

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Teh merupakan suatu tanaman yang memiliki khasiat sebagai obat herbal. Teh kaya akan senyawa polifenol, kafein, serta asam amino. Senyawa yang terkandung di dalam teh banyak digunakan dalam pengobatan penyakit, diantaranya menurunkan kadar tekanan darah, anti kanker, anti mikroba, menurunkan kolesterol darah, mengurangi gula darah dan sebagai antibacterial (L. N. Azizah dkk., 2022). Produk minuman teh ialah minuman mengandung kafein, dibuat dengan cara menyeduh daun, pucuk daun, atau tangkai daun yang dikeringkan dari tanaman *Camellia sinensis*. Teh memiliki aroma dan rasa yang unik, tergantung dari proses metode pengolahan sehingga menciptakan aneka varian rasa. Merefleksikan produk teh khususnya di Indonesia, teh merupakan potensi bisnis yang baik pada industri manufaktur (Rafika dkk., 2023).

Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat, pada 2023 perkebunan teh di Indonesia seluas 97.564 hektare (ha). Sementara, produksi tehnya mencapai 116.507 ton/tahun. Adapun daerah dengan luas area dan jumlah produksi teh terbesar di Indonesia ada di Jawa Barat, yaitu seluas 75.805 hektare dan produksi 75.703 ton/tahunnya. Perkembangan produksi daun teh kering Perkebunan Besar (PB) yaitu gabungan dari PBN dan PBS dari tahun 2020 sampai dengan 2022 cukup fluktuatif. Pada tahun 2020 produksi daun teh kering PB sebesar 94.156 ton, turun menjadi 87.568 ton pada tahun 2021 atau terjadi koreksi turun sebesar 7,0 persen. Tahun 2022 produksi dan teh kering turun menjadi 74.766 ton atau mengalami penurunan sebesar 14,6 persen dibandingkan tahun 2021. Untuk Perkebunan Rakyat (PR), produksi daun teh kering dari tahun 2020 sampai 2022 cenderung meningkat setiap tahun. Produksi daun teh kering pada tahun 2020 sekitar 49.907 ton, pada tahun 2021 menjadi 50.292 ton atau naik 1,28 persen. Pada tahun 2022 tercatat turun menjadi 49.896 ton atau minus 0,7 persen dibandingkan dengan tahun 2021. Dilihat menurut produksi terbesar, produksi daun teh kering PR pada tahun

2022 terbanyak berasal dari Provinsi Jawa Barat yang mencapai 42.547 ton atau sekitar 85,7 persen dari total produksi PR teh di Indonesia (Badan Pusat Statistik, 2023).

Teh tidak hanya dikenal sebagai penghilang dahaga melainkan juga bagian dari budaya masyarakat yang sudah melekat, tidak hanya disajikan namun juga dinikmati karena karakter rasa teh ringan dan menyegarkan menjadi kekuatan teh sebagai teman bersantai dan relaksasi, kesederhanaan karakter teh menjadi menarik di kala suhu sedang panas bisa diberi tambahan es batu jika diwaktu dingin diberi air panas, bisa juga teh ditambahkan susu sehingga penamaannya menjadi teh tarik (Manumono & Listiyani, 2023). Permintaan teh siap saji di Indonesia menurut data dari segmen permintaan teh bahkan lebih tinggi dibandingkan permintaan terhadap air mineral, lalu disusul minuman berkarbonasi seperti *soft drink*, minuman isotonik dan kopi. Hal ini menjadi salah satu bukti bahwa semua kalangan masyarakat menyukai teh. Namun produk minuman teh juga dapat ditambah bahan tambahan pangan seperti pemanis sakarin dan siklamat (Diniah dkk., 2023).

Sakarin dan siklamat adalah salah satu jenis bahan tambahan pangan zat pemanis. Pemanis merupakan bahan tambahan pangan berupa pemanis alami dan pemanis buatan yang memberikan rasa manis pada produk. Sakarin merupakan pemanis buatan dengan tingkat kemanisan 300-700 kali lebih manis dari gula biasa, sedangkan siklamat merupakan pemanis buatan yang tingkat kemanisannya 30 kali lebih manis dari gula biasa (Eka, 2023). Berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan batas maksimum berdasarkan *Acceptable Daily Intake* (ADI) tiap hari pada penggunaan sakarin adalah 0-5 mg/kg. Batas maksimum penggunaan siklamat adalah 0-11 mg/kg (BPOM, 2019). Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 033 Tahun 2012 yang mengatur tentang Bahan Tambahan Pangan, berupa pemanis alami dan pemanis buatan yang memberikan rasa manis pada produk minuman seperti sakarin dan siklamat. Berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI) untuk sakarin dan siklamat adalah SNI 01-6993-2004. SNI ini mengatur batas maksimum konsumsi harian

pemanis buatan sakarin dan siklamat. Batas maksimum konsumsi harian sakarin 5 mg/kg berat badan, siklamat: 11 mg/kg berat badan (Zulyana dkk., 2019).

Menghindari penggunaan pemanis buatan yang berlebihan bukan lah hal yang buruk, penggunaan pemanis yang berlebihan dapat menimbulkan berbagai penyakit didalam tubuh. Cara agar mengurangi konsumsi gula berlebihan, kita harus mengurangi pengkonsumsian makanan cepat saji, minuman yang banyak mengandung banyak pemanis buatan sedikit protein dan vitamin, kita harus sering mengkonsumsi makanan yang kita buat sendiri agar lebih higeinis, dan mengkonsumsi makanan yang bernutrisi bukan hanya mengenyangkan tapi baik untuk tubuh, serta selalu periksa informasi nilai gizi dalam kemasan makanan yang ingin dikonsumsi (Safitri & Suwanto, 2024).

Berdasarkan penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa kedua sampel es teh yang positif mengandung siklamat diketahui karena penggunaan serbuk minuman instan yang mengandung Natrium Siklamat pada saat observasi dilakukan (Melinda dkk., 2022). Selain itu, penelitian lain menunjukkan bahwa analisis kualitatif sakarin dengan metode reaksi warna pada minuman kemasan tidak bermerek yang dijual di Kecamatan Pekuncen didapatkan hasil semua sampel negatif sakarin dan tidak dilanjutkan analisis kuantitatif dengan titrasi alkalimetri. Analisis kualitatif siklamat dengan metode pengendapan pada minuman kemasan tidak bermerek yang dijual di Kecamatan Pekuncen didapatkan hasil 4 sampel negatif tidak mengandung siklamat (sampel 1, 2, 4 dan 5) dan 4 sampel positif mengandung siklamat (sampel 3, 6, 7 dan 8). Sampel positif kemudian dianalisis kuantitatif dengan metode gravimetri dan menunjukkan hasil kadar dari 4 sampel positif semua melebihi batasan maksimum sebesar 250 mg/kg berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI No. 4 Tahun 2014 (Amalia & Pangastuti, 2022).

Berdasarkan uraian diatas maka penulis mengambil penelitian tentang produk minuman es teh yang sedang populer saat ini untuk mengidentifikasi secara kualitatif pemanis buatan yaitu sakarin dan siklamat.

A. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan di atas, penulis mengidentifikasi masalah-masalah yang ada dalam penelitian ini sebagai berikut.

1. Pabrik minuman meningkatkan jumlah produksi minuman es tehnya yang beredar di Kelurahan Kramat Jati.
2. Produk minuman es teh yang beredar di Kelurahan Kramat Jati sangat digemari di berbagai kalangan.
3. Identifikasi sakarin dan siklamat pada minuman es teh yang menyebabkan lonjakan peningkatan penyakit diabetes mellitus

B. Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah pada penelitian ini adalah identifikasi kandungan sakarin dan siklamat pada minuman es teh yang beredar di Kelurahan Kramat Jati.

C. Perumusan Masalah

1. Apakah terdapat sakarin pada minuman es teh yang beredar di Kelurahan Kramat Jati?
2. Apakah terdapat siklamat pada minuman es teh yang beredar di Kelurahan Kramat Jati?

D. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui ada tidaknya sakarin pada minuman es teh yang beredar di Kelurahan Kramat Jati.
2. Untuk mengetahui ada tidaknya siklamat pada minuman es teh yang beredar di Kelurahan Kramat Jati.

E. Manfaat Penelitian

1. Penelitian ini dapat bermanfaat sebagai bahan pustaka dalam menambah wawasan pengetahuan khususnya kadar zat pemanis sakarin dan siklamat pada produk minuman yang beredar di Kelurahan Kramat Jati.

2. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan untuk melaksanakan penelitian lebih lanjut mengenai pemeriksaan kadar zat pemanis produk minuman pada merk lain yang beredar di Kelurahan Kramat Jati.
3. Hasil penelitian dapat menambah informasi mengenai bahan tambahan pangan yang dapat ditambahkan pada produk minuman es teh, sehingga masyarakat dapat berhati-hati dalam membeli dan mengonsumsi produk minuman es teh yang beredar di masyarakat.

