

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

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 (BPOM, 2014).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 033 Tahun 2012, Bahan Tambahan Pangan adalah bahan yang ditambahkan kedalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan. Bahan Tambahan Pangan tidak dimaksudkan untuk dikonsumsi secara langsung atau tidak diperlakukan sebagai bahan baku pangan. Bahan Tambahan Pangan dapat mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang sengaja ditambahkan ke dalam pangan untuk tujuan teknologis pada pembuatan, pengolahan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, penyimpanan dan pengangkutan pangan untuk diharapkan menghasilkan suatu komponen atau mempengaruhi sifat pangan tersebut, baik secara langsung atau tidak langsung (Permenkes RI, 2012).

Pemanis (*sweetener*) adalah bahan tambahan pangan berupa pemanis buatan yang memberikan rasa manis pada produk pangan (BPOM, 2014). Perkembangan industri pangan dan minuman akan kebutuhan pemanis dari tahun ke tahun semakin meningkat. Industri pangan dan minuman lebih menyukai menggunakan pemanis sintesis karena selain harganya relatif murah, tingkat kemanisan pemanis sintesis jauh lebih tinggi dari pemanis alami. Hal tersebut mengakibatkan terus meningkatnya penggunaan pemanis sintesis (Cahyadi, 2008). Salah satu pemanis sintesis yang sering digunakan adalah siklambat. Siklambat atau asam siklambat atau cyclohexylsulfamic acid ($C_6H_{13}NO_3S$) digunakan dalam bentuk garam kalsium, kalium dan natrium siklambat. Secara umum, garam siklambat berbentuk kristal putih, tidak berbau, tidak berwarna dan mudah larut dalam air dan etanol, serta berasa manis. Siklambat memiliki tingkat kemanisan relatif sebesar 30 kali tingkat kemanisan sukrosa dengan tanpa nilai kalori (SNI, 2004).

Minuman teh kemasan ada banyak jenisnya diantaranya mulai dari kemasan botol, gelas (cup), pouch, dan kotak. Minuman teh kemasan botol merupakan minuman yang sudah dikenal dengan luas di kalangan masyarakat. Banyak dari kalangan masyarakat yang mengkonsumsi minuman teh kemasan botol karena aromanya harum, rasanya yang khas manis, dan harga jual yang relatif murah.

Rasa yang khas manis pada minuman teh dihasilkan oleh pemanis yang digunakan. Penggunaan natrium siklambat memang diizinkan, namun

harus memenuhi standar batas yang ditentukan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014 yaitu 0 – 11 mg/kg berat badan (sebagai asam siklamat).

Bahaya pemanis buatan jika dikonsumsi berlebihan dapat menimbulkan efek negatif bagi kesehatan manusia, seperti merangsang keterbelakangan mental, kanker, serangan jantung, alergi, diare, bingung, insomnia, hipertensi, dan sakit kepala (Jamil *et al*, 2019). Pemanis buatan natrium siklamat apabila dikonsumsi secara terus menerus akan menyebabkan gangguan kesehatan seperti tremor, migrain, bingung, insomnia, asma, sakit perut, kebotakan, dan kanker (Syarifudin, 2017).

Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Uji Kualitatif Kandungan Natrium Siklamat pada Minuman Teh Kemasan Botol yang Beredar di Swalayan X Kota Klaten” dengan uji kualitatif menggunakan metode pengendapan. Peneliti memilih uji kualitatif menggunakan metode pengendapan karena metode tersebut merupakan analisis yang paling sederhana dibandingkan dengan analisis lainnya.

B. Rumusan Masalah

Apakah ada kandungan pemanis buatan natrium siklamat pada minuman teh kemasan botol yang beredar di swalayan X kota Klaten?

C. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui ada atau tidak pemanis buatan natrium siklambat pada minuman teh kemasan botol yang beredar di swalayan X kota Klaten.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang uji kualitatif kandungan natrium siklambat pada minuman teh kemasan botol yang beredar di swalayan X kota Klaten.

2. Bagi Farmasis

Hasil dari penelitian ini dapat menambah wawasan yang berkaitan dengan natrium siklambat pada minuman teh kemasan botol, serta dapat dijadikan referensi dalam penelitian selanjutnya.

3. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai pengetahuan untuk masyarakat agar lebih berhati-hati dan selektif dalam membeli minuman teh kemasan botol.

E. Keaslian Penelitian

“Uji Kualitatif Kandungan Natrium Siklamat pada Minuman Teh Kemasan Botol yang Beredar di Swalayan X Kota Klaten” belum pernah dilakukan penelitian. Adapun penelitian sejenis yang telah dilakukan, antara lain :

1. Loreta Putri Andini (2020) yang berjudul “Analisa Natrium Siklamat pada Makanan Bubur Bayi Organik”. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi kandungan natrium siklamat pada bubur bayi organik. Kesimpulan dari penelitian ini adalah 4 sampel makanan bubur bayi organik yang diambil dari kecamatan Klaten Utara diketahui tidak mengandung natrium siklamat. Perbedaan penelitian diatas dengan penelitian yang akan dilakukan adalah tempat pengambilan sampel, dan sampel yang digunakan untuk penelitian berbeda.
2. Clara Yoanita Hulu (2019) yang berjudul “Analisis Zat Pemanis Buatan Natrium Siklamat pada Madu yang dijual di Swalayan Maju Bersama Daerah Pancing”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui natrium siklamat pada madu secara kualitatif yaitu dengan metode pengendapan dengan metode gravimetri. Kesimpulan dari penelitian ini adalah dari 4 sampel madu yang digunakan terdapat 2 sampel positif mengandung natrium siklamat dengan kadar 5,2629 gram dan 5,1789 gram natrium siklamat. Kedua sampel tersebut tidak memenuhi persyaratan Permenkes 722 Tahun 1988 tentang batas maksimal penggunaan bahan tambahan pangan yaitu 2 g/kg.

Perbedaan penelitian diatas dengan penelitian yang akan dilakukan adalah lokasi dan sampel yang digunakan untuk penelitian berbeda.

3. Miftahul Jannah (2021) yang berjudul “Analisis Kualitatif Kandungan Natrium Siklamat pada Madu Budidaya dan Madu Kemasan”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan natrium siklamat pada madu budidaya dan madu kemasan. Kesimpulan dari penelitian ini adalah dari 5 sampel madu yang diuji tidak mengandung natrium siklamat.

Perbedaan penelitian diatas dengan penelitian yang akan dilakukan adalah lokasi pengambilan sampel dan sampel yang digunakan berbeda.