

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat Indonesia mengonsumsi minuman manis merupakan suatu kebiasaan yang umum. Hal ini diperkuat dengan hasil Survei Kesehatan Indonesia (SKI) pada tahun 2023 menunjukkan bahwa kebiasaan konsumsi minuman manis lebih dari atau sama dengan satu kali/hari pada kelompok usia muda 3-4 tahun sebanyak 51,4% dan usia 5-9 tahun sebanyak 53%. Pada kelompok remaja usia 10-14 tahun, angka konsumsi minuman manis lebih dari atau sama dengan satu kali dalam sehari juga mencapai 50,7% (BKPK, 2023). Minuman manis adalah semua minuman yang mengandung gula, yaitu gula alami atau gula buatan.

Dalam proses pembuatan minuman manis, salah satu bahan yang ditambahkan ialah pemanis. Varian pemanis alami maupun pemanis buatan dapat ditemukan dengan mudah di pasar (Marliza *et al.*, 2020). Pemanis alami adalah zat yang memiliki rasa manis dan berasal dari tumbuhan atau hewan, pemanis buatan didefinisikan sebagai bahan tambahan yang diproduksi secara kimia di laboratorium dengan karakteristik utama menghasilkan rasa manis (Mulyati *et al.*, 2023). Gula pasir, gula merah, dan gula aren merupakan pemanis alami yang umum digunakan oleh masyarakat. Salah satu ciri karbohidrat sederhana seperti gula adalah kelarutannya dalam air, yang memungkinkan tubuh menyerapnya secara cepat dan memanfaatkannya sebagai energi (Septiani *et al.*, 2019). Aspartam, siklamat, asesulfam-K, serta sakarin adalah contoh pemanis buatan yang sering digunakan (Rasyid *et al.*, 2022). Setiap tahun, kebutuhan akan pemanis meningkat pesat. Pemanis buatan lebih banyak digunakan dalam industri makanan dan minuman sebab memiliki keunggulan berupa harga yang lebih terjangkau serta kemampuan menghasilkan rasa manis yang lebih kuat daripada pemanis alami. (Ramadhani *et al.*, 2018). Pemanis buatan boleh digunakan, tetapi harus mengikuti pedoman yang ditetapkan BPOM (Amalia & Pangastuti, 2022).

Pemanis buatan yang rasanya lebih manis daripada gula (sukrosa) dan lebih murah adalah Natrium siklamat (Hartini & Simorangkir, 2020). Dibandingkan dengan sukrosa, siklamat 30–40 kali lebih manis (Hernaningsih & Jayadi, 2021). Peraturan BPOM Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan menetapkan ketentuan bahwa pemakaian Natrium siklamat sebagai pemanis buatan tidak boleh melebihi 250 mg/kg (Kepala BPOM RI, 2019). Apabila berlebihan dalam konsumsi Natrium siklamat dapat mengakibatkan kanker kandung kemih, tumor, sakit kepala, dan tremor (Suparmi *et al.*, 2023). Pada penelitian Khasanah & Sya'bana (2023) menemukan kandungan Natrium siklamat dalam minuman boba dimana terdapat kandungan Natrium siklamat yang melebihi batas maksimum BPOM tahun 2019, yaitu sebesar 1293,10 mg/kg, 827,60 mg/kg, 931,00 mg/kg, dan 543,00 mg/kg (Khasanah & Sya'bana, 2023).

Berdasarkan observasi awal di daerah PPS Kecamatan Manyar Kabupaten Gresik terdapat tiga penjual minuman tradisional es dawet. Es dawet yang dijual di daerah PPS biasanya ramai dikunjungi pengunjung yang ingin menikmati minuman khas ini, terutama saat cuaca panas. Akan tetapi, terdapat informasi setelah minum es dawet tersebut tiga orang mengalami sakit pada tenggorokan. Mengonsumsi makanan panas atau mengandung pemanis buatan dapat memicu iritasi pada tenggorokan, sehingga tenggorokan akan terasa gatal, berdahak, dan perih (Fuadah, 2020). Dari kondisi ini, peneliti terdorong untuk melakukan identifikasi pemanis yang digunakan pada sirup gula es dawet yang dijual di PPS Kabupaten Gresik dengan menggunakan metode pengendapan (Devitria & Sepriyani, 2018) dan uji *test* kit siklamat (Pininfarina & Mahmudiono, 2023).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

Apakah terdapat kandungan pemanis buatan Natrium siklamat pada sirup gula es dawet yang dijual di PPS Kabupaten Gresik?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian rumusan masalah tersebut, tujuan penelitian ini adalah: Untuk mengidentifikasi ada atau tidaknya kandungan pemanis buatan Natrium siklamat pada sirup gula es dawet yang dijual di PPS Kabupaten Gresik.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Dapat memberikan pengetahuan bagi peneliti serta sebagai perbandingan bagi peneliti yang lainnya saat melakukan penelitian ada dan tidaknya kandungan Natrium siklamat pada minuman khususnya es dawet.

2. Bagi Instansi

Sebagai bahan kepustakaan mahasiswa Universitas Muhammadiyah Gresik agar dapat menambah wawasan tentang penggunaan sirup gula dengan menambahkan zat pemanis buatan Natrium siklamat yang sesuai dengan Peraturan BPOM Nomor 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan yaitu sebesar 250 mg/kg.

3. Bagi Peneliti Lain

Dapat memberikan inspirasi bagi peneliti selanjutnya untuk mengidentifikasi kandungan Natrium siklamat khususnya es dawet di tempat lainnya.