

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teknologi pengolahan makanan berkembang cukup pesat, termasuk di Indonesia. Untuk memperoleh produk olahan makanan atau minuman yang bercita rasa lezat, berpenampilan menarik, tahan lama, digunakan berbagai bahan pendukung yang sengaja ditambahkan ke dalam makanan dan bukan merupakan bahan utama, disebut bahan tambahan makanan (Rasyid,dkk,2011).

Diantara beberapa bahan tambahan makanan yang sering digunakan adalah pemanis. Pemanis merupakan senyawa kimia yang sering ditambahkan dan digunakan untuk keperluan produk olahan pangan, industri serta minuman dan makanan. Dilihat dari sumber pemanis dapat dikelompokkan menjadi pemanis alami dan pemanis sintetis. Pemanis alami yang dikenal sebagai gula alam atau sukrosa berasal dari tanaman. Tanaman penghasil pemanis yang utama adalah *tebu (Saccharum officinarum L)*, (Rasyid,dkk, 2011).

Natrium siklambat merupakan jenis pemanis buatan yang memiliki tingkat kemanisan 30 kali dari sukrosa (Adriani dan Aidil, 2021). Siklambat merupakan salah satu pemanis buatan yang memiliki tingkat kemanisan 30-50 kali manis dari pada gula tergantung konsentrasi yang digunakan. Meskipun memiliki tingkat kemanisan yang tinggi, tetapi siklambat dapat membahayakan bagi kesehatan,

mengonsumsi siklamat yang berlebih dapat mengakibatkan kanker kantung kemih, migran, insomnia, sakit kepala, kehilangan daya ingat dan diare (Adriani dan Aidil, 2021).

Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/Menkes/Per/IX/88, kadar maksimum siklamat yang diperbolehkan dalam pangan dan minuman berkalori rendah untuk penderita diabetes mellitus adalah 3 gr/L minuman. (Irham,dkk,2016). Dan menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Tahun 2017 menyebutkan bahwa batas konsumsi siklamat yang aman adalah 0-11 mg/kg berat badan.

Madu merupakan cairan alami yang umumnya memiliki rasa manis, dihasilkan oleh lebah madu dari sari bunga tanaman (*floral nectar*) atau bagian lain dari tanaman (*extra floral nectar*), atau hasil ekskresi serangga yang berkhasiat dan bergizi tinggi. Madu tersusun atas beberapa senyawa gula seperti glukosa dan fruktosa, serta sejumlah mineral seperti magnesium, kalium, kalsium, natrium, klor, belerang, besi, dan fosfat. Madu juga mengandung vitamin B1, B2, C, B6, dan B3 yang komposisinya berbeda-beda sesuai dengan kualitas nektar dan serbuk sari (Ermawati dan Utami, 2014).

Berdasarkan hasil penelitian "Identifikasi Natrium Siklamat pada Sirup yang dijual dilima Sekolah Dasar Kecamatan Sukajadi Pekanbaru" yang telah dilakukan di sekolah Sekolah Dasar di Kelurahan Wua-Wua Kota Kendari, Natrium siklamat yang tertinggi yakni pada sampel A sebesar 333 mg dan yang terendah yakni pada sampel C sebesar 78 mg. Hasil penelitian ini sesuai dengan temuan

BPOM RI Makassar pada tahun 2003, bahwa terdapat lebih 90% makanan jajanan yang masih menggunakan pemanis buatan berupa natrium siklamat (Devitria dan Sepriyani, 2018).

Mahalnya harga madu membuat pedagang sering kali berbuat curang dengan memalsukan madu. Madu palsu atau madu tiruan adalah larutan yang menyerupai madu yang dibuat untuk keuntungan produsen. Madu palsu dibuat tanpa pertolongan lebah atau menggunakan gula selain nektar. Madu palsu umumnya mempunyai warna yang sama dengan madu asli. Madu yang konstituennya adalah dekstrosa dan fruktosa biasa dipalsukan dengan gula invert buatan, sukrosa dan glukosa cair perdagangan. Selain itu madu dapat pula dipalsukan dengan cara pemberian suatu asupan kepada lebah berupa larutan gula sukrosa yang bukan berasal dari nektar (Sebayang, 2017, Suranto 2004).

Berdasarkan hal tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "Identifikasi Natrium Siklmat pada beberapa madu di Kecamatan Lawang".

1.2 RUMUSAN MASALAH

1. Apakah terdapat pemanis buatan Natrium Siklmat pada Madu yang dijual di Kecamatan Lawang ?
2. Berapakah kadar Natrium Siklmat pada madu yang dijual di Kecamatan Lawng ?

1.3 TUJUAN

1.3.1 Tujuan Umum

1. Mengetahui apakah madu yang dijual di kecamatan Lawang mengandung Natrium Siklmat.
2. Mengetahui apakah kadar Natrium Siklmat melebihi kadar, yang terdapat di madu yang dijual di Kecamatan Lawang.

1.3.2 Tujuan khusus

1. Untuk Mengetahui kandungan Natrium siklmat pada madu yang dijual di kecamatan lawang.
2. Untuk mengetahui kadar Natrium Siklmat yang terdapat di madu di Kecamatan Lawang.

1.4 MANFAAT

1.4.1 Bagi Instansi

Diharapkan dengan adanya karya tulis ilmiah ini, dapat dijadikan sebagai bahan masukan untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dan sebagai tambahan informasi bagi pembaca dosen maupun mahasiswa di Kampus ITSK RS dr. Soepraoen Malang Prodi Farmasi.

1.4.2 Bagi Masyarakat

Pada penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi kepada masyarakat akan pentingnya memilih makanan yang aman, baik dan tidak merugikan dirinya sendiri.

1.4.3 Bagi Ilmu Kefarmasian

Peneliti diharapkan dapat memberikan masukan yang bermanfaat bagi tenaga teknis kefarmasian dalam menjalankan tugasnya.

1.4.4 Bagi Peneliti

Selanjutnya Sebagai bahan masukan untuk menambah wawasan pengetahuan dan penerapan ilmu kefarmasian dan sebagai bahan penelitian untuk mahasiswa

