

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jelly adalah produk semisolid yang dibuat dari sari buah sebanyak 45 bagian dengan 55 bagian berat gula, kemudian dikentalkan sampai zat padat terlarut 65% atau lebih (Pujimulyani, 2009).

Jelly disukai oleh semua kalangan terutama pada anak-anak. Mereka lebih menyukai *jelly* karena memiliki bentuk yang bervariasi dan warna yang menarik. Selain itu *jelly* juga mudah dibuat, sehingga banyak yang memproduksi *jelly* baik itu produsen tingkat industri besar maupun produsen rumahan. *Jelly* juga mudah ditemukan di berbagai tempat mulai dari pasar tradisional, toko-toko hingga swalayan. Disisi lain *jelly* tergolong jajanan yang memiliki harga relatif murah, jadi bisa dinikmati oleh semua kalangan baik kalangan menengah kebawah maupun menengah keatas.

Jelly mengandung beberapa bahan tambahan pangan seperti pewarna, pengawet, dan pemanis buatan. *Jelly* identik dengan rasa yang manis, beberapa pemanis yang sering digunakan dalam produk *jelly* diantaranya siklamat, sakarin, dan aspartam.

Berdasarkan hasil observasi peneliti, rata-rata pemanis buatan yang digunakan dalam *jelly* yang dijual di Pasar Kembang Surabaya adalah siklamat. Siklamat memiliki nama dagang yang dikenal sebagai *assugrin*, *sucarly*, *sugar twin*, atau *weight watchers*. Siklamat mempunyai tingkat kemanisan 30 kali lebih manis dari sukrosa. Karena tingkat kemanisannya yang tinggi, siklamat sering disebut sebagai biang gula.

Tujuan produsen menambahkan pemanis buatan siklamat pada *jelly* dilihat dari aspek ekonomis siklamat mudah didapatkan dan dijual secara bebas, serta memiliki harga yang relatif murah. Siklamat lebih disukai karena tidak memberikan *after-taste* pahit seperti halnya sakarin, sehingga banyak digunakan oleh produsen tingkat industri besar (Wijaya, 2011).

Siklamat jika dikonsumsi secara berlebihan dapat memunculkan banyak gangguan bagi kesehatan, diantaranya tremor (penyakit syaraf), migrain, sakit kepala, kehilangan daya ingat, bingung, insomnia, iritasi, asma, hipertensi, diare, sakit perut, alergi, impotensi, gangguan seksual, kebotakan, dan kanker otak (Handayani dan Anita, 2015)

Siklamat diizinkan penggunaannya pada sejumlah makanan dan minuman di Indonesia tetapi dalam dosis yang dibatasi sesuai ketentuan. Berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 4 Tahun 2014 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis, menyatakan batas maksimum penggunaan bahan tambahan pangan pemanis dengan nomor kategori 04.1.2.5 kategori pangan (jem, jeli, dan mermalad) batas maksimum 1000 mg/kg sebagai asam siklamat.

Mengingat adanya bahaya yang ditimbulkan oleh siklamat terhadap kesehatan jika dikonsumsi dalam jumlah yang berlebihan maka penulis mengajukan penelitian dengan judul analisa kadar siklamat pada berbagai jenis *jelly* yang dijual di Pasar Kembang Surabaya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat dirumuskan masalah sebagai berikut : “Apakah kadar siklamat pada *jelly* yang dijual di Pasar Kembang Surabaya sesuai dengan standart BPOM RI No 4 tahun 2014 ?”

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui kesesuaian kadar siklamat pada berbagai jenis *jelly* yang dijual di Pasar Kembang Surabaya dengan standart BPOM RI No 4 tahun 2014.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Secara teoritis

1. Dapat mengetahui informasi apakah kadar siklamat pada *jelly* telah memenuhi standart BPOM RI No 4 tahun 2014.
2. Menambah pengetahuan dan wawasan tentang kualitas *jelly* yang berada dipasaran.

1.4.2 Secara praktis

Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan informasi bahwa mengkonsumsi siklamat dalam jumlah yang berlebihan dapat menimbulkan suatu penyakit.