

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati 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, dan/atau pembuatan makanan atau minuman (UU RI No. 18 Tahun 2012, tentang Pangan).

Menurut Food and Drug Administration (FDA) Amerika Serikat, BTP adalah zat yang secara sengaja ditambahkan kedalam pangan untuk menghasilkan sifat fungsional tertentu pada pangan baik secara langsung maupun tidak langsung dan menjadi bagian dari pangan tersebut (termasuk zat yang digunakan selama produksi, pengemasan, pengolahan, transportasi, dan penyimpanan (C. Hanny Wijaya, dkk, 2010).

Salah satu jenis penggolongan BTP adalah pemanis buatan yang mana sering ditambahkan kedalam makanan atau minuman untuk memberikan rasa manis saat mengkonsumsinya.

Minuman merupakan segala sesuatu yang diminum dan masuk ke dalam tubuh seseorang yang juga merupakan salah satu *intake* makanan yang berfungsi untuk membentuk atau mengganti jaringan tubuh, memberi tenaga, mengatur semua proses di dalam tubuh (Tarwotjo, 1998).

Minuman sirup adalah salah satu contoh minuman yang manis dimana gula sebagai bahan tambahan pada sirup yang dapat membuat sirup menjadi berasa manis dimana gula tidak dikonsumsi oleh orang yang memiliki diabetes mellitus. Oleh karena itu dibuatlah pemanis buatan pengganti gula yang disebut *Sweetener* atau *Artificial Sweetener*.

Pemanis sintetis adalah zat tambahan dalam makanan yang dapat menimbulkan rasa manis atau dapat membantu mempertajam penerimaan rasa manis yang tidak atau hampir tidak mempunyai nilai gizi, sedangkan kalori yang dihasilkan jauh lebih rendah dari gula (Halim Winarso, 2014).

Pemakaian pemanis buatan banyak dipakai pedagang kecil dan industri rumahan karena dapat menghemat biaya produksi. Harga pemanis buatan jauh lebih murah dibandingkan dengan gula asli. Pemanis buatan hanya sedikit ditambahkan untuk memperoleh rasa manis yang kuat (Anonim, 2010).

Pemanis buatan sering ditambahkan ke dalam makanan dan minuman sebagai pengganti gula karena mempunyai kelebihan dibandingkan dengan pemanis alami yaitu rasanya lebih manis, mempertajam penerimaan terhadap rasa manis, tidak mengandung kalori yang jauh lebih rendah sehingga cocok untuk penderita diabetes dan harganya lebih murah (Dahrul Syah, dkk 2005).

Salah satu jenis pemanis buatan adalah siklamat. Siklamat tersedia dalam bentuk garam natrium dari asam siklamat. Dalam perdagangan, siklamat dikenal dengan nama *assugrin*, *sucaryl*, atau *sucrose*. (Cahyadi, 2008).

Peraturan Kepala Badan POM RI No 4 Tahun 2014 tentang batas maksimum penggunaan bahan tambahan pemanis buatan pada siklamat adalah 0-11 mg/kg BB.

Menurut Cahyadi, 2008, pemanis buatan siklamat hingga saat ini penggunaannya masih banyak menimbulkan kontroversi karena aspek keamanan jangka panjangnya yang berpotensi karsinogenik jika terkonversi menjadi *cyclohexylamine* di dalam saluran pencernaan.

Pada label pangan yang mengandung pemanis buatan, wajib mencantumkan tulisan, “mengandung pemanis buatan, disarankan tidak dikonsumsi oleh anak dibawah 5 tahun, ibu hamil, dan ibu menyusui”. (Permenkes RI No. 033 Tahun 2012, tentang BTP).

Keputusan Kepala Badan POM No HK 00.05.5.1.4547 Tahun 2004, produk pangan yang mengandung pemanis buatan harus mencantumkan jenis dan jumlah pemanis buatan dalam komposisi bahan atau daftar bahan pada label. Akan tetapi masih banyak produsen yang memproduksi sirup buatan mereka tidak mencantumkan label khusus penderita diabetes padahal sirup yang mereka produksi sudah jelas mengandung pemanis buatan. Hal ini termasuk bentuk kecurangan dan penipuan terhadap masyarakat karena tidak jujur dalam mencantumkan komposisi pada label sirup mereka serta bentuk pelanggaran karena tidak mentaati Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 033 Tahun 2012, pada pasal 13 ayat 5, tentang bahan tambahan pangan yang berbunyi, pada label pangan untuk penderita diabetes dan/atau makanan

berkalori rendah yang menggunakan pemanis buatan wajib dicantumkan tulisan “untuk penderita diabetes dan/atau orang yang membutuhkan makanan berkalori rendah”.

Menurut Peraturan pemerintah No. 69 Tahun 1999 tentang label dan iklan pangan, pada pasal 22 ayat 1, untuk pangan yang mengandung bahan tambahan pangan, pada label wajib dicantumkan golongan bahan tambahan, sedangkan pada pasal 37 yang berbunyi pada label untuk pangan yang dibuat tanpa menggunakan atau hanya sebagian menggunakan bahan baku alamiah dilarang mencantumkan pernyataan atau keterangan bahwa pangan yang bersangkutan seluruhnya dibuat dari bahan alamiah.

Penggunaan bahan tambahan pangan seperti pemanis siklamat dalam proses produksi minuman sirup perlu diwaspadai bersama, baik oleh produsen maupun konsumen. Perlu diperhatikan juga bagi produsen agar dapat bersaing sehat di pasar global dengan tidak berlaku curang terhadap konsumen dengan melakukan tindakan penipuan terhadap konsumen dengan tidak mencantumkan label mengandung pemanis buatan sehingga konsumen yakin bahwa sirup yang diproduksi itu mengandung gula murni. Produsen sirup seharusnya tidak memikirkan keuntungan saja tetapi juga harus memperhatikan efek negatif yang timbul bagi konsumen yang tidak mengetahui jenis pemanis buatan yang dikonsumsi dan perlu diperhatikan juga produsen yang memproduksi sirup harus mentaati peraturan yang berlaku di Indonesia.

Berdasarkan pembahasan diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan uji kualitatif siklamat, apakah produsen sirup merk X yang dijual di Pasar Sei Sikambing Medan mengandung gula pasir atau mengandung pemanis buatan siklamat pada sirup produksinya dan apakah sudah sesuai dengan label yang dicantumkannya yaitu “mengandung gula pasir” dan telah memenuhi atau tidak memenuhi persyaratan Permenkes RI No. 033 tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan dan PP RI No. 69 tahun 1999 tentang label pangan.