

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keamanan pangan (*food safety*) merupakan hal-hal yang membuat makanan aman untuk dimakan dan bebas dari faktor-faktor penyebab penyakit yang diatur dalam peraturan pemerintah nomor 86 tahun 2019 tentang keamanan pangan. Pangan yang tidak aman dapat menyebabkan penyakit yang disebut dengan *foodborne diseases*, yakni gejala penyakit yang timbul akibat mengonsumsi pangan yang mengandung bahan atau senyawa beracun atau organisme patogen (Siregar, 2021).

Jamu merupakan industri skala kecil yang biasanya kurang memperhatikan sanitasi dan keamanan pangan. Jenis-jenis jamu seperti jamu beras kencur, kunyit asam, sinom dan temulawak memiliki penampilan yang menarik dan rasa yang manis, menjadikan produk ini banyak digemari oleh masyarakat. Survey yang dilakukan peneliti ditemukan bahwa masyarakat di Kecamatan Tambaksari rutin mengonsumsi jamu beras kencur, kunyit asam, sinom, dan temulawak. Riset kesehatan dasar menunjukkan bahwa 15,7% penduduk Indonesia menggunakan jamu baik untuk menjaga kesehatan maupun untuk pengobatan karena sakit (Aprilya, 2018).

Minuman jamu menjadi salah satu contoh produk yang mencampurkan bahan tambahan pangan seperti pengawet dan pemanis buatan. Penggunaan bahan tambahan pangan yang tidak sesuai syarat pemakaian dalam jamu menjadi salah satu masalah keamanan pangan. Tingginya harga rempah-rempah dan herbal di Indonesia membuat produsen kesulitan untuk mendapatkan keuntungan selain itu, jamu memiliki rasa langu dan mudah mengalami kerusakan sehingga produsen semakin terdorong untuk menggunakan bahan tambahan pangan untuk meningkatkan keuntungan (Rosdayani, 2018).

Penggunaan bahan kimia sebagai salah satu bahan tambahan pada makanan dan minuman saat ini sering ditemui pada makanan dan minuman untuk mendapatkan kualitas yang lebih baik. Bahan tambahan pangan yang banyak digunakan saat ini yaitu seperti bahan pengawet dan pemanis sintesis. Bahan pengawet yang sering digunakan dalam produk minuman salah satunya yaitu

natrium benzoate sedangkan untuk bahan pemanis sintetis yang sering digunakan pada produk minuman yaitu siklamat (Lestari, 2020).

Natrium benzoate sering digunakan sebagai bahan pengawet pada produk minuman dikarenakan memiliki sifat aktif untuk menghambat pertumbuhan bakteri dan khamir, tetapi kurang efektif terhadap pertumbuhan kapang. Selain pengawet produk jamu juga menambahkan pemanis sintetis seperti siklamat. Siklamat merupakan pemanis sintetis yang dapat menimbulkan rasa manis serta dapat membantu mempertajam penerimaan terhadap rasa manis tersebut (Maudu, 2019).

Penggunaan jenis pengawet dan pemanis buatan yang tidak tepat dan dosis yang tidak sesuai dengan peraturan yang telah ditetapkan dapat menimbulkan efek samping pada konsumen. Penggunaan bahan tambahan pangan natrium benzoate dan siklamat diizinkan jika memenuhi batas maksimum penggunaan. Berdasarkan peraturan BPOM No.32 tahun 2019 batas penggunaan bahan tambahan pengawet natrium benzoate yaitu 2000 mg/L dan pemanis siklamat yaitu 1250 mg/L (Firdausi, 2021). Produk pangan yang mengandung pengawet buatan natrium benzoate ditandai dengan terbentuknya endapan berwarna jingga kekuningan (Mendrofa,2019) dan produk pangan yang mengandung siklamat ditandai dengan terbentuknya endapan berwarna putih (Hidayat, 2019).

Survei yang dilakukan peneliti dengan menggunakan Teknik sampling total dengan mengambil sampel dari seluruh pedagang jamu di wilayah kecamatan tambaksari kemudian dilakukan analisis menggunakan test kit terhadap jamu beras kencur, kunyit asam, sinom, dan temulawak. Berdasarkan hasil pengujian siklamat di malang diketahui 1 dari 4 sampel kunyit asem mengandung pemanis sintetis siklamat yang melebihi batas dengan kadar 4,0182 g/L melebihi peraturan BPOM No.32 tahun 2019 dengan batas penggunaan sebesar 1,250 g/L (Firdausi, 2021). Penelitian di Malang diketahui bahwa sampel saus tomat mengandung natrium benzoate dengan kadar berkisar antara 1,155 gr/kg sampai dengan 1,274 gr/kg melebihi ambang batas peraturan BPOM no.36 tahun 2013 yaitu 1 gr/kg (Jayadi,2021).

Produk jamu mudah mengalami kontaminasi selama proses pembuatan. Salah satu penyebab yang paling utama dalam kerusakan makanan dan minuman yaitu tumbuhnya berbagai mikroorganisme (Binugraheni, 2016). Berdasarkan hasil pengujian total mikroba yang dilakukan di Bali ditemukan 5 sampel kunyit asam

memiliki nilai rata-rata total mikroba berkisar antara $1,08 \times 10^5$ koloni/g sampai dengan $8,27 \times 10^4$ koloni/g yang melebihi ambang batas peraturan BPOM no.12 tahun 2014 sebesar 10^4 koloni/g (Yolanda, 2021).

Wilayah Kecamatan Tambaksari Surabaya merupakan kecamatan terbesar di wilayah Surabaya dengan memiliki delapan kelurahan. Adapun pedagang yang menjual jamu di lima kelurahan yang ada di kecamatan tambaksari yaitu di kapas krampung, pacar keling, bronggalan, gading dan setro yang menjual jamu gendong ataupun jamu keliling. Berhubungan dengan hal tersebut, maka penelitian ini dilakukan dengan memilih kelompok pedagang jamu gendong dan jamu keliling.

Berdasarkan uraian di atas, maka sangat diperlukan melakukan penelitian tentang kandungan natrium benzoat dan siklamat pada jamu, serta identifikasi cemaran mikroba di Kecamatan Tambaksari Kota Surabaya.

B. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengidentifikasi kadar pengawet natrium benzoate dan pemanis buatan siklamat pada jamu beras kencur, kunyit asam, sinom, dan temulawak yang dijual di Kecamatan Tambaksari.
2. Untuk mengidentifikasi total mikroba pada jamu beras kencur, kunyit asam, sinom, dan temulawak yang dijual di Kecamatan Tambaksari.
3. Untuk mengidentifikasi hubungan antara tingkat pengetahuan pedagang jamu terhadap penggunaan bahan tambahan pangan, hygiene, dan sanitasi pada jamu beras kencur, kunyit asam, sinom, dan temulawak yang dijual di Kecamatan Tambaksari.

C. Manfaat

1. Sebagai informasi pada masyarakat terhadap penggunaan bahan tambahan pangan dan penyalahgunaan natrium benzoate dan siklamat pada minuman jamu tradisional.
2. Sebagai masukan bagi pemerintah dan instansi yang berwenang dalam upaya peningkatan pengawasan keamanan pangan khususnya minuman jamu tradisional yang dikonsumsi oleh masyarakat