umum menjadi minuman penjamu tamu dan untuk pereda haus. Aromanya yang harum serta rasanya yang khas dari minuman ini banyak dikonsumsi. Selain itu, ada banyak zat berkhasiat bagi kesehatan tubuh. Produsen teh menawarkan beragam jenis minuman teh, salah satunya dalam kemasan siap minum. Teh dalam kemasan siap minum sangat memudahkan konsumen karena praktis tanpa harus menyeduh dengan air panas dan mudah dibawa. Kemasan yang ditawarkan juga beragam, mulai dari kemasan gelas (cup), pouch, kotak dan botol.

Rasa manis pada minuman teh dihasilkan oleh pemanis yang digunakan, hal tersebut yang memungkinkan penggunaan siklamat pada minuman teh kemasan siap minum. Penggunaan siklamat ini memang diizinkan, namun harus memenuhi standar batas yang ditentukan Perka BPOM No. 4 Tahun 2014 yaitu 350mg/kg (dihitung terhadap produk siap konsumsi) .

Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian berjudul “Analisa Pemanis Buatan Siklamat pada Minuman Teh Kemasan Siap Minum Secara Gravimetri”

1.2 Rumusan Masalah

- a. Apakah pada minuman teh kemasan siap minum mengandung siklamat sebagai bahan pemanis?
- b. Apakah kadar siklamat yang terkandung di minuman teh kemasan siap minum sesuai dengan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui apakah minuman teh kemasan siap minum mengandung zat pemanis buatan siklamat.

1.3.2 Tujuan Khusus

Untuk mengetahui kesesuaian kadar pemanis siklamat pada minuman teh kemasan siap minum dengan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014.

1.4 Manfaat Penelitian

- a. Sebagai bahan informasi kepada masyarakat tentang minuman teh dalam kemasan siap minum yang mengandung siklamat.
- b. Untuk menambah pengetahuan dan pengalaman bagi peneliti mengenai bahan tambahan pangan.