

BAB 5

PEMBAHASAN

5.1 Pembahasan

Dari hasil pemeriksaan kadar sakarin pada 30 sampel kecap yang dijual di wilayah Tambaksari Surabaya, didapatkan hasil 30 sampel kecap memiliki rata-rata 5,248 mg/kg dimana kecap yang diperiksa mengandung sakarin tetapi dalam jumlah yang sedikit yang berarti 100% memenuhi syarat Peraturan Menteri Kesehatan RI No.033/MENKES/PER/IX/2012 yaitu sebesar 300 mg/kg. Berdasarkan jumlah ini menunjukkan kecap yang di jual di Wilayah Tambaksari Surabaya layak dikonsumsi.

Pemeriksaan yang dilakukan di Laboratorium Kimia Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya kecap masih mengandung pemanis buatan atau sakarin. Hasil ini memenuhi syarat semua dikarenakan penggunaan pemanis buatan atau sakarin pada kecap digunakan dalam jumlah yang sedikit. Namun, masih terbukti kecap yang masih mengandung pemanis buatan atau sakarin. Hal ini menunjukkan bahwa kecap yang dijual di wilayah Tambaksari Surabaya masih memiliki potensi bahaya dari sakarin apabila jika dikonsumsi dalam jumlah yang banyak dan secara terus menerus. Tujuan penggunaan bahan tambahan pangan adalah dapat meningkatkan atau mempertahankan nilai gizi dan kualitas daya simpan, membuat bahan pangan lebih mudah dihidangkan, serta mempermudah preparasi bahan pangan (Cahyadi, 2009).

Hasil pemeriksaan kadar sakarin kecap didapatkan semua memenuhi syarat karena di toko-toko para pedagang menjual kecap dengan kualitas bagus atas peminat konsumen menurut segi rasa serta kandungan gizi dari produk kecap. Kesadaran tentang kesehatan menjadikan masyarakat memilih produk kecap dengan kualitas bagus.

Penggunaan pemanis buatan sudah sangat banyak dimanfaatkan dalam hampir semua pangan baik dalam makanan atau minuman. Pemanis buatan seperti sakarin ditambahkan sebagai pemanis bagi penderita diabetes mellitus karena tidak menimbulkan kelebihan gula darah, mengurangi kerusakan pada gigi. Pada industri pangan, termasuk minuman, pemanis sintesis dipergunakan untuk menekan biaya produksi karena pemanis ini selain mempunyai tingkat rasa manis yang lebih manis juga harganya relatif lebih murah dengan gula yang diproduksi dari alam (Wisnu, 2009).

Sakarin boleh dikonsumsi dengan asupan harian 5 mg/kg berat badan, namun bila dikonsumsi secara berlebihan dan dalam jangka waktu yang lama akan menimbulkan efek negative bagi kesehatan tubuh. Mengonsumsi 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).

Sakarin di dalam tubuh tidak mengalami metabolisme sehingga sakarin di ekskresikan melalui urine tanpa perubahan kimia. Bagaimanapun sakarin mampu keluar dari tubuh dalam bentuk utuh tetap saja akan ada zat-zat tersebut yang

masih tertinggal di dalam tubuh. Tertinggalnya sakarin dalam tubuh ini karena tidak bisa di metabolisme oleh tubuh maka semakin lama akan mengalami penumpukan dalam tubuh dan mampu menjadi sesuatu yang berbahaya bagi tubuh (indrie, 2011).



