

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kesehatan adalah suatu hal yang sangat berharga bagi kehidupan manusia, mengkonsumsi minuman yang bergizi dapat menjaga tubuh agar tetap sehat. Minuman mengandung vitamin, protein, mineral, lemak, karbohidrat, salah satu jenis minuman yang dapat mencukupi kebutuhan gizi adalah jamu (Lestari, 2011).

Jamu merupakan obat tradisional yang berasal dari tanaman, seperti kencur, jahe, temulawak. Jamu beras kencur berkhasiat untuk menyegarkan tubuh. Mutu jamu ditentukan oleh sederetan persyaratan pokok, yaitu komposisi yang benar, tidak mengandung perubahan fisika-kimia, tidak tercemar bahan asing. Jamu diolah dengan cara tradisional yang sederhana yaitu dengan cara direbus dan kemudian diperas (Yusuf, 2014).

Proses pembuatan jamu, biasanya pedagang menambahkan gula yang berasal dari pemanis alami dan ada beberapa pedagang yang menggunakan pemanis buatan. Pemanis buatan merupakan bahan tambahan yang dapat menyebabkan rasa manis dalam makanan tetapi tidak memiliki nilai gizi. Syarat pemanis buatan dapat digunakan oleh perusahaan yang memproduksi makanan yang berkalori rendah atau ditambahkan makanan bagi penderita diet rendah kalori dalam jumlah tidak melebihi batas maksimal penggunaan dengan ambang batas kadar maksimal pemanis adalah 300 mg/kg bahan pangan (Permenkes, 2012).

Pemanis berfungsi untuk meningkatkan cita rasa dan aroma, memperbaiki sifat-sifat fisik, sebagai pengawet, memperbaiki sifat-sifat kimia sekaligus merupakan sumber kalori bagi tubuh, mengembangkan jenis minuman dan makanan dengan jumlah kalori terkontrol, penurunan berat badan, mengurangi kerusakan gigi, dan sebagai bahan substitusi pemanis utama (Imam, 2002).

Pada bahan sintetik terdapat nilai konsumsi perhari yang diizinkan atau yang lebih dikenal dengan ADI (*Acceptable Daily Intake*), mengkonsumsi sakarin untuk orang dewasa maksimum 0-5 mg/kg berat badan. Seseorang dengan berat badan 55 kg dapat mengkonsumsi sakarin maksimal 275 mg, sedangkan untuk konsumsi anak-anak biasanya lebih rendah dari orang dewasa yaitu nilai konsumsi yang diizinkan pada orang dewasa dibagi 2,5 mg (Cahyadi, 2006).

Penggunaan pemanis buatan dalam takaran yang berlebih dapat menimbulkan efek samping yang merugikan kesehatan manusia. Hasil penelitian menunjukkan bahwa beberapa jenis pemanis buatan berpotensi menyebabkan migraine dan sakit kepala, kehilangan daya ingat, bingung, insomnia, iritasi, asma, hipertensi, diare, sakit perut, alergi, impotensi dan gangguan seksual, kebotakan, tumor bersifat karsinogenik seperti kanker otak dan kanker kantung kemih. Hasil penelitian Lestari, (2011) tentang analisis adanya kandungan pemanis buatan (sakarin dan siklamat) pada jamu gendong di Pasar Gubug Grobogan menunjukkan bahwa sakarin, dan aspartame negatif, serta siklamat positif. Nurfarida dkk, (2011) tentang uji kualitatif dan kuantitatif pemanis buatan (sakarin, siklamat, dan aspartam) secara kromatografi cair kinerja tinggi pada jamu jahe merah di Pasar Kramat Jati. Hasil penelitian menunjukkan bahwa aspartame

dan sakarin negatif, serta siklamat positif. Kadar siklamat dalam sampel adalah 311,089 mg per 25 g. Thamrindkk, (2014) meneliti tentang analisis zat pemanis buatan (sakarin dan siklamat) pada pangan jajanan di SD Kompleks Lariangbangi Kota Makassar. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sampel es teh, es dawet, es tongtong dan kembang gula, tidak mengandung siklamat, sedangkan sampel Kue Cup dan Jelly mengandung siklmat dengan kadar berturut-turut 181,04 mg/kg dan 543,123 mg/kg.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas yang menjadi permasalahan adalah: “Adakah pemanis buatan sakarin dalam jamu beras kencur pada penjual jamu gendong di Pasar Rejowinangun Magelang dan berapakah kadarnya?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menganalisis pemanis buatan sakarin pada jamu beras kencur pada penjual jamu gendong di Pasar Rejowinangun Magelang.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi pemanis buatan (sakarin) pada jamu beras kencur pada penjual jamu gendong di pasar Rejowinangun Magelang.
- b. Menetapkan kadar sakarin pada jamu beras kencur pada penjual jamu gendong di pasar Rejowinangun Magelang.
- c. Membandingkan kadar sakarin pada sampel dengan kadar sakarin yang telah ditetapkan oleh Peraturan Menteri kesehatan Republik Indonesia No.033 Tahun 2012?

D. Manfaat penelitian

1. Bagi Peneliti

Menjadikan pengetahuan dan menambah wawasan tentang penggunaan pemanis buatan (sakarín).

2. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat luas tentang pemanis buatan (sakarín) yang ditambahkan dalam jamu, agar masyarakat berhati-hati dalam mengkonsumsi jamu (beras kencur).

3. Bagi Universitas

Menambah khasanah keilmuan khususnya dibidang analisa air dan makanan, sebagai inventaris perpustakaan, dan sebagai bahan rujukan (referensi) untuk penyelesaian Karya Tulis Ilmiah selanjutnya.

E. Keaslian Penelitian

NO	Nama Penelitian, Tahun Penelitian, Institusi Peneliti	Judul Penelitian	Hasil Penelitian
1	Dewi Lestari, Fakultas Tarbiyah Institut Agama Islam Negri Walisongo Semarang 2011	Analisis Adanya Kandungan Pemanis Buatan (Sakarin dan Siklalat) Pada Jamu Gendong Dipasar Gubug Grobogan	Hasil analisis pada jamu Gendong di pasar Gubug Grobogan sakarin, dan aspartame negatif, siklalat hasil analisis positif
2	Nurfarida, Yusnidar Yusuf, Onny Indriani, FS Universitas Muhammadiyah Prof. dr. Hamka, 2011	Uji Kualitatif Dan Kuantitatif Pemanis Buatan (Sakarin, Siklalat, Dan Aspartam) Secara Kromatografi Cair Kinerja Tinggi Pada Jamu Jahe Merah Di Pasar Kramat Jati	Aspartam dan sakarin hasil negatif, siklalat positif, dengan kadar dalam sampel 311,089 mg per 25 g.
3	Zulfikar Thamrin, Saifuddin Sirajuddin, Zakaria Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin, Politeknik Kesehatan Bagian Gizi 2014	Analisis Zat Pemanis Buatan (Sakarin dan Siklalat) Pada Pangan Jajanan Di SD Kompleks Lariangbangi Kota Makassar	Hasil Sampel es teh, Es dawet, Es Tongtong, Kembang gula, tidak mengandung siklalat, sedangkan sampel Kue Cup dan Jelly mengandung siklalat dengan kadar berturut turut 181,04 mg/kg dan 543,123 mg/kg.

Perbedaan penelitian yang akan dilakukan dengan penelitian diatas yaitu penelitian ini bertujuan untuk analisis sakarin pada jamu beras kencur pada penjual jamu gendong di pasar rejoyinangun Magelang.