

INTISARI

Pemanis buatan, sakarin dan siklamat mempunyai tingkat kemanisan yang jauh lebih besar dibandingkan dengan gula tebu, dan harganya jauh lebih murah. Hal ini mendorong produsen bahan pangan untuk menggunakannya. Tetapi ada hal yang sangat berbahaya dibalik penggunaan pemanis buatan tersebut, bila dikonsumsi secara rutin dan dalam jumlah yang berlebihan. Efek tersebut adalah sifat karsinogenik dan merusak kromosom. Dalam penelitian ini, diukur kadar sakarin dan siklamat yang terdapat di dalam manisan yang beredar di Kodia Yogyakarta.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kandungan sakarin dan siklamat, untuk kemudian dibandingkan dengan syarat yang tercantum dalam PerMenKes No 208/MenKes/Per/IV/1985. Dalam PerMenKes tersebut tercantum batas maksimal sakarin dan siklamat yang diijinkan yaitu 300 mg untuk sakarin dan 3 g untuk siklamat tiap 1 kilogram minuman ringan.

Jenis penelitian adalah deskriptif dengan rancangan penelitian analitik eksploratif. Sampel penelitian terdiri dari 24 sampel yang terdiri atas 4 jenis manisan yaitu mangga, jambu, kedondong, dan salak. Pengujian sampel dengan analisis kualitatif dan kuantitatif dengan metode nitrimetri dan spektrometri.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa dari 24 sampel, tidak ada satupun yang mengandung sakarin dan 14 sampel (58,33%) mengandung siklamat. Dari 14 sampel yang mengandung siklamat tersebut, kadarnya tidak ada yang memenuhi ketentuan dari PerMenKes, semua lebih besar dari batas maksimal. Dalam 100 gram sampel, kadar terbesar didapatkan sebesar 797,66 mg atau 265,89% dari batas maksimal ketentuan PerMenKes dan kadar terendah sebesar 394,58 mg atau 131,53% dari batas maksimal ketentuan dari PerMenKes.

Diperlukan pemeriksaan terus menerus terhadap bahan tambahan makanan yang diijinkan. Hal ini untuk mengetahui kemungkinan-kemungkinan adanya pengaruh yang tidak dikehendaki dalam keadaan yang berubah-ubah.