

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pemanis merupakan senyawa kimia yang ditambahkan dan digunakan untuk keperluan produk olahan pangan industri. Pemanis buatan sakarin berfungsi untuk meningkatkan cita rasa, memperbaiki sifat-sifat fisik, sebagai pengawet, memperbaiki sifat-sifat kimia sekaligus merupakan sumber kalori bagi tubuh, pemanis buatan sakarin juga dapat mengontrol program pemeliharaan dan penurunan berat badan, dan sebagai bahan substitusi pemanis utama (Afrisca Fitriani, 2019). Pemanis terbagi menjadi 2 yaitu pemanis alami dan pemanis buatan, adapun pemanis yang sering di salah gunakan adalah pemanis buatan

Pemanis buatan sakarin yaitu bahan tambahan pangan yang memberikan rasa manis pada produk makanan dan minuman. Penggunaannya hanya diperbolehkan dalam jumlah tertentu (Harningsih et al., 2020). Pemanis buatan yang sering di gunakan oleh pedagang makanan dan minuman adalah pemanis buatan sakarin. Sakarin merupakan salah satu golongan bahan tambahan pangan yang diperbolehkan berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2012 untuk digunakan pada minuman, namun jika dikonsumsi berlebihan dapat menimbulkan dampak yang berbahaya bagi kesehatan seperti menimbulkan alergi dan kanker kandung kemih (Pratomo, 2021).

Batas maksimal setiap pemanis diatur oleh ADI (*Acceptable Daily Intake*) yaitu untuk sakarin adalah 0 – 5 mg/BG/Hari dan kadar maksimal untuk penggunaan dalam minuman adalah 300 mg/L. Pemanis buatan ini banyak digunakan oleh produsen minuman dan makanan dibandingkan dengan pemanis alami. Hal ini dikarenakan pemanis buatan memiliki harga yang lebih murah dan tingkat kemanisan yang lebih tinggi. Namun penggunaan pemanis buatan yang berlebihan atau melebihi batas aman akan memicu berbagai gangguan kesehatan. Kelebihan sakarin dapat menyebabkan migrain dan sakit kepala, kebingungan, kehilangan ingatan, sakit perut, diare, alergi, gangguan seksual, kebotakan, kanker otak dan kantung kemih (Nuraenah et al., 2023).

Sakarin memiliki sisa rasa 300 kali lebih manis dibandingkan gula biasa (sukrosa)(Marliza et al., 2020). Hal ini menjadikannya pilihan populer dalam pembuatan minuman ringan, seperti minuman kemasan. Minuman ringan adalah olahan cairan atau bubuk yang mengandung bahan makanan atau bahan tambahan lainnya. Makanan buatan sendiri yang disiapkan, dikemas, dan siap disantap juga sering mengandung pemanis buatan. Oleh karena itu, penting untuk memperhatikan jumlah pemanis buatan yang digunakan, karena konsumsi berlebihan dapat membahayakan Kesehatan (Ary Nahdiyani Amalia & Aulia Pangastuti, 2022).

Es teh jumbo telah mencuri perhatian masyarakat berkat ukurannya yang besar dan rasa yang unik. Popularitasnya yang semakin tinggi dipicu oleh tren di media sosial, di mana banyak konsumen memberikan ulasan positif setelah menikmatinya. Fenomena ini mencerminkan pergeseran dalam selera minuman, di mana ukuran besar kini menjadi pilihan favorit bagi para konsumen (Muslimah, 2020). Terlihat dari setiap gerai es teh jumbo yang berada di jalan Tempuling Kecamatan Medan Tembung selalu ramai konsumen.

Pada penelitian yang dilakukan oleh Afrisca Fitriani (2020), pengambilan sampel dilakukan di pasar malam CNI Puri Jakarta Barat. Dari total 30 sampel minuman es teh manis yang diuji, ditemukan bahwa 13 sampel positif mengandung sakarin, yang berarti persentasenya mencapai 43,3%. Sementara itu, 17 sampel lainnya dinyatakan negatif, dengan persentase sebesar 56,7%.

Pada penelitian yang dilakukan oleh Guntur Satrio (2021), analisis dilakukan terhadap 5 sampel minuman es kelapa muda yang dijual di Pasar Rajawali Kota Palangka Raya. Hasil analisis menunjukkan bahwa tidak ada satu pun dari sampel tersebut yang mengandung pemanis buatan sakarin. Temuan ini mengindikasikan bahwa minuman es kelapa muda di pasar tersebut bebas dari penggunaan sakarin.

Pada penelitian Elly Mulyani (2022), dia melakukan penelitian di Pasar Tradisional Kota Bengkulu dengan menguji enam sampel minuman es. Hasil analisis dari sampel-sampel tersebut menunjukkan bahwa tidak ada yang mengandung pemanis buatan sakarin. Hasil penelitian ini menegaskan bahwa

minuman es yang dijual di pasar tradisional tersebut tidak menggunakan sakarin sebagai pemanis.

Dalam penelitian yang dilakukan oleh Nuraenah(2023), sebanyak 15 sampel minuman diambil dari berbagai lokasi untuk dianalisis. Dari hasil analisis tersebut, ditemukan bahwa hanya 5 sampel yang tidak mengandung pemanis buatan sakarin. Sebaliknya, 10 sampel lainnya teridentifikasi mengandung sakarin, menunjukkan adanya penggunaan pemanis buatan dalam sebagian besar minuman yang diuji.

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan “Analisa Kandungan Pemanis Buatan Sakarin Pada Minuman Es Teh Jumbo Yang Diperjualbelikan Di Jalan Tempuling, Kecamatan Medan Tembung”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah “Apakah Es Teh Jumbo yang diperjualbelikan di Jalan Tempuling, Kecamatan Medan Tembung mengandung pemanis buatan sakarin?”

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui apakah es teh jumbo yang diperjualbelikan di Jalan Tempuling Kecamatan Medan Tembung mengandung pemanis buatan sakarin atau tidak.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun yang menjadi manfaat dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan dalam melakukan pemeriksaan tentang pemanis buatan sakarin pada minuman Es Teh Jumbo yang diperjualbelikan di Jalan Tempuling, Kecamatan Medan Tembung
2. Untuk memberikan informasi kepada masyarakat tentang apakah terdapat pemanis buatan sakarin dalam minuman Es Teh Jumbo yang dijual di Jalan Tempuling Kecamatan Medan Tembung.
3. Hasil penelitian ini diharap dapat menjadi sumber informasi dan referensi di perpustakaan Politeknik Kesehatan Medan Program Studi D-III

Teknologi Laboratorium Medan dan menambah wawasan mahasiswa tentang pemanis buatan sakarin