

BAB 5

PEMBAHASAN

5.1 Pembahasan

Dari hasil penelitian analisa kandungan sakarin pada 30 sampel kopi giras yang dijual di daerah mulyorejo, didapatkan 0% kopi giras yang mengandung sakarin. Hasil ini menunjukkan bahwa penjual kopi giras lebih memilih sukrosa dari pada sakarin karena penjual lebih memperhatikan kesehatan para pelanggannya ditandai dari pembelian sampel dari 10 warung kopi yang terdapat di mulyorejo menunjukkan hasil Negatif, dengan menggunakan Metodecolorimetric test kit

Pada hasil wawancara dengan para penjual warung kopi diketahui bahwa tidak terdapat keterangan yang menyatakan bahwa ada penggunaan bahan pemanis buatan yaitu sakarin pada 10 tempat warung kopi yang dijual di daerah mulyorejo. Para penjual tersebut membrikan keterangan bahwa pemanis yang digunakan adalah gula pasir (sukrosa) dengan takaran 2 sendok kopi hitam dan 1 sendok gula.

Para penjual warung kopi tidak mengetahui tentang sakarin, itu dibuktikan pada hasil wawancara dengan pertanyaan pengetahuan tentang sakarin bahwa para penjual warung kopi sama sekali tidak paham tentang istilah tersebut. Akan tetapi, jika pertanyaannya tentang pengetahuan pemanis buatan (sari manis), para penjual warung kopi menyebutkan bahwa pemanis buatan (sari manis) itu adalah obat yang dengan takaran sedikit saja akan memberikan rasa yang sangat manis. Hal itu

menunjukkan bahwa sebenarnya para penjual warung kopi mengetahui tentang sakrin namun dengan pemahaman sebagai pemanis buatan (sari manis) bukan sebagai sakarin.

Penggunaan sakarin yang memiliki rasa jauh lebih manis dibandingkan dengan sukrosa, dengan perbandingan rasa manis kira-kira 400 kali lipat sukrosa. Intensitas rasa manis cukup tinggi yaitu kira-kira 200-700 kali sukrosa 10%. Disamping rasa manis, sakarin juga memiliki rasa pahit yang disebabkan oleh kemurnian yang rendah dari proses sintesis (Effendi, 2012)

Penggunaan sakarin sebagai pemanis buatan perlu diawasi dan diwaspadai karena penggunaan dalam jumlah banyak atau berlebihan akan timbulkan efek yang merugikan bagi kesehatan diantaranya iritasi kulit (alergi) dan gangguan tenggorokan berupa batuk dan radang tenggorokan. Penggunaan dalam kandungan tinggi sakarin dapat menimbulkan kehilangan nafsu makan, menyebabkan mual, muntah, dan kanker kandung kemih, abortus, gangguan susunan saraf pada anak-anak, dan bias menyebabkan kerusakan kromosom.

Penggunaan bahan tambahan pangan didalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/Menkes/Per/IX/88 dijelaskan, bahwa BTP adalah bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan dan biasanya bukan merupakan *ingredient*, khas makanan, punya atau tidak punya nilai gizi, yang dengan sengaja ditambahkan kedalam makanan untuk maksud teknologi pada pembuatan, pengolahan, penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, penyimpanan atau pengangkutan makanan,

untuk menghasilkan atau diharapkan menghasilkan suatu komponen atau memengaruhi sifat khas makanan tersebut. Jadi, secara singkat BTP adalah bahan-bahan yang ditambahkan dengan sengaja kedalam makanan dalam jumlah sedikit untuk memperbaiki warna, bentuk, cita rasa, tekstur, atau memper panjang masa simpan (Murdiati, 2013).

Sakarin dapat dikonsumsi dengan batas 0-5 Mg/Kg berat badan hal ini tercantum dalam peraturan kepala BPOM no.4 tahun 2014, namun setiap orang memiliki daya tahan tubuh yang berbeda dalam pengkonsumsian bahan tambahan pangan terutama pemanis buatan baik dalam jumlah sedikit ataupun banyak. Dari hasil penelitian ini bahwa kopi tubruk hitam yang di jual masih layak dikonsumsi karena gula yang dipakai gula sukrosa (aman bagi kesehatan)

