

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 LATAR BELAKANG**

Minuman yoghurt adalah susu pasteurisasi yang difermentasikan dengan bakteri tertentu (bakteri prebiotik *streptococcus* dan bakteri prebiotik *lactobacillus*) sehingga menghasilkan rasa asam dan aroma yang khas. Seiring dengan banyaknya penelitian tentang manfaat yoghurt bagi kesehatan, maka berkembanglah resep-resep pembuatan yoghurt dan aplikasinya dalam makanan atau pun minuman (Anonim, 2012).

Sebagai minuman yang berasal dari susu, yoghurt telah lama dipercaya memiliki khasiat yang sangat baik dalam melancarkan pencernaan. Konon, yoghurt pertama kali dipopulerkan dari timur tengah dan dataran Balkan ribuan tahun lampau.

Pedagang susu dari pedalaman biasa menjual susu ke daerah pantai yang letaknya jauh. Perjalanan sehari-hari menyebabkan susu mengalami fermentasi dan rasanya menjadi asam. Namun karena disimpan dalam kulit binatang, maka temperaturnya tetap terjaga. Kulit binatang tersebut dalam bahasa Turki disebut 'jugurt' yang boleh jadi merupakan asal kata yoghurt (Anonim, 2011).

Seiring meningkatnya pertumbuhan industri minuman di Indonesia, telah terjadi peningkatan produksi minuman kesehatan di Indonesia. Pada minuman kesehatan pun sering ditambahkan bahan pemanis buatan yang kadarnya perlu diperhatikan, karena apabila mengkonsumsinya berlebihan akan membahayakan kesehatan (Jacobson, 2000).

Pemanis merupakan senyawa kimia yang sering ditambahkan dan digunakan untuk produk industri dan minuman kesehatan. Pemanis berfungsi untuk meningkatkan cita rasa dan aroma, memperbaiki sifat-sifat fisik, memperbaiki sifa-sifat kimia sekaligus merusakkan sumber kalori yang penting bagi tubuh, mengembangkan jenis minuman dengan jumlah yang terkontrol, mengontrol program pemeliharaan, penurunan berat badan, mengurangi kerusakan gigi dan sebagai bahan substitusi pemanis utama. Perkembangan industri minuman akan kebutuhan pemanis dari tahun ketahun semakin meningkat. Produsen minuman lebih menyukai pemanis sintetis karena harganya relatif lebih murah dan tingkat kemanisan pada pemanis sintetis jauh lebih tinggi dibandingkan dengan pemanis alami. Hal tersebut itulah yang mengakibatkan terus meningkatnya pemakaian pemanis sintesis terutama sakarin.

Pada dasarnya pemanis buatan merupakan senyawa yang secara substansial memiliki tingkat kemanisan lebih tinggi, yaitu berkisar antara 30 sampai dengan ribuan kali lebih manis dibandingkan sukrosa. Karena tingkat kemanisannya yang tinggi, penggunaan pemanis buatan dalam produk hanya dibutuhkan dalam jumlah sedikit hingga dapat dikatakan rendah kalori atau tidak mengandung kalori (Subani, 2009).

Harga pemanis buatan jauh lebih murah dibandingkan dengan gula asli. Pemanis buatan hanya sedikit ditambahkan untuk memperoleh rasa manis yang kuat maka dari itu kebanyakan dari produsen memakai pemanis buatan untuk menghemat biaya produksi salah satu pemanis yang sering di pakai adalah sakarin (Anonim, 2009)

Pemanis ditambahkan pada yoghurt difungsikan untuk meningkatkan cita rasa yoghurt yang selama ini terlalu asam untuk dikonsumsi, dengan penambahan pemanis yoghurt akan terasa tidak terlalu asam untuk dikonsumsi.

Meskipun demikian sakarin banyak menimbulkan bahaya bagi kesehatan manusia contohnya sebagai berikut : migrain, sakit kepala, kehilangan daya ingat, bingung, insomnia, iritasi, asma, hipertensi, diare, sakit perut, alergi, impotensi dan gangguan seksual, kebotakan, kanker otak, kanker kantung kemih.

Apabila pemakaian sakarin dosisnya tidak diatur atau terlalu tinggi, kemungkinan besar akan menimbulkan kerugian pada pemakainya, baik yang bersifat langsung seperti keracunan atau bersifat tidak langsung (komulatif) misalnya apabila bahan yang digunakan bersifat karsinogenik (Subani, 2009)

Oleh karena itu penambahan sakarin pada minuman yoghurt dibatasi agar tidak melebihi dosisnya yang dapat merugikan pengonsumsinya dan dapat menimbulkan bahaya bagi kesehatan, penambahan sakarin dibatasi menurut standart PerMenKes RI No. 1168/Menkes/Per/X/1999 adalah 300mg/kg (Na-Sakarin). Oleh karena itu penelitian ini dilakukan dengan judul Analisa Kadar Sakarin Pada Minuman Yoghurt.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Apakah kadar sakarin pada minuman yoghurt sudah sesuai dengan standart PerMenkes RI No. 1168/Menkes/Per/X/1999?

### **1.3 Tujuan**

1. Untuk mengetahui kadar sakarin pada minuman yoghurt ?
2. Untuk mengetahui kesesuaian kadar sakarin pada minuman yoghurt tersebut dengan standart PerMenkes RI No. 1168/Menkes/Per/X/1999 ?

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini adalah :

#### **1.4.1 Bagi Masyarakat**

Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan informasi bahwa konsumsi sakarin berlebihan dapat menimbulkan penyakit salah satunya adalah Diare, sakit perut, kanker otak, kanker kantung kemih, dll.

#### **1.4.2 Bagi Peneliti**

Dapat mengetahui informasi apakah kadar sakarin pada minuman yoghurt telah memenuhi standart PerMenkes RI No. 1168/Menkes/Per/X/1999 tentang bahan tambahan pada panganan.

#### **1.4.3 Bagi Institusi**

Diharapkan hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai tambahan wacana di perpustakaan.