

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kota Malang merupakan salah satu kota wisata yang diminati oleh para wisatawan dari dalam dan luar negeri. Pada saat musim liburan, peningkatan dalam bidang pariwisata berupa kuliner dan oleh-oleh sangat tinggi (Zahro, 2020). Menurut Badan Pusat Statistik Kota Malang, jumlah wisatawan domestik yang berkunjung di Kota Malang tahun 2022 paling banyak ditemukan pada musim liburan yakni pada bulan Mei, Juli, dan Desember. Oleh-oleh khas Kota Malang yang sering dijumpai oleh wisatawan seperti keripik tempe, olahan makanan dan minuman buah, strudel, dan pia (Mawardi, 2017). Daerah Sanan merupakan daerah wisata dan sebagai ikon Kota Malang yang menjualkan oleh-oleh untuk para wisatawan yang sedang berkunjung. Daerah Sanan dikenal dengan kawasan Sentra Industri Keripik Tempe yang berbasis rumah tangga (Lalu & Nugroho, 2018). Tidak hanya menjual keripik tempe saja, namun juga produk-produk yang diproduksi dalam kota dan sekitarnya. Salah satunya yaitu minuman sari buah yang menjadi andalan para wisatawan untuk dijadikan buah tangan.

Minuman sari buah yang diperjualbelikan memiliki rasa manis yang diperoleh dari buah, air, dan gula (Dari & Junita, 2020). Jenis minuman ini biasanya ditambahkan bahan tambahan pangan seperti pemanis, pengawet, dan lain-lain (Tahir & Vitrianty, 2013). Salah satu minuman sari buah yang paling banyak ditemukan di daerah oleh-oleh Sanan Kota Malang yaitu sari buah apel. Menurut SNI 48673 Tahun 1998, sari buah apel merupakan minuman yang diperoleh dari buah apel (*Pyrus sp*) matang yang diproses tanpa fermentasi, diawetkan dan dengan atau tanpa penambahan BTP yang diizinkan.

Menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan, BTP merupakan bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan. Pemanis buatan merupakan BTP yang dapat memberikan rasa manis atau memperkuat rasa manis yang diterima serta memiliki kalori yang lebih rendah dibanding gula (Nurlailah, et al., 2017). Dalam peraturan tersebut juga dijelaskan bahwa pemanis dibedakan menjadi 2 yaitu alami (*natural*) dan buatan (*artificial*).

Contoh pemanis buatan yang diizinkan oleh PerKa BPOM yaitu Asesulfam-K, Aspartam, Siklamat, Sakarin, Sukralosa, dan Neotam. Siklamat memiliki tingkat kemanisan 30 kali dari gula dan berbentuk garam seperti natrium siklamat. Natrium siklamat mempunyai rasa yang manis tanpa adanya rasa ikutan. Natrium siklamat biasa disebut sodium atau biang gula (Handayani & Agustina, 2015). Berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No.11 Tahun 2019 terkait penggunaan natrium siklamat yang diperbolehkan dalam sari buah yaitu 200 mg/kg.

Penggunaan natrium siklamat masih sering ditemukan pada makanan dan minuman. Penelitian yang telah dilakukan oleh Amalia (2022), diperoleh 4 sampel minuman kemasan positif mengandung siklamat dengan diperoleh kadar siklamat berturut-turut yaitu sebesar 7.930 mg/kg, 4.480 mg/kg, 8.270 mg/kg, dan 1.380 mg/kg. Hal yang sama juga ditemukan pada penelitian Handayani dan Agustina (2015) mengenai serbuk instan sari buah yang positif mengandung siklamat dengan diperoleh kadar sebesar 876,375 mg/kg. Penelitian lainnya oleh Sari (2022) diperoleh hasil pada minuman sari buah mengandung natrium siklamat dengan kadar sebesar 160,267 mg/kg. Dari ketiga data tersebut, dapat dikatakan bahwa sampel telah melebihi persyaratan natrium siklamat yang telah ditetapkan oleh PerKa BPOM No. 11 Tahun 2019.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti akan melakukan analisis pemanis buatan natrium siklamat pada minuman sari buah apel yang beredar di daerah oleh-oleh Sanan Kota Malang menggunakan metode gravimetri. Pengujian tersebut merupakan pengujian dasar yang tertera dalam SNI 01-2893-1992 tentang Cara Uji Pemanis Buatan. Metode gravimetri merupakan suatu hasil reaksi pengendapan dari penimbangan jumlah zat (Muawanah, et al., 2020). Metode gravimetri memiliki proses yang sederhana sebab saat proses penimbangan, secara langsung menggunakan komponen zat yang telah dipisahkan dari komponen lain (Yusaerah, et al., 2022).

Dalam penelitian ini, minuman sari buah apel dipilih karena memiliki rasa yang manis dan masih ditemukan adanya kandungan natrium siklamat pada beberapa minuman sari buah apel yang beredar di daerah oleh-oleh Sanan Kota Malang. Sehingga minuman sari buah apel yang diperjual belikan tersebut perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk memastikan tidak adanya penggunaan

natrium siklamat yang berlebih. Lokasi sampling yang digunakan merupakan salah satu pusat daerah toko oleh-oleh yang berada di Kota Malang.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah minuman sari buah apel yang beredar di daerah oleh-oleh Sanan mengandung pemanis buatan natrium siklamat dan apakah kadar pemanis buatan natrium siklamat yang terkandung dalam minuman sari buah apel memenuhi persyaratan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2019?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Melakukan analisis secara kualitatif pada kandungan natrium siklamat dan analisis secara kuantitatif dengan penetapan kadar natrium siklamat pada minuman sari buah apel yang beredar di daerah oleh-oleh Sanan Kota Malang.

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Untuk mengidentifikasi kandungan pemanis buatan natrium siklamat dalam minuman sari buah apel yang beredar di daerah oleh-oleh Sanan Kota Malang menggunakan analisis kualitatif berupa pengamatan fisik dan gravimetri.
- b. Untuk menetapkan kadar pemanis buatan natrium siklamat dalam minuman sari buah apel yang beredar di daerah oleh-oleh Sanan menggunakan analisis kuantitatif secara gravimetri.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan serta sebagai acuan terkait analisis pemanis buatan natrium siklamat pada minuman sari buah apel.

1.5 Kerangka Konsep Penelitian

