

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pada tahun 2017, jumlah kasus keracunan obat dan makanan yang dilaporkan secara nasional oleh Balai Besar/Balai POM di seluruh Indonesia adalah 4643 kasus, dan terdapat 18 kasus keracunan obat tradisional (BPOM, 2017).

Jamu Gendong adalah jamu cair yang dijual oleh penjajah dalam bentuk botol dalam keranjang yang dibawa kain, dan jamu ini dijual dari rumah ke rumah (Pratiwi, 2005). Jamu Gendong dikemas dalam botol yang tidak diawetkan dan didistribusikan tanpa diberi label. Pengolahan dilakukan dengan cara merebus semua bahan atau dengan mencampurkan saripati yang terdapat pada bahan baku dengan air matang. Dalam pemasarannya, jamu hadir dalam berbagai bentuk antara lain jamu gendong, jamu godokan, serbuk seduhan, pil dan cairan.

Penggunaan bahan tambahan pada makanan dan minuman sering ditemui dalam kehidupan sehari-hari. Bahan tambahan tersebut sengaja digunakan karena dengan tujuan memiliki kualitas yang lebih baik. Bahan tambahan makanan atau minuman yang sering ditemukan adalah pewarna, pengawet, pengental, dan pemanis (BPOM, 2014). 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).

Penggunaan pemanis buatan di Indonesia masih dapat diizinkan dan diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No.033/Menkes/Per/2012 mengenai Bahan Tambahan Makanan. Jenis pemanis buatan yang diperbolehkan Permenkes yaitu Siklamat, Sakarin, Aspartam dan Sorbitol (Hartono, 2014).

Kelebihan sakarin menimbulkan dampak bagi tubuh di antaranya adalah migrain dan sakit kepala, kehilangan daya ingat, bingung, insomnia, iritasi, asma, hipertensi, diare, sakit perut, alergi, impotensi dan gangguan seksual, kebutakan,

kanker otak dan kandung kemih (Fatimah dkk., 2015). Menurut Mudjajanto dalam Nurlailah (2017), penggunaan siklamat diperuntukkan bagi pasien diabetes atau konsumen diet rendah kalori dapat bersifat karsinogenik jika digunakan secara berlebihan dan rutin dalam waktu yang lama. Hasil penelitian Lestari (2011) mengungkapkan bahwa penggunaan pemanis buatan siklamat dapat menyebabkan beberapa gangguan kesehatan di antaranya tremor (penyakit saraf), migrain, sakit kepala, kehilangan daya ingat, insomnia, iritasi, asma, hipertensi, diare, sakit perut, alergi, impotensi, gangguan seksual, kebotakan, dan kanker otak. (Lestari, 2011).

Jamu berasal dari bahan akar-akaran seperti kunyit, jahe, lengkuas, temulawak dan lain-lain. Meskipun daunnya berupa daun salam, daun sirih, daun asam jawa dan lain-lain. Pengolahan jamu ini biasanya langsung dari alam dan kemudian diproses tanpa bahan kimia sintetik. Hal ini pula yang membedakan obat tradisional berupa jamu atau tanaman herbal dengan obat modern. Pengobatannya diambil langsung dari alam kemudian diolah dengan cara direbus, diambil airnya dan diminum. Seiring dengan perkembangan zaman, pengolahan jamu ini berubah, jamu diolah dalam bentuk pil, kapsul, kaplet, maupun cair (Kartika, 2017). Adapun jenis jamu yang biasa dijajakan para penjual jamu yaitu antara lain: kunir asam, brotowali, beras kencur, sinom, cabe puyang, suruh, temulawak, kecutan, pahitan, dan uyup uyup (Wulandari, 2014).

Takaran maksimum untuk penggunaan pemanis buatan sakarin yaitu 80300 mg/ kg berat badan, sedangkan siklamat yaitu 200-2000 mg/kg berat badan (BPOM, 2014). Menurut penelitian Firdausi (2021), menunjukkan bahwa pada salah satu sampel hasilnya positif mengandung pemanis buatan berupa natrium siklamat dalam jamu kunyit asem yang dijual dengan kadar 4,0182 g/L yang tidak memenuhi persyaratan BPOM. Pada penelitian yang dilakukan oleh Fatimah (2017) tentang analisis kandungan sakarin pada jamu kunyit asam di Malioboro dan pasar Beringharjo dengan menggunakan metode kromatografi lapis tipis (KLT), apabila terdapat bercak noda dan nilai Rf sampel sama dengan nilai Rf baku pembanding maka dikatakan positif mengandung sakarin. Nilai Rf standar sakarin 0,63 dan fluoresensi berwarna ungu. Dari penelitian ini dapat disimpulkan terdapat 75% jamu kunyit asam yang dijual di Malioboro dan di pasar Beringharjo Yogyakarta mengandung sakarin.

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). Ditinjau dari segi mikrobiologinya dapat dilihat dari proses pembuatan yang masih sederhana serta kurangnya perhatian terhadap kebersihan menjadi salah satu penyebab jamu kunyit asem ini sering tercemar oleh mikroorganisme (Amellia, 2019). Berdasarkan hasil uji total mikroba yang dilakukan di Bali, rata-rata nilai total mikroba dari 5 sampel kunyit asem dari  $1,08 \times 10^5$  koloni/g menjadi  $8,27 \times 10^4$  koloni/g, melebihi ketentuan BPOM no. 12/2014  $10^4$  koloni/g (Yolanda, 2021).

Wilayah Kecamatan Waru Sidoarjo merupakan salah satu kecamatan di wilayah Sidoarjo dengan memiliki tujuh belas kelurahan. Di Kecamatan Waru masih banyak penjual jamu gendong berjualan dikarenakan masih banyaknya minat masyarakat terhadap produk jamu dan masih percaya akan khasiat jamu. Adapun pedagang yang menjual jamu di sepuluh kelurahan yang ada di kecamatan Waru yaitu di Tropodo, Kepuh Kiriman, Ngingas, Wadung Asri, Wedoro, Berbek yang menjual jamu segar atau jamu gendong, jamu kemasan botol dan jamu kemasan sachet. Semakin maju dan berkembangnya teknologi yang ada, semakin banyak juga penjual jamu yang menggunakan berbagai macam kemasan seperti botol dan juga mengubah produk cair menjadi bubuk menjadi alasan utama penulis untuk memilih ketiga macam jenis jamu untuk dianalisa. Saat ini di kecamatan Waru banyak juga ibu-ibu yang aktif menjadi anggota UMKM yang memproduksi produk jamu yang dikemas diberbagai macam kemasan dengan dana yang turun dari pemerintah setempat untuk menjalankan UMKM di masing-masing RT atau RW. Berhubungan dengan hal tersebut, maka penelitian ini dilakukan dengan memilih kelompok pedagang jamu segar atau jamu gendong, jamu kemasan botol dan jamu kemasan sachet.

Berdasarkan uraian di atas, maka sangat diperlukan melakukan penelitian tentang kandungan pemanis sakarin dan siklamat dan tingkat cemaran bakteri pada jamu segar atau gendong, jamu kemasan botol dan jamu kemasan sachet di Kecamatan Waru Kota Sidoarjo.

**B. Tujuan**

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengidentifikasi kadar pemanis buatan sakarin dan pemanis buatan siklambat pada jamu beras kencur dan kunyit asam yang dijual di Kecamatan Waru.
2. Untuk mengidentifikasi total mikroba pada jamu beras kencur dan kunyit asam, yang dijual di Kecamatan Waru.
3. Untuk mengidentifikasi hubungan antara tingkat pengetahuan pedagang jamu terhadap penggunaan bahan tambahan pangan sakarin dan siklambat pada jamu beras kencur dan kunyit asam yang dijual di Kecamatan Waru.

**C. Manfaat**

1. Sebagai informasi pada masyarakat terhadap penggunaan bahan tambahan pangan dan penyalahgunaan sakarin dan siklambat 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.