

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teknologi pengolahan pangan di Indonesia sekarang berkembang cukup pesat, diiringi dengan penggunaan bahan tambahan pangan yang juga makin meningkat. Bahan tambahan makanan merupakan bahan yang ditambahkan dengan sengaja kedalam makanan dalam jumlah kecil, dengan tujuan untuk memperbaiki penampilan, cita rasa, tekstur, *flavour* dan memperpanjang daya simpan. Berkembangnya produk pangan awet saat ini, hanya mungkin terjadi karena semakin tingginya kebutuhan masyarakat terhadap berbagai jenis makanan yang praktis dan awet. Kesalahan teknologi dan penggunaan bahan tambahan yang diterapkan, baik sengaja maupun tidak disengaja dapat menyebabkan gangguan pada kesehatan dan keamanan konsumen (Anggrahini, 2012).

Kecap merupakan salah satu produk yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat baik ditambahkan dengan makanan maupun tidak. Kecap dijadikan oleh masyarakat Indonesia sebagai menu harian, sehingga dari tahun ke tahun kebutuhannya semakin meningkat. Kecap kedelai merupakan salah satu produk fermentasi yang digunakan sebagai produk pencita rasa khususnya di negara Asia yang merupakan produk bumbu (*condiment*) yang tertua di Cina selama lebih dari 3000 tahun (Muangthai dkk., 2009).

Selain melalui proses fermentasi, kecap kedelai dapat dibuat melalui proses hidrolisis protein nabati (*hydrolyzed vegetable protein/ HVP*). Kecap

yang melalui proses HVP tersebut dibuat dengan menghidrolisis protein kedelai menjadi asam amino melalui hidrolisis asam, kemudian dicampur dengan gula, pewarna, dan bahan-bahan pencita rasa lainnya sehingga memiliki cita rasa menyerupai kecap kedelai yang dibuat melalui proses fermentasi (Meutia, 2015).

Pemanis merupakan zat yang sering ditambahkan dan digunakan dalam keperluan produk olahan kecap yang berfungsi meningkatkan cita rasa manis. Pemanis dapat dikelompokkan menjadi pemanis alami dan pemanis buatan (sintesis) (Cahyadi, 2008 dalam Pratama, 2017). Penambahan pemanis buatan ditujukan untuk memaksimalkan dengan menekan biaya produksi atau beralih dari bahan produksi yang mahal ke yang lebih murah namun setara kualitasnya. Industri pangan dan minuman lebih menyukai menggunakan pemanis buatan karena selain harganya relatif lebih murah, tingkat kemanisan pemanis buatan jauh lebih tinggi dari pemanis alami (Hasan dalam Meirina dkk., 2012).

Sakarin merupakan pemanis yang sering digunakan pada industri makanan dan minuman. Demikian pemanis sakarin sering digunakan untuk meningkatkan rasa manis pada produk kecap. Sakarin seharusnya hanya digunakan untuk penderita diabetes mellitus, tetapi pada kenyataannya sakarin sering dicampur dalam makanan dan minuman dengan kadar yang melebihi batas (Fatimah dkk., 2015). Penggunaan bahan tambahan pemanis buatan sudah lama dilarang di negara-negara Eropa, sedangkan penggunaan pemanis buatan di Indonesia masih diperbolehkan dengan batas pemakaian tertentu.

Organisasi kesehatan dunia (WHO) telah menetapkan batas penggunaan sakarin yang disebut ADI (Acceptable Daily Intake) atau kebutuhan orang perhari yaitu sebanyak 0-5 mg/kgBB/hari. Sedangkan penambahan sakarin pada makanan dan minuman menurut standart Peraturan Menteri Kesehatan RI No.033/MENKES/PER/IX/2012 adalah 300 mg/kg (Natrium Sakarin).

Hasil penelitian Pratama Berlian pada tahun 2014 menunjukkan bahwa kandungan sakarin pada kecap produk rumah tangga yang diteliti masih dalam ambang batas yang diizinkan oleh Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia NO.033/MENKES/PER/IX/2012 yaitu untuk sakarin 300 mg/kg pada sampel kecap merk bawang memiliki kadar tertinggi (Berlian 2015).

Penggunaan sakarin untuk pemanis buatan perlu diwaspadai karena penggunaan dalam jumlah yang 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).

Berdasarkan pengamatan penulis, di wilayah Tambaksari terdapat banyak pertokoan dan pasar yang memperjual belikan bermacam-macam merk kecap yang dikonsumsi oleh konsumen dari berbagai kalangan. Masyarakat membeli kecap sebagai bahan tambahan untuk bumbu masak dan harga terjangkau. Tetapi sebagian masyarakat belum memahami kadar sakarin yang ada dalam produk kecap.

Untuk itu penulis ingin menganalisa apakah benar dalam berbagai jenis kecap yang digunakan gula murni atau pemanis buatan khususnya sakarin. Sehingga penulis mengajukan penelitian dengan judul “Analisa Kadar Sakarin Pada Produk Kecap Yang Dijual di Wilayah Tambaksari Surabaya”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

“Bagaimana kandungan sakarin pada produk kecap yang dijual di wilayah Tambaksari Surabaya ?”.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui kandungan sakarin pada produk kecap yang dijual di wilayah Tambaksari Surabaya.

1.3.2 Tujuan Khusus

Untuk mengetahui kesesuaian kadar sakarin pada berbagai jenis kecap dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No.033/MENKES/PER/IX/2012.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Secara Teoritis

Dapat mengetahui informasi kadar sakarin pada kecap telah memenuhi standart Peraturan Menteri Kesehatan RI No.033/MENKES/PER/IX/2012.

1.4.2 Secara Praktis

Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan informasi bahwa konsumsi sakarin yang berlebihan dapat menimbulkan bahaya bagi kesehatan dalam jangka waktu panjang salah satunya adalah kanker kandung kemih, alergi ,diare , kanker otak dan kehilangan daya ingat.

