

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan salah satu bagian terpenting bagi kesehatan manusia, karena bisa menjadi media transmisi untuk memindahkan agen penyakit dari lingkungan ke dalam tubuh manusia dan dapat mengakibatkan penyakit berbasis makanan (Achmadi dalam Putri, 2015).

Aspek keamanan pada produk pangan sangat mempengaruhi bagi kesehatan manusia. Pengertian keamanan dalam Undang-Undang Nomor 18 tahun 2012 adalah upaya dan kondisi yang dibutuhkan agar pangan terhindar dari paparan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang kemungkinan bisa mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia, selain itu agar tidak bertentangan dengan nilai-nilai agama dan kebudayaan yang ada di masyarakat sehingga aman dikonsumsi. Pencemaran kimiawi bisa terjadi melalui 2 cara yaitu penggunaan BTP yang melebihi batas maksimal yang diizinkan dan penggunaan BTP yang berbahaya (Anonim, 2012).

Dewasa ini sering ditemui bahan kimia yang digunakan dalam bahan tambahan pangan. Bahan tambahan yaitu bahan yang sengaja ditambahkan kedalam pangan yang bertujuan untuk memperoleh kualitas produk yang lebih baik. Bahan tambahan sering disebut juga dengan zat adiktif pada makanan atau minuman seperti aroma dan penyedap rasa, pemantap, pewarna, pengawet, antioksidan, pemucat, pengemulsi dan pemanis serta pengental (Handayani dalam Parhan, 2018).

Fungsi dari penggunaan BTP ialah untuk mempertahankan atau meningkatkan kualitas daya simpan dan nilai gizi, mempermudah persiapan serta menjadikan bahan pangan lebih mudah untuk dihidangkan. Bahan tambahan pangan (BTP) digolongkan menjadi dua yaitu BTP yang ditambahkan secara sengaja ke dalam pangan dengan mengetahui komposisi bahan tersebut dan bertujuan untuk mempertahankan cita rasa, kesegaran dan membantu pengolahan seperti pewarna, pengeras, pengawet dan BTP yang secara tidak sengaja ditambahkan dan tidak berfungsi dalam makanan tersebut, baik dalam jumlah banyak atau sedikit yang didapatkan dari perlakuan pada bahan pangan pada saat proses produksi,

pengolahan, dan pengemasan. Bahan ini dapat juga merupakan kontaminan dari bahan yang sengaja ditambahkan untuk tujuan produksi atau penanganan bahan mentah yang masih terbawa kekonsumen. Contoh BTP yang termasuk dalam golongan ini adalah residu pestisida, hidrokarbon aromatik polisiklis dan antibiotik (Hadiana, 2018).

Terdapat 27 jenis BTP yang dicantumkan dalam Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang bahan tambahan pangan, salah satunya ialah pemanis. Pemanis ialah bahan tambahan pangan yang berfungsi memberikan rasa manis pada produk pangan. Pemanis dibagi menjadi dua yaitu pemanis alami dan pemanis buatan. Pemanis alami adalah pemanis yang bisa ditemukan dalam bahan alam meski proses pembuatannya secara sintetik atau fermentasi. Contoh dari pemanis alami yaitu laktosa, galaktosa, sukrosa, maltosa, glisina dan gliserol, sedangkan pemanis sintesis merupakan pemanis yang tidak terdapat di alam dan proses pembuatannya dilakukan secara kimiawi. Contoh dari pemanis sintesis antara lain aspartam, siklamat, dulsi, dan sakarin, Namun sakarin dan siklamat adalah pemanis sintesis yang sangat sering digunakan (Anonim, 2019).

Produsen pangan tertarik untuk menggunakan pemanis sintesis sakarin dan siklamat pada produk olahannya karena alasan ekonomis yang mana kedua jenis pemanis tersebut sangat mudah ditemui di Indonesia dengan harga yang relatif lebih murah dibandingkan dengan harga gula pasir, sedangkan pemanis sintesis memiliki tingkat kemanisan lebih tinggi dibandingkan gula sehingga cukup dalam jumlah sedikit untuk membuat produk olahan terasa manis, keuntungannya dapat mengurangi modal produksi (Cahyadi dalam Rasyid, 2011).

Penelitian yang dilakukan oleh Karolina dan Rosmiati dengan judul “Uji Kadar Sakarin pada Minuman Ringan Bermerek yang Beredar di Kota Pekanbaru “ pada tahun 2018 yang dilaksanakan di Laboratorium Kimia Akademi Kesehatan John Paul II Pekanbaru dengan hasil penelitian menunjukkan bahwa 1 dari 5 sampel yang melebihi batas kadar sakarin maksimal yang diijinkan dalam minuman ringan dianggap tidak aman dikonsumsi. Penelitian lainnya juga pernah dilakukan oleh Syarifudin, dkk., dengan judul penelitian “Identifikasi Siklamat pada Jajanan Pasar di Pasar Hygienes Kelurahan Gamalama di Kota Ternate Tahun 2017” dengan hasil penelitian menunjukkan bahwa 4 dari 40 sampel jajanan pasar di pasar

hygienes di Kota Ternate mengandung zat pemanis buatan Siklamat. Berdasarkan uraian diatas peneliti tertarik untuk melakukan studi literatur mengenai analisis kandungan Sakarin dan/atau Siklamat dengan Spektrofotometri UV-Vis pada produk pangan di beberapa kota di Indonesia.

1.2 Rumusan Masalah

1.2.1 Bagaimana validasi metode dari instrumen yang digunakan pada studi literatur analisis kandungan sakarin dan/atau siklamat dengan spektrofotometri UV-Vis pada produk pangan di beberapa kota di Indonesia?

1.2.2 Berapakah kadar Sakarin dan/atau Siklamat yang terkandung dalam produk pangan yang beredar di beberapa kota di Indonesia?

1.3 Tujuan Masalah

Mengetahui kadar Sakarin dan/atau Siklamat dengan Spktrofotometri UV-Vis pada produk pangan yang beredar di beberapa kota di Indonesia dengan desain studi literatur.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Peneliti

Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan dalam menetapkan kadar suatu zat dan mengidentifikasinya, serta menambah pengetahuan tentang penulisan skripsi berdasarkan desain studi literatur.

1.4.2 Bagi instansi kesehatan

Bahan evaluasi bagi Badan Pemeriksaan Bahan Obat dan Makanan (BPOM) untuk meningkatkan keamanan dan pengawasan terhadap produk pangan yang beredar di beberapa kota di Indonesia.

1.4.3 Bagi instansi pendidikan

Hasil yang diperoleh dari peneliti ini dapat menjadi bahan perbandingan, bahan bacaan untuk peneliti lain dan sebagai referensi untuk menambah wawasan dan pengetahuan.

1.4.4 Bagi Masyarakat

Bahan informasi untuk masyarakat tentang produk pangan yang banyak beredar dimasyarakat dimana banyak mengandung zat tambahan pemanis buatan dan bahayanya jika dikonsumsi dalam jumlah berlebih dan dalam jangka waktu lama terhadap kesehatan serta agar lebih berhati-hati dalam memilih produk pangan untuk dikonsumsi.