

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM, 2021), mendefinisikan keamanan pangan sebagai sebuah rangkaian upaya sistematis guna melindungi produk pangan dari paparan kontaminan biologis, kimia, maupun agen lainnya yang berpotensi mengganggu, membahayakan, atau mengancam kesehatan manusia. Selain itu, jaminan keamanan tersebut harus diselaraskan agar tidak bertentangan dengan aspek religi, nilai kepercayaan, serta kebudayaan masyarakat demi mewujudkan produk yang layak dan aman untuk dikonsumsi. Keamanan pangan dicapai melalui tujuh upaya, diantaranya yaitu Sanitasi Pangan dan Bahan Tambahan Pangan (BTP) (Peraturan Pemerintah, 2019).

Sanitasi Pangan adalah salah satu upaya dalam mencegah adanya pertumbuhan bakteri pembusuk dan patogen pada makanan, minuman, peralatan, dan lingkungan (Setiarto, 2020). Penerapan sanitasi pangan di Indonesia telah diterapkan baik industri besar maupun kecil, seperti pada sentra kuliner di Kecamatan Rungkut, pedagang jajanan memiliki higiene personal yang baik dengan menggunakan Alat Pelindung Diri (APD), menjaga kebersihan tangan dan kuku. Namun, sanitasi pangan belum diterapkan secara merata di Kecamatan Rungkut. Berdasarkan pengamatan, pedagang makanan dan minuman memiliki higiene personal yang buruk dengan sebanyak 56% pedagang tidak menggunakan apron dan penutup kepala, 11% pedagang tidak mencuci tangan setiap hendak menangani makanan dan 22% tidak menggunakan sarung tangan atau pengapit (Yulistiani dkk., 2023).

Perwujudan keamanan pangan juga dapat dilakukan dengan pengaturan penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP). BTP didefinisikan sebagai bahan atau campuran bahan yang bukan merupakan bagian dari bahan baku utama, namun sengaja ditambahkan ke dalam produk untuk memengaruhi karakteristik maupun tampilan fisik pangan tersebut (Suyatama, 2023). Terdapat 27 golongan BTP yang salah satunya adalah pemanis buatan (BPOM, 2019).

Pemanis buatan didefinisikan sebagai senyawa pemanis yang diproduksi secara sintetik melalui proses kimiawi dan karakteristiknya tidak terbentuk secara alami di alam. Pemanis buatan yang diizinkan untuk digunakan yaitu, asesulfam-

K, aspartam, siklamat, sakarin, sukralosa, neotam (BPOM, 2019). Berdasarkan laporan tahunan BPOM, sebanyak 498 sampel mengandung siklamat, 138 mengandung sakarin, 15 sampel mengandung asesulfam-K, dan 11 sampel mengandung aspartam dengan seluruhnya melebihi batas yang diizinkan (BPOM, 2017). Konsumsi pemanis siklamat secara berlebihan dapat memicu gangguan signifikan pada metabolisme tubuh, seperti hiperglikemia dan hiperinsulinemia, sedangkan pemanis sakarin berpotensi menyebabkan disfungsi ginjal serta hati. Oleh karena itu, penggunaan zat tersebut telah diatur dalam Peraturan BPOM No. 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan (BTP). Regulasi ini menetapkan batas Asupan Harian yang Dapat Diterima atau *Acceptable Daily Intake* (ADI) untuk sakarin sebesar 0–5 mg/kg berat badan, sedangkan untuk siklamat sebesar 0–11 mg/kg berat badan.

Berdasarkan data hasil pengawasan terhadap Sanitasi Pangan dan penggunaan BTP dalam laporan tahunan tahun 2016 oleh BPOM (2017), produk yang banyak Tidak Memenuhi Syarat (TMS) dengan parameter uji Angka Lempeng Total (ALT), Angka Kapang Khamir (AKK), *Coliform*, dan pemanis siklamat yaitu, produk minuman berwarna, sirup serta es. Berdasarkan data BPOM (2017), pada tahun 2016, kasus keracunan yang disebabkan oleh makanan terjadi sebanyak 758 kasus dan minuman sebanyak 903 kasus. Pada tahun 2017, berdasarkan BPOM (2018), kasus keracunan makanan sebanyak 336 kasus dan minuman terjadi sebanyak 890 kasus. Hal ini menunjukkan bahwa minuman telah menjadi penyebab utama kasus keracunan dalam kelompok pangan.

Tingginya angka keracunan dan pelanggaran batas maksimum BTP pada kelompok minuman menunjukkan bahwa penjaminan keamanan pangan pada sektor minuman masih menghadapi tantangan besar. Salah satu wilayah dengan aktivitas perdagangan yang cukup padat adalah Kecamatan Rungkut. Berdasarkan pengamatan, terdapat sekitar 35 pedagang penjual minuman teh yang mendirikan dagangannya di tepi jalan. Pemilihan Kecamatan Rungkut sebagai lokasi pengambilan sampel didasarkan pada tingginya kasus diare yang terjadi pada tahun 2023 dan 2024. Pada tahun 2023, Kecamatan Rungkut termasuk kelompok warna merah (>2450 kasus) pada kasus diare dengan kasus sebanyak 3.341 kasus (Dinkes Surabaya, 2025).

Berdasarkan peraturan BPOM Nomor 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan, minuman teh termasuk golongan 14.1.4.2 untuk kategori minuman

berbasis air berperisa tidak berkarbonat. Minuman teh merupakan minuman yang dibuat dengan menyeduh daun teh (*Camellia sinensis* L.) dan/atau ekstrak teh dalam air baik dengan atau tanpa adanya penambahan gula dan/atau bahan pangan lain, serta dikemas secara rapat (hermetis). Standar mutu minuman teh diatur dalam SNI 3143:2011 tentang Teh dalam Kemasan, yang mencakup bahan baku, bahan tambahan, serta batas cemaran mikroba seperti *Coliform*, *Salmonella* sp., *Escherichia coli*, dan ALT. (Badan Standarisasi Nasional, 2011). Penelitian Wahyuni (2024) di UPN “Veteran” Jawa Timur menunjukkan adanya kontaminasi *Coliform* dan *E. coli* serta positif mengandung sakarin dan siklamat pada sampel minuman teh.

Berdasarkan hal tersebut, aspek Keamanan Pangan terhadap pendeteksian mikroba dan penggunaan BTP pada minuman teh yang dijual di Kecamatan Rungkut perlu dianalisis penggunaan pemanis buatan dan kandungan mikrobanya.

B. Tujuan Penelitian

1. Menganalisis hubungan pengetahuan pedagang minuman teh mengenai penggunaan pemanis buatan (sakarin dan siklamat) yang berjualan di Kecamatan Rungkut, Surabaya dengan kandungan pemanis buatan (sakarin dan siklamat) minuman teh.
2. Menganalisis hubungan karakteristik pedagang minuman teh dengan penerapan sanitasi dan higiene pedagang di Kecamatan Rungkut, Surabaya.
3. Menganalisis hubungan penerapan sanitasi dan higiene pedagang dengan Angka Lempeng Total, bakteri *Coliform*, dan *Escherichia coli* pada minuman teh yang dijual di Kecamatan Rungkut, Surabaya.

C. Manfaat Penelitian

1. Memberi informasi mengenai tingkat keamanan produk minuman teh yang ditinjau dari aspek kimiawi (sakarin dan siklamat) dan mikrobiologis (Angka Lempeng Total, *Coliform*, dan *Escherichia*).
2. Memberi informasi bagi instansi yang berwenang mengenai pentingnya edukasi keamanan pangan dalam pengelolaan minuman di Kecamatan Rungkut, Surabaya.