

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan dan minuman bagi konsumsi manusia termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan untuk proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan dan minuman (BPOM, 2019). Bahan Tambahan Pangan adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat dan bentuk pangan (BPOM, 2019).

Menurut Permenkes No .003 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan pangan (BTP). BTP merupakan bahan tambahan pangan yang dapat mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi yang sengaja ditambahkan ke dalam pangan dengan tujuan teknologis pada pembuatan, pengolahan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, penyimpanan dan/atau pengangkutan pangan untuk menghasilkan suatu komponen atau mempengaruhi sifat pangan tersebut, baik secara langsung dan tidak langsung.

Pemanis yang paling sering digunakan dan ditambahkan untuk keperluan produk olahan pangan, industri serta minuman dan makanan. Pemanis yang diperbolehkan di Indonesia menurut BPOM No. 11 Tahun 2019 terdapat dua kelompok pemanis yaitu pemanis alami (*natural sweeteners*) dan pemanis buatan (*artificial sweeteners*). Pemanis alami antara lain sorbitol, manitol, glikosida steviol, laktitol, dan satitol. Pemanis buatan antara lain aspartam, siklamat, sakarin dan sukralosa.

Natrium siklamat juga pemanis buatan yang familiar digunakan masyarakat. Siklamat merupakan Kristal yang berwarna putih, tidak berbau, dan bentuk larutan memiliki tingkat kemanisan sebanyak 30 kali pemanis sukrosa (Zarwinda 2021). Selain mempunyai rasa lebih manis dibandingkan pemanis sukrosa, natrium siklamat juga mempunyai harga lebih murah dibandingkan pemanis sukrosa menyebabkan produsen pangan dan minuman sering menggunakan natrium siklamat sebagai pemanis buatan. Karena menghemat biaya produksi (Zarwinda 2021).

Salah satu produk yang sering ditambahkan pemanis buatan siklamat yaitu selai roti. Selai merupakan makanan setengah padat yang dibuat dari buah-buahan atau produk olahan lainnya. Pada selai tersebut mengandung padatan total minimal 65%. Selai telah dikenal sebagai bahan pelengkap pada pembuatan berbagai macam produk pangan. Penggunaan selai pun semakin luas, baik dalam *industri bakery*, *cake*, maupun bahan olesan roti. Saat ini banyak keluarga yang memilih roti dan selai sebagai pengganti nasi sebagai nasi sebagai sarapannya (Yulia Effendi, 2018).

Penggunaan pemanis buatan natrium siklamat di atur dalam Peraturan Badan kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2019 kategori pangan berupa selai (jem, jeli, marmalad) batas maksimum 1000mg/kg . Dampak penggunaan natrium siklamat dapat berakibat positif maupun negatif bagi masyarakat. Dampak positif siklamat yakni dapat digunakan dalam manajemen berat badan, kontrol glukosa darah penderita diabetes mellitus, dan dapat juga dapat digunakan sebagai pengganti gula dalam makanan. Dampak negatif penggunaan dalam jangka pendek secara terus menerus menimbulkan sakit perut, diare, sakit kepala, mual, dan muntah, sedangkan jangka panjang menyebabkan memicu kanker atau karsinogenik, gangguan saraf, gangguan fungsi hati, iritasi lambung, dan perubahan fungsi sel (Yulia Effendi, 2018).

Hasil penelitian Rahmi 2018 dari 4 sampel selai roti bermerek terdapat 3 sampel selai menggunakan natrium siklamat mengandung natrium siklamat dengan kadar 0,0004 gr/kg, 0,1048 gr/kg, dan 0,0657 gr/kg. Selain itu, peneliti juga menunjukkan terdapat kandungan natrium siklamat pada sampel selai yang tidak bermerek pada penelitian tersebut kadar natrium siklamat memenuhi persyaratan tahun 2014 (H & Simorangkir, 2020). Sedangkan penelitian Astuti 2015 diketahui hasil 6 sampel terdapat 2 sampel positif mengandung siklamat yang selanjutnya diuji secara kuantitatif menunjukkan bahwa kadar siklamat dari dua sampel tidak memenuhi persyaratan BPOM tahun 2014 (1000 mg/kg). Kadar yang didapat pada sampel 1A 7206,251 mg/kg dan pada sampel IB 7387,487 mg/kg.

Berdasarkan latar belakang diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “ Analisis Kandungan Natrium Siklamat pada Selai Roti Yang Dijual di Toko Roti Harum ”.

1.2. Rumusan Masalah

- a. Apakah selai roti yang dijual di toko Roti Harum mengandung natrium siklamat ?
- b. Berapa kadar natrium siklamat natrium siklamat yang terkandung didalam selai roti yang di jual di toko roti Harum?
- c. Apakah kadar natrium siklamat yang terkandung didalam selai roti yang dijual di toko roti harum sudah sesuai dengan standar yang berlaku pada BPOM N0 11 Tahun 2019 ?

1.3 Tujuan penelitian

1.3.1 Tujuan umum

Untuk mengetahui apakah selai roti yang dijual ditoko roti Harum mengandung natrium siklamat.

1.3.2 Tujuan khusus

Untuk mengetahui kadar natrium siklamat pada selai roti yang dijual di toko roti Harum sesuai dengan standar yang berlaku pada BPOM N0 11 Tahun 2019

1.4 Manfaat Penelitian

- a. Untuk menambah pengetahuan dan wawasan peneliti.
- b. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang selai roti yang mengandung natrium siklamat.