

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kesehatan adalah modal utama untuk kita melangkah dan beraktifitas. Untuk mendapatkan kesehatan tentunya harus berusaha menjaga pola hidup terlebih dahulu (Indraf, 2018). Kurangnya perhatian terhadap hal ini sering berdampak pada kesehatan, contohnya adalah keracunan makanan atau minuman akibat tidak higienisnya proses pengolahan sampai dengan penyajiannya (BPOM, 2011). Hal ini disebabkan karena kuantitas dan kualitas makanan dan minuman yang dikonsumsi akan mempengaruhi tingkat kesehatan individu dan masyarakat (KemenKes RI, 2014).

Makanan atau minuman yang banyak dijumpai dimasyarakat salah satunya yaitu susu. Susu yang dijual di pasaran terdiri dari banyak macam, mulai rasanya, bentuknya, hingga cara sterilisasinya. Macam- macam jenis susu tersebut meliputi susu full cream, susu semi-skimmed, susu skim, susu kental manis dan susu UHT (Nanda, 2017). Susu berperan sebagai asupan penting untuk kesehatan, kecerdasan, dan pertumbuhan, khususnya anak-anak. Permintaan susu tumbuh sangat cepat, yang meningkat 14,01% selama periode antara tahun 2002 dan tahun 2007. Namun, di sisi lain produksi susu Indonesia hanya tumbuh 2% (Direktorat Budidaya Ternak Ruminansia, 2010).

Susu UHT merupakan susu yang diolah menggunakan pemanasan dengan suhu tinggi (135-145°C) dan dalam waktu yang singkat selama 2-5 detik (Badan Standarisasi Nasional 1998). Pemanasan dengan suhu tinggi bertujuan untuk

membunuh seluruh mikroorganisme (baik pembusuk maupun patogen) dan sporanya (Astawan, 2007). Teknologi UHT dan kemasan aseptik multilapis menjamin keamanan dan daya tahan susu UHT tanpa membutuhkan bahan pengawet serta tak perlu disimpan di lemari pendingin hingga 10 bulan setelah diproduksi (Astawan, 2007).

Kebutuhan nutrisi selain dengan makanan juga dianjurkan dengan mengonsumsi susu. Namun jika mengonsumsi susu tanpa memerhatikan kandungan nutrisi yang seimbang juga tidak baik khususnya bagi anak-anak. Mengonsumsi susu yang berlebihan dapat menyebabkan anak tidak mau makan, sehingga nutrisi yang diperlukan tidak bisa didapatkan. Akibatnya, pertumbuhan dan perkembangan anak dapat terganggu. Pemberian susu yang berlebihan juga dapat menyebabkan obesitas. Pemberian susu yang mengandung gula terlalu tinggi juga dapat merusak gigi anak (Selvi, 2018).

Susu jenis ini disukai semua kalangan seperti anak-anak, remaja, dewasa maupun orang tua. Susu UHT terbuat dari susu sapi. Maka dari itu, susu jenis ini sebaiknya tidak diberikan anak yang berusia 12 bulan kebawah untuk menghindari potensi alergi. Pasalnya, system pencernaan anak usia tersebut masih belum mampu mengolah susu sapi yang kaya protein dan mineral, karena organ ginjal yang masih belum terbentuk sempurna dan juga dapat mengakibatkan peningkatan risiko perdarahan saluran cerna (Fitria, 2007).

Kekhawatiran mengenai potensi alergi juga menjadi alasan utama pembatasan diet makanan untuk bayi dan balita, termasuk susu sapi. Protein susu sapi merupakan jenis zat pencetus alergi (*allergen*) (IDAI, 2016).

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)

Sakarin adalah salah satu zat aditif yang berupa pemanis buatan yang tidak memiliki sumber energi makanan dan jauh lebih manis dari sukrosa, tetapi memiliki sisa rasa pahit atau metalik terutama pada konsentrasi tinggi. Nama sakarin itu sendiri berasal dari *saccharine* yang berarti berkaitan dengan atau menyerupai gula. Campuran sakarin dengan pemanis lain yang sering digunakan untuk mengimbangi kelemahan masing-masing pemanis adalah campuran sakarin dengan siklamat dengan perbandingan 10:01. Sakarin diyakini sebagai sebuah penemuan penting, khususnya bagi penderita diabetes, karena langsung masuk tubuh melalui sistem pencernaan manusia tanpa dicerna (Eriska, 2013).

Menurut Pratama (2017), sakarin secara luas digunakan sebagai pengganti gula karena mempunyai sifat stabil, nilai kalori yang rendah dan harganya yang relatif murah.

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). Penggunaan sakarin perlu diwaspadai karena penggunaan yang berlebihan akan menimbulkan efek samping yang merugikan kesehatan. Mengonsumsi sakarin dalam jangka waktu panjang dapat menimbulkan gangguan reproduksi misalnya diare, alergi, kanker kandung kemih, gangguan susunan syaraf pada anak-anak, dan bisa menyebabkan kerusakan kromosom (Alimi, 2010).

Mengingat adanya bahaya yang ditimbulkan oleh sakarin terhadap kesehatan, maka penulis mengajukan penelitian dengan judul analisa sakarin pada berbagai macam merk susu UHT di pasar Pucang. Penulis mengambil lokasi tersebut sebagai sampling karena dari hasil survei banyak didapatkan penjual susu UHT di pasar Pucang.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah terdapat kandungan sakarin pada berbagai macam merk susu UHT di pasar Pucang?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui adanya kandungan sakarin pada berbagai macam merk susu UHT di pasar Pucang.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Secara teoritis

Dapat mengetahui informasi dan menambah pengetahuan apakah terdapat kandungan sakarin pada susu UHT.

1.4.2 Secara praktis

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

