

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Brownies merupakan kue khas Amerika yang pertama kali dikenal pada tahun 1987. Nama brownies sendiri diambil karena cake tersebut dominan berwarna coklat pekat (brown), ditambah lagi karena bahan bakunya juga terdiri dari aneka coklat seperti dark chocolate, coklat pasta, dan coklat bubuk. Dalam perkembangannya, banyak sekali brownies dengan aneka kreasi dan rasa yang variatif. Penampilannya pun lebih cantik dan mengundang selera walaupun tidak meninggalkan ciri khas asli brownies yang kaya akan rasa coklatnya. Variasi tersebut biasanya dengan menambah topping di atasnya seperti krim keju, chocolate ganache, marshmallow, chocolate chip, atau taburan aneka jenis kacang-kacangan (Anonim, 2012).

Brownies dapat dikategorikan menjadi dua, yaitu brownies panggang dan brownies kukus. Berdasarkan penelitian dari Saragih (2011), secara umum tidak terdapat perbedaan diantara keduanya. Perbedaannya terletak pada kandungan kadar air di dalamnya. Brownies kukus memiliki kadar air yang lebih tinggi dibanding brownies panggang sehingga memiliki daya simpan yang lebih rendah. Apabila ditinjau dari segi rasa, brownies panggang lebih gurih. Namun, dari segi kesehatan, brownies kukus lebih aman karena tidak terbentuk radikal bebas akibat proses pemanggangan. Brownies juga mengandung vitamin yang cukup lengkap seperti vitamin C, thiamin, riboflavin, niasin, asam pantotenat, vitamin B6, dan vitamin B12. Brownies tergolong jenis kue yang memiliki indeks glikemik tinggi

artinya dengan mengonsumsi brownies, gula darah dapat cepat naik sehingga sesaat setelah mengonsumsi brownies badan akan lebih segar (Saragih, 2011).

Di banyak negara terutama negara berkembang termasuk Indonesia pangan jajanan mempunyai kontribusi yang sangat besar, termasuk roti Brownies. yang pada saat ini banyak digemari oleh masyarakat. Selain rasanya renyah dan enak brownies juga memiliki rasa manis.

Perkembangan industri makanan menunjukkan peningkatan penggunaan pemanis sintetis. Industri makanan lebih menyukai menggunakan pemanis sintetis karena selain harganya relatif murah, tingkat kemanisan pemanis sintetis jauh lebih tinggi dari pemanis alami. Hal tersebut mengakibatkan meningkatkan penggunaan pemanis terutama Siklamat. Peningkatan penggunaan bahan pemanis sintetis di Indonesia untuk industri makanan diperhitungkan dengan melihat perkembangan produksi makanan jadi dan perkembangan pemakaian gula pasir sebagai bahan baku utama oleh industri tersebut (Cahyadi,2008).

Hasil penelitian Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI) menunjukkan bahwa beberapa makanan jajanan seperti roti brownies yang ada ditengah tengah masyarakat banyak menggunakan bahan pemanis buatan berupa siklamat. Jumlah siklamat yang terdapat didalam makanan jajanan tersebut berkisar 36,5 – 113 ppm, sedangkan jumlah siklamat yang diperbolehkan berkisar 0,05 – 0,07 ppm. Walaupun pemanis sintetis tersebut terdapat dalam jumlah yang masih dibawah batas maksimum, tetapi berdasarkan peraturan Menkes tahun 1988 jumlah tersebut hanya ditunjukkan untuk produk yang rendah kalori dan bukan untuk produk konsumsi umum. Sedangkan berdasarkan penelitian

Streetfood Project (Proyek Jajanan Makanan) di bogor tahun 1989, diketahui bahwa hampir seluruh jenis jajanan makanan ringan yang diperiksa (251 sampel), ternyata mengandung siklamat (Winarno,1994).

Siklamat merupakan pemanis buatan yang banyak menimbulkan kontroversi karena aspek keamanan jangka panjangnya, di indonesia pemakaian siklamat dilaporkan sering disalahgunakan dan penggunaanya sering melebihi batas yang diijinkan (Badan POM, 2004). Siklamat dalam bentuk garam Ca- dan Na-siklamat mempunyai kelarutan tinggi dalam air (1 g/4-5 ml) bersifat elektrolit kuat dalam larutan encer, serta mempunyai sedikit kapasitas bufer (Furia, 1980).

Menurut peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/Menkes/per/IX/88, kadar maksimum asam siklamat yang diperbolehkan dalam makanan berkalori rendah dan untuk penderita diabetes melitus adalah 3 g/kg bahan makanan dan minuman. Dan menurut WHO, batas konsumsi harian siklamat yang aman (ADI) adalah 11mg/kg berat badan (Cahyadi,2008).

Siklamat memunculkan banyak gangguan bagi kesehatan, diantaranya tremor (penyakit syaraf), migrain dan sakit kepala, kehilangan daya ingat, bingung, insomnia, iritasi, asma, hipertensi, diare, sakit perut, alergi, impotensi dan gangguan seksual, kebotakan, dan kanker otak (Wisnu Cahyadi, 2008). Hasil metabolisme siklamat yaitu sikloheksilamin yang bersifat yang bersifat karsinogenik. Oleh karena itu, ekskresi siklamat dalam urien dapat merangsang tumor dan mampu menyebabkan atrofi yaitu pengecilan testikular dan kerusakan kromosom (Budianto,2009). Pengkonsumsian siklamat dalam dosis yang lebih

akan mengakibatkan kanker kandung kemih (Indrie,2011). Selain itu akan menyebabkan tumor paru,hati, dan limfa (Anonim,2011).

Berdasarkan latar belakang di atas penelitian ini dilakukan dengan judul “Analisa Siklamat Pada Roti Brownies yang Bermerek dan Tidak Bermerek yang di Jual di daerah Darmahusada Suarabaya”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut : “Apakah Ada Kandungan Siklamat Pada Roti Brownies yang Bermerek dan Tidak bermerek yang dijual di daerah Darmahusada Surabaya ?”

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui kandungan siklamat pada roti brownies yang bermerek dan tidak bermerek.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Mahasiswa

Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam pemeriksaan tentang siklamat beserta permasalahanya.

1.4.2 Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat tentang efek samping dari mengkonsumsi Brownies.