

BAB 5

PEMBAHASAN

Dari hasil pemeriksaan kandungan sakarin pada 34 sampel merk susu UHT yang dijual di toko Pasar Pucang, didapatkan hasil tidak mengandung sakarin yang berarti sampel penelitian tersebut memenuhi syarat BPOM RI No. 4 tahun 2004. Yang berarti 100% berkualitas baik dan 0% berkualitas jelek.

Hasil penelitian ini memenuhi syarat semua dikarenakan penggunaan pemanis pada susu UHT dalam jumlah yang sedikit. Susu UHT yang diteliti masih menggunakan gula sebagai pemanis. Dari hasil pemeriksaan pada sampel merk susu UHT yang dilakukan di Laboratorium Kesehatan Daerah (LABKESDA) Surabaya didapatkan hasil tidak terdeteksi kandungan sakarin pada 34 sampel susu UHT.

Pada dasarnya penggunaan bahan tambahan makanan atau minuman pada industry pangan bertujuan untuk memperpanjang umur simpan atau mengawetkan pangan, meningkatkan kualitas baik dari segi nilai gizi maupun sifat organoleptic, membantu pengolahan dan membentuk makanan atau minuman menjadi lebih baik dan lebih enak di mulut (Murdiati, 2013).

Sakarin boleh dikonsumsi dengan asupan harian 5 mg/kg berat badan, namun jika dikonsumsi secara berlebihan dan dalam jangka waktu yang lama akan menimbulkan efek negative bagi kesehatan badan. Efek negative mengkonsumsi sakarin dapat menyebabkan migrain, sakit kepala, kehilangan daya ingat, bingung, insomnia, iritasi, asma, hipertensi, diare, sakit perut, alergi, impotensi, gangguan seksual, kebotakan, serta sakit pada kandung kemih (Fatimah, 2015).

Sedangkan menurut hasil pengamatan peneliti pada persentase rendah kandungan sakarin dipengaruhi oleh hygiene sanitasi dan kesadaran produsen terhadap kesehatan dalam penggunaan pemanis pada susu UHT yang dijual.

Susu UHT (Ultra High Temperature) adalah produk susu yang diperoleh dengan cara mensterilkan susu pada suhu tidak kurang dari 135°C selama 2 detik dan segera dikemas dalam wadah steril secara aseptis. Susu UHT yang dijual dipasaran banyak yang masih mengandung gula sebagai tambahan untuk pemanis, oleh karena itu peneliti ingin mengetahui kandungan pemanis (SAKARIN) pada berbagai merk susu UHT yang dijual.

Pemanis merupakan senyawa kimia yang sering ditambahkan dan digunakan untuk keperluan produk olahan pangan, industry serta minuman. Rasa manis yang dihasilkan oleh berbagai senyawa organik termasuk alkohol, glikol, gula dan turutan gula. Menurut peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 722 tahun 1988, pemanis termasuk ke dalam bahan tambahan kimia.

Penggunaan bahan tambahan makanan atau minuman wajib diketahui oleh masyarakat, dengan mengetahui tujuan penggunaan bahan tambahan makanan atau minuman akan mampu mengarahkan seseorang untuk menggunakan dan memposisikan bahan tambahan pangan secara tepat. Sehingga bahan tambahan makanan atau minuman mampu memberikan manfaat yang tepat, tidak berubah menjadi bahan tambahan pangan yang merugikan.

Bahan tambahan pangan sebenarnya boleh dikonsumsi, karena umumnya sudah diatur dosis penggunaannya oleh lembaga-lembaga pengawasan makanan dan minuman. Sedangkan mengkonsumsi susu UHT juga dianjurkan, tetapi ada

pengecualian terhadap cara mengkonsumsinya. Pada dasarnya setiap orang mempunyai daya tahan tubuh sendiri-sendiri.

