

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merujuk pada bahan makanan, bahan baku makanan, atau bahan lain yang digunakan dalam pembuatan, pengolahan, atau penyajian makanan atau minuman. Sumber pangan ini dapat berasal dari sumber alamiah seperti tumbuh-tumbuhan dan hewan, dan juga melibatkan pengolahan atau tidak dalam prosesnya (Ayu & Chahaya 2013).

Kualitas estetika seperti rasa, warna, bau, dan tekstur dapat memengaruhi pangan yang dikonsumsi dan diterima oleh masyarakat. Rasa ditentukan oleh selera dan aroma. Kehilangan rasa dapat membuat makanan menjadi tidak enak. Makanan yang diterima juga bisa diaduk dengan zat kimia yang dikenal sebagai bahan tambahan makanan/ BTM. Bahan tambahannya dapat didapatkan dari bahan alami atau bahan kimia sintetis yang digunakan sebagai pengawet, pewarna, dan pemanis buatan (Ranny et al., 2016).

Pemanis yang diperbolehkan di Indonesia di cantumkan pada Peraturan Kepala (BPOM) Indonesia Nomor 4 Tahun 2014. Pada peraturan tersebut dibagi menjadi 4 bagian pemanis yaitu Pemanis (Sweetener), pemanis alami (*natural sweetener*), pemanis buatan (*artificial sweeteners*), dan *Table-top sweetener* (BPOM RI, 2014).

Pemanis buatan salah satunya siklamat memiliki rasa lebih manis dan harga lebih murah dibandingkan gula pasir (sukrosa). Keunggulan tersebut menyebabkan banyak produsen makanan menggunakan siklamat sebagai bahan tambahan makanan, terutama sebagai pemanis selai (Rahmi, 2018). Hasil penelitian menyatakan bahwa 3 dari 4 sampel mengandung siklamat dengan konsentrasi 0,1048 g/kg, 0,0004 g/kg dan 0,0657 g/kg. Selain itu, penelitian lain juga menunjukkan bahwa siklamat terdapat pada tiga sampel selai yang tidak berlabel. Jumlah maksimum siklamat pada suatu bahan makanan berupa selai (selai, jelly, marmalade) yang ditetapkan pemerintah melalui BPOM adalah 1000 mg/kg (BPOM RI, 2014). Walaupun telah ditetapkan aturan oleh pemerintah tentang batas maksimum penggunaan

siklamat, namun masih terdapat produsen yang tetap melewati batas yang diizinkan (Hartini & Jely, 2020).

Selai salah satu bahan yang sering dimasukkan ke dalam pemanis buatan siklamat. Selai ialah hidangan semi padat yang terbuat dari buah-buahan atau dari olahan bahan lain. Ada setidaknya minimal 65% kepadatan total dalam selai. Banyak produk makanan yang berbeda telah dikenal untuk menggunakan selai sebagai bahan di *industri bakery, cake* dan bahan olesan pada roti, penggunaan selai menjadi lebih umum karena maraknya keluarga sekarang makan roti dengan selai untuk sarapan sebagai pengganti nasi (Ranny et al, 2016).

Penggunaan siklamat sebaiknya dihindari karena jumlah berlebihan dapat menimbulkan dampak negatif terhadap kesehatan, antara lain tremor (gangguan saraf), migrain dan sakit kepala, kehilangan ingatan kebingungan, insomnia, mudah tersinggung, asma, hipertensi, diare, sakit perut, alergi dan disfungsi seksual, kebotakan dan kanker otak (Melinda et al., 2022).

Terdapat beberapa penelitian sebelumnya yang dilaksanakan Muawanah et al., (2016) menunjukkan bahwa pengujian dengan 7 sampel terdapat 2 sampel positif selai tidak bermerek melebihi batas maksimum yang ditetapkan oleh BPOM No. 4 Tahun 2014 yaitu 1000 mg/kg (Muawanah et al, 2016).

Penelitian yang dilaksanakan Hartini et al., (2020) dengan menggunakan 24 sampel selai, diperoleh 13 sampel positif kandungan siklamat. Terdapat enam sampel dengan kadar siklamat di atas kadar maksimum (1000 mg/kg). (Hartini & Jely, 2020).

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut penulis menyatakan banyak masyarakat indonesia mengkonsumsi selai sebagai bahan tambahan pangan salah satunya di wilayah Kecamatan Rajabasa maka penulis akan melakukan penelitian mengenai “Gambaran Kadar Siklamat Pada Selai Gel di Pasar Tradisional Kecamatan Rajabasa”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang diatas mengenai “Gambaran Kadar Siklamat Pada Selai Gel di Pasar Tradisional Kecamatan Rajabasa”, maka menjadi rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

Apakah kadar siklamat pada selai gel yang dijual di Pasar Tradisional Kecamatan Rajabasa sudah memenuhi syarat?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan terbagi atas tujuan umum dan tujuan khusus:

1. Tujuan umum Penelitian

Tujuan umum dari penelitian ini yaitu mengetahui Gambaran Kadar Siklamat pada Selai Gel yang dijual di Pasar Tradisional yang ada di Kecamatan Rajabasa.

2. Tujuan khusus dalam penelitian ini ada 2 yaitu:

- a. Mengidentifikasi siklamat pada sampel Selai Gel yang dijual di Pasar Tradisional Kecamatan Rajabasa.
- b. Menganalisis kadar siklamat pada Selai Gel positif yang dijual di Pasar Tradisional Kecamatan Rajabasa dengan menggunakan Gravimetri

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Hasil penelitian digunakan sebagai referensi keilmuan di bidang Kimia Air Makanan dan Minuman di jurusan Teknologi Laboratorium Medis Poltekkes Tanjungkarang.

2. Manfaat aplikatif

a. Bagi Peneliti

Hasil Penelitian dijadikan untuk memperdalam pengetahuan dan memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan Program Diploma III Analis Kesehatan.

b. Bagi Masyarakat

Sebagai sumber informasi bagi masyarakat mengenai bahan tambahan makanan dan minuman tentang kadar siklamat pada selai dengan harapan dapat mengetahui keamanan mengonsumsi selai secara berlebihan karena sebagai petunjuk bagi produsen dalam memproduksi produknya.

E. Ruang Lingkup

Bidang penelitian ini yaitu Kimia Analisis Makanan dan Minuman yang bersifat deskriptif serta Desain Penelitian *Cross sectional* Variabel Independen dalam penelitian ini adalah selai yang dijual di Pasar Tradisional Kecamatan Rajabasa dan Variabel Dependen adalah Siklamat. Populasi dalam penelitian ini adalah semua penjual selai di Pasar Tradisional Kecamatan Rajabasa. Berdasarkan hasil survey ditemukan 6 penjual selai di pasar tempel 3 penjual dan pasar Tempel Rajabasa 3 pasar Tempel Rajabasa Raya. Sampel pada penelitian ini berupa semua Jenis selai (Stroberi, Nanas, Melon, Bluberi Coklat dan Srikaya). Lokasi pengambilan sampel di Pasar Tradisional Kecamatan Rajabasa. Penelitian ini akan dilakukan di Laboratorium Kimia Jurusan Teknologi Laboratorium Medis, pada bulan Juni-Juli 2024 Uji kualitatif dan kuantitatif dengan analisis kadar siklamat menggunakan Gravimetri.