

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Kesehatan merupakan hal yang penting dalam kehidupan manusia. Jamu menjadi minuman turun-menurun yang hingga kini masih dipercaya oleh masyarakat sebagai pengobatan dan pemeliharaan kesehatan. Berdasarkan data dari Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) tahun 2018 penduduk Indonesia yang memanfaatkan pelayanan kesehatan tradisional (yankestrad) sebanyak 48% penggunaan jenis yankestrad ramuan jadi dan 31,8% penggunaan yankestrad ramuan buatan sendiri. Ramuan merupakan racikan yang dibuat dengan bahan yang diperoleh dari tanaman obat keluarga baik dalam bentuk segar, kering atau bentuk simplisia (serbuk) contohnya jamu.

Di antara beragam jenis jamu, salah satunya merupakan jenis yang kehadirannya seolah menjadi kewajiban di setiap penjual jamu, yaitu jamu beras kencur (Sukini, 2018). Beras kencur memiliki manfaat diantaranya menghilangkan pegal-pegal, sebagai penyegar tubuh setelah bekerja, meredakan batuk, meningkatkan nafsu makan, meredakan flu, meredakan radang tenggorokan, dan melancarkan peredaran darah (Saras, 2023). Beras kencur memiliki rasa khas yang manis, sehingga disukai oleh masyarakat mulai dari anak-anak hingga lansia. Rasa manis yang terdapat pada jamu didapatkan dari penambahan bahan tambahan pangan (Sukini, 2018).

Bahan Tambahan Pangan atau disingkat BTP merupakan bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan. Bahan tambahan pangan yang sering digunakan adalah pewarna, pengawet pengental, dan pemanis. Pemanis merupakan bahan tambahan pangan berupa pemanis alami dan pemanis buatan yang memberikan rasa manis pada produk pangan (BPOM, 2012). Selain menggunakan pemanis alami, penjual jamu juga menambahkan pemanis buatan. Salah satu jenis pemanis buatan yang umumnya ditambahkan pada jamu yaitu natrium siklambat (Nasution, 2015).

Natrium siklambat merupakan pemanis buatan yang bersifat mudah larut dalam air dan tahan panas. Natrium siklambat memiliki tingkat kemanisan yang 30 kali lebih manis dari sukrosa. Berbeda dengan pemanis buatan sakarin yang

memiliki rasa manis beserta rasa pahit, sedangkan natrium siklamat hanya memiliki rasa manis tanpa ada rasa pahit (Cahyadi, 2023). Karena memiliki rasa manis tanpa ada rasa pahit, natrium siklamat sering digunakan sebagai pemanis pada pangan. Namun penggunaan pemanis buatan natrium siklamat perlu diwaspadai jika dalam kadar yang berlebihan karena akan menimbulkan efek samping yang merugikan bagi kesehatan manusia. Hasil penelitian pada tikus yang diberikan natrium siklamat dengan dosis sebanyak 0,55 mg/grBB, 1,1 mg/grBB, 1,65 mg/grBB setiap hari selama 24 hari didapatkan bahwa natrium siklamat berpengaruh terhadap kematian sel saraf mencit. Semakin banyak dosis natrium siklamat yang diberikan maka semakin banyak sel yang mengalami kematian (Cahyaningrum, 2022). Menurut Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 32 Tahun 2019 Tentang persyaratan keamanan dan mutu obat tradisional, dijelaskan pada lampiran II bahwa penggunaan pemanis buatan natrium siklamat pada jamu diperbolehkan tetapi dengan batas maksimal yang telah ditentukan yaitu 1250 mg/kg produk.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Aji (2023) tentang penentuan kadar siklamat pada jamu gendong sinom yang dijual di Pasar Bangsongan Kabupaten Kediri, didapatkan hasil seluruh sampel yang diuji tidak memenuhi persyaratan yang telah ditetapkan dengan rata-rata kadar natrium siklamat pada sampel A 7.649 mg/kg, sampel B 4.744,6 mg/kg, sampel C 2.689,3 mg/kg, dan sampel D 6.663,3 mg/kg. Pada penelitian yang dilakukan oleh Firdausi dkk. (2021) mendapatkan hasil 1 sampel jamu kunyit asem yang dijual di pasar tradisional Kota Malang positif mengandung pemanis buatan siklamat dengan kadar 4,0182 g/L yang tidak memenuhi persyaratan. Pada penelitian oleh Wardana (2023) yang juga melakukan analisis natrium siklamat pada jamu sinom di Pasar Besar Malang, didapatkan hasil 2 dari 6 sampel mengandung natrium siklamat dengan kadar natrium siklamat sebesar 5,053% dan 1,959%, dimana kadar tersebut tidak memenuhi standar yang telah ditentukan yaitu 0,125%.

Berdasarkan uraian diatas penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ada atau tidaknya kandungan pemanis buatan natrium siklamat pada jamu beras kencur dengan metode pengendapan dan jika terbukti terdapat kandungan

natrium siklamat maka peneliti ingin mengetahui berapa kadar pemanis buatan natrium siklamat dengan metode gravimetri pada jamu beras kencur yang beredar di Kota Batu. Metode pengendapan adalah metode pendahuluan untuk mengetahui adanya kandungan natrium siklamat pada sampel yang ditandai dengan terbentuknya endapan. Metode gravimetri adalah suatu metode analisis kuantitatif yang didasarkan pada pengukuran berat, yang melibatkan pembentukan, isolasi dan pengukuran berat dari suatu endapan. Penelitian ini menggunakan metode pengendapan dan metode gravimetri karena memberikan hasil analisis yang akurat dalam menentukan massa sampel yang diukur dan merupakan metode yang terdapat pada Standar Nasional Indonesia (Ningrum dkk., 2023).

Peneliti memilih Kota Batu sebagai lokasi sampling dikarenakan banyaknya penjual jamu di Kota Batu. Jamu racikan dan jamu gendong sendiri tidak wajib memiliki izin edar. Selain itu pada kedua penelitian sebelumnya dengan sampel dari Pasar Besar Malang yang mendapatkan hasil kadar pada sampel jamu yang melebihi batas, sehingga terdapat kemungkinan penjual jamu di Kota Batu juga menggunakan tambahan pemanis buatan natrium siklamat karena lokasi Kota Batu yang dekat dengan Kota Malang.

1.2 RUMUSAN MASALAH

Berapakah kadar pemanis buatan natrium siklamat pada sampel jamu beras kencur yang beredar di Kota Batu?

1.3 TUJUAN PENELITIAN

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui kandungan pemanis buatan natrium siklamat pada sampel jamu beras kencur yang beredar di Kota Batu.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk menentukan kadar pemanis buatan natrium siklamat pada sampel jamu beras kencur yang beredar di Kota Batu.
2. Untuk menentukan apakah kadar pemanis buatan natrium siklamat pada sampel jamu beras kencur yang beredar di Kota Batu sudah sesuai dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 32 Tahun 2019.

1.4 MANFAAT PENELITIAN

1. Dapat menambah wawasan pengetahuan dan kemampuan bagi peneliti mengenai analisis pemanis buatan natrium siklambat pada suatu sampel menggunakan metode gravimetri.
2. Dapat digunakan sebagai bahan referensi untuk peneliti selanjutnya.

1.5 KERANGKA KONSEP PENELITIAN

