

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menjaga pola makan adalah salah satu perilaku paling penting yang dapat mempengaruhi keadaan gizi. Hal ini disebabkan karena kuantitas dan kualitas makanan dan minuman yang dikonsumsi akan mempengaruhi tingkat kesehatan individu dan masyarakat (KemenKes RI, 2014).

Banyak penyakit yang bersumber dari makanan dan minuman dimana konsumen kurang menyadari bahwa yang biasa dikonsumsi kemungkinan tidak higienis atau tidak sehat. Kurangnya perhatian terhadap hal ini sering berdampak pada kesehatan, contohnya adalah keracunan makanan akibat tidak higienisnya proses pengolahan sampai dengan penyajiannya dan penggunaan bahan kimia berbahaya yang beresiko menimbulkan penyakit bahkan membuat kematian. Selain itu, penggunaan Bahan Tambah Pangan (BTP) yang melebihi batas maksimal penggunaan dan pola konsumsi yang tidak seimbang juga berdampak buruk bagi kesehatan (BPOM, 2011).

Makanan atau minuman yang banyak dijumpai dimasyarakat salah satunya yaitu jamu. Jamu sebagai sumber potensial terapi bantu telah mencapai peran penting dalam sistem perawatan kesehatan di seluruh dunia bagi manusia. Tidak hanya dalam kondisi sakit, tetapi juga sebagai bahan potensial untuk menjaga kesehatan (Verma & Singh, 2008 dalam Citrasari, 2012).

Jamu dipahami oleh masyarakat sebagai salah satu cara pengobatan tradisional. Selain itu, alasan masyarakat mengkonsumsi jamu karena diketahui

minimnya efek samping, harganya relatif lebih murah dari pada obat-obat kimia, mudah didapatkan dan diolah sendiri, juga sebagai warisan leluhur bangsa. Jamu khas dengan rasa pahitnya (pahitan) namun, ada juga jenis jamu yang rasanya tidak pahit (manisan). Rasa manis biasanya didapat dari campuran gula merah, gula aren dan madu. Terlebih dengan tingginya harga beli gula membuat para pedagang jamu bisa saja menambahkan gula buatan untuk membuat jamu terasa lebih manis dan memperingan keuangan mereka (Kartika, 2017).

Salah satu jamu yang memiliki rasa manis yaitu sinom (cair). Jamu sinom adalah jamu yang terbuat dari daun asam muda atau disebut sinom. Jamu sinom tergolong dalam jenis jamu yang mempunyai citarasa menyegarkan, tidak pahit dan juga tidak membuat orang eneg ketika mengkonsumsinya. Pengkonsumsiannya pun sudah menyeluruh dari anak-anak, remaja, dewasa, hingga orang tua (Fibrianto, 2016).

Berdasarkan data Riset Kesehatan Dasar tahun 2010 menunjukkan bahwa penduduk Indonesia yang pernah mengkonsumsi jamu sinom sebanyak 59,12% yang terdapat pada semua kelompok umur, jenis kelamin, di desa maupun perkotaan dan sebanyak 95,60% merasakan manfaat dari mengkonsumsi jamu sinom pada semua kelompok umur dan status ekonomi, di pedesaan maupun di perkotaan tetapi manfaatnya masih sebatas pengobatan sendiri (Kemenkes RI, 2010).

Pemanis merupakan zat yang sering ditambahkan dan digunakan dalam keperluan produk olahan pangan dan minuman yang berfungsi meningkatkan cita rasa manis. Pemanis dapat dikelompokkan menjadi pemanis alami dan pemanis buatan (sintesis) (Cahyadi, 2008 dalam Pratama, 2017). Saat ini yang paling

banyak digunakan oleh masyarakat adalah pemanis buatan, karena ditunjang oleh kemudahan untuk mendapatkannya dan harganya relatif murah (Thamrin, 2014). Pemanis sintesis yang umum digunakan dalam makanan dan minuman adalah sakarin dan siklamat dalam bentuk garamnya (Rasyid, 2011).

Menurut Pratama (2017), sakarin secara luas digunakan sebagai pengganti gula karena mempunyai sifat stabil, nilai kalori yang rendah dan harganya yang relatif murah. Selain itu sakarin juga banyak digunakan sebagai pengganti gula pada penderita diabetes militus atau untuk bahan pangan yang berkalori rendah.

Organisasi kesehatan dunia (WHO) telah menetapkan batas-batas penggunaan sakarin yang disebut ADI (Acceptable Daily Intake) atau kebutuhan orang per hari yaitu sebanyak 0-5 mg/kg BB/hari. Sedangkan penambahan sakarin pada makanan dan minuman dibatasi menurut standart BPOM RI No. 4 tahun 2014 adalah 300 mg/kg (Natrium Sakarin).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Fatimah dkk (2017) tentang Analisis sakarin dalam jamu kunyit asam yang dijual di Malioboro menggunakan metode kromatografi lapis tipis, pada 12 sampel terdapat 9 sampel mengandung sakarin dan 3 sampel tidak mengandung sakarin.

Penggunaan sakarin sebagai pemanis buatan perlu diwaspadai karena penggunaan dalam jumlah banyak atau berlebihan akan menimbulkan efek samping yang merugikan kesehatan. Mengkonsumsi sakarin dalam jangka waktu yang panjang dapat menimbulkan gangguan reproduksi misalnya abortus, kematian embrio, diare, alergi, kanker kandung kemih, gangguan susunan syaraf pada anak-anak manusia dan hewan, dan bisa menyebabkan kerusakan kromosom (Alimi, 2010).

Mengingat adanya bahaya yang ditimbulkan oleh sakarin terhadap kesehatan, maka penulis mengajukan penelitian dengan judul analisa kadar sakarin pada jamu sinom yang dijual di daerah kawasan wisata religi sunan ampel Surabaya. Penulis mengambil lokasi tersebut sebagai sampling karena dari hasil survei banyak didapatkan penjual jamu sinom di daerah tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat dirumuskan masalah sebagai berikut : "Apakah kadar sakarin pada jamu sinom (cair) sudah sesuai dengan standart BPOM RI No. 4 tahun 2014?"

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui kesesuaian kadar sakarin pada jamu sinom (cair) tersebut dengan standart BPOM RI No. 4 tahun 2014.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Secara Teoritis

1. Dapat mengetahui informasi apakah kadar sakarin pada jamu sinom telah memenuhi standart BPOM RI No. 4 tahun 2014 tentang bahan tambahan pangan.
2. Menambah pengetahuan dan wawasan tentang kualitas jamu sinom yang beredar di pasaran.

1.4.2 Secara Praktis

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