

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Keamanan pangan merupakan syarat mutlak yang harus dipenuhi pada pangan yang hendak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Pangan yang bermutu dan aman dapat menjadi indikator kesehatan masyarakat. Oleh karena itu, dibutuhkan standar mutu kelayakan dari suatu pangan yang beredar di masyarakat.

Di Indonesia, peraturan mengenai bahan tambahan pangan yaitu penggunaan zat pemanis buatan yang diizinkan dan dilarang untuk pangan diatur melalui Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 722/Menkes/Per/IX/88. Akan tetapi penyalahgunaannya masih sering terjadi karena kurangnya pengawasan dari dinas terkait. Di dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 722/Menkes/Per/IX/88 dijelaskan beberapa bahan tambahan pangan yang diperbolehkan diantaranya yaitu antioksidan, antikempal, pengatur keasaman, pemanis buatan, pemutih dan pematang tepung, pengemulsi, pemantap, pengental, pengeras, pewarna, penyedap rasa dan aroma, penguat rasa, dan sekuestran.¹

Di dalam agama Islam sendiri juga telah dijelaskan mengenai makanan yang hendak dikonsumsi. Islam menganjurkan

¹Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 722/Menkes/Per/IX/88 tentang *Bahan Tambahan Pangan*.

umatnya untuk makan makanan yang halal dan bergizi. Halal berarti tidak ada larangan syar’i untuk menikmatinya, baik karena sifat benda yang dimakan atau cara mendapatkannya. Bergizi artinya mengandung zat-zat yang dibutuhkan tubuh seperti vitamin, karbohidrat, dan lemak. Firman Allah dalam QS. Al-Baqarah ayat 168:

يَأْتِيهَا النَّاسُ كُلُّوْا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ ۚ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ ﴿١٦٨﴾

“Hai sekalian umat manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syeitan; karena sesungguhnya syeitan adalah musuh nyata bagimu.”

Untuk memenuhi nilai gizi seseorang disetiap harinya, mengkonsumsi buah pun menjadi sebuah keharusan. Buah disini berfungsi sebagai sumber vitamin dan zat pengatur dalam tubuh. Mengenai mengkonsumsi buah juga telah dijelaskan dalam Al-Qur’an surat An-Nahl ayat 69:

ثُمَّ كُلِيْ مِنْ كُلِّ الثَّمَرَاتِ فَاسْلُكِيْ سُبُلَ رَبِّكِ ذُلَالًا ۗ يَخْرُجُ مِنْ بُطُونِهَا شَرَابٌ مُّخْتَلِفٌ أَلْوَانُهُ فِيْهِ شِفَاءٌ لِّلنَّاسِ ۗ إِنَّ فِيْ ذَٰلِكَ لَآيَةً لِّقَوْمٍ يَّتَفَكَّرُوْنَ ﴿٦٩﴾

“Kemudian makanlah dari tiap-tiap (macam) buah-buahan dan tempuhlah jalan Tuhanmu yang telah dimudahkan (bagimu). dari perut lebah itu ke luar minuman (madu) yang bermacam-macam warnanya, di dalamnya terdapat obat yang menyembuhkan bagi manusia. Sesungguhnya pada yang demikian itu benar-benar terdapat tanda (kebesaran Tuhan) bagi orang-orang yang memikirkan.”

Hasil wawancara sebelum melakukan uji pra-penelitian terhadap 3 penjual buah di 3 pasar yang berbeda (pasar Bintoro, pasar Gajah, dan pasar Karanganyar) menunjukkan bahwa salah satu buah yang sangat mungkin untuk di tambahkan pemanis buatan adalah buah jeruk. Buah jeruk yang manis digemari oleh masyarakat. Kulitnya yang tipis sangat mudah untuk dilakukan penyuntikan. Hal ini juga diperkuat oleh adanya kabar yang beredar di kalangan penjual maupun konsumen bahwa sebagian buah jeruk yang beredar di pasaran sudah mengalami proses penyuntikan hal inilah yang kemudian melatarbelakangi penulis untuk menggunakan buah jeruk sebagai sampel dalam penelitian ini.

Jeruk termasuk dalam golongan buah sitrus. Biji jeruk berada dalam bagian terpisah dari daging berair yang dikelilingi dan dilindungi oleh kulit yang kasar. Sejauh ini jeruk merupakan buah sitrus yang paling utama dan jus jeruk merupakan salah satu sumber vitamin C yang dianjurkan dalam program diet.² Jeruk merupakan sumber serat, folat, serta antioksidan, vitamin dan mineral lainnya. Selaput yang menyelubungi bulir jeruk mengandung hisperidin yang dapat menurunkan kolesterol.³ Jeruk dapat tumbuh di negara-negara tropis dan subtropis maka tak

²Michael E. J. Lean, *Food Science, Nutrition & Health* terj. Trans Nata Nilamsari dan Astri Fajriyah, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2006), hlm.480.

³Ratih Damayanti, *Buah dan Daun Ajaib Tumpas Segala Penyakit*, (Yogyakarta: Giga Pustaka, 2013), hlm. 52.

heran jika di Indonesia terdapat beberapa kota sebagai penghasil jeruk yang cukup besar. Beberapa kota tersebut diantaranya Garut, Tawangmangu, Batu, Tejakula, Salayar (Sulsel), Pontianak, Kalbar, dan Medan (Sumut).

Beberapa manfaat buah jeruk bagi kesehatan antara lain: dapat memperkuat dinding pembuluh darah kapiler, mampu menurunkan kadar kolesterol jahat dan meningkatkan kolesterol baik, jeruk sebagai antioksidan penangkap radikal bebas penyebab kanker, jeruk dapat menghalangi reaksi oksidasi kolesterol jahat yang menyebabkan darah mengental dan mencegah pengendapan lemak pada dinding pembuluh darah, jeruk dapat memulihkan energi secara cepat, jeruk mampu mengatasi sembelit, wasir, dan kanker kolon.⁴

Salah satu variasi jeruk yang sering didapat di pasaran adalah jeruk siam (*Citrus nobilis var. Microcarpa*). Jeruk lokal jenis ini sangat mudah ditemukan di pasar-pasar tradisional maupun di pasar-pasar modern, swalayan atau di supermarket besar sekalipun. Selain harganya yang terjangkau jeruk jenis ini juga memiliki rasa yang manis dengan kulit yang tipis, licin dan mengkilat. Maka dari itu jeruk siam ini merupakan primadona bagi masyarakat Indonesia.

Masyarakat Jawa Tengah khususnya masyarakat Demak yang berada di kecamatan Gajah biasa membeli jeruk siam di

⁴Ratih Damayanti, *Buah dan Daun Ajaib Tumpas Segala Penyakit*, (Yogyakarta: Giga Pustaka, 2013), hlm. 52-53

pasar tradisional yang ada di kecamatan Gajah (pasar Gajah). Pasar Gajah merupakan salah satu pasar tradisional yang terletak di kecamatan Gajah kabupaten Demak. Pasar ini merupakan salah satu pasar yang ramai karena letaknya yang strategis yaitu dekat dengan kecamatan Karanganyar dan kecamatan Wonosalam dengan letak di pinggir jalur pantura Demak-Kudus sehingga akses menuju pasar sangatlah mudah. Selain itu, pasar Gajah juga merupakan satu-satunya tempat untuk berbelanja kebutuhan pokok di kecamatan Gajah. Karena kecamatan Gajah memiliki jarak yang cukup jauh jika harus ke pasar modern atau swalayan yang letaknya ada di kota Kudus atau Kota Demak.

Di pasar Gajah terdapat 23 penjual jeruk siam yang keseluruhannya memiliki 2 *supplier* (*supplier* dari Demak dan *supplier* dari Kudus) namun dari ke-2 *supplier* tersebut diketahui bahwa ke-2nya memasok jeruk dari daerah yang sama yaitu daerah Jawa Timur. Masing-masing penjual mengaku memiliki jenis jeruk siam dengan kualitas yang terbaik. Dengan rasa manis dan dengan harga yang bervariasi. Mulai dari kisaran harga 10.000 sampai 20.000 per kilo. Harganya yang relatif murah dan kualitasnya yang tampak bagus maka tidak heran jika keberadaan jeruk siam di pasar tradisional ini menjadi primadona diantara jenis buah yang lainnya. Hal ini diperkuat oleh pengakuan salah satu penjual yang dapat menjual buah jeruk siam sampai 15 Kg per hari.

Hasil uji kualitatif pra-penelitian yang telah dilakukan di Laboratorium Tadris Kimia IAIN Walisongo Semarang pada tanggal 30 September 2014 terhadap 3 sampel jeruk secara acak dari 3 pasar yang berbeda yaitu dari Pasar Bintoro, Pasar Gajah, dan Pasar Karanganyar kabupaten Demak diperoleh hasil 3 sampel negatif sakarin, 2 sampel negatif siklambat dan 1 sampel menunjukkan hasil positif siklambat. Hal ini dikarenakan adanya endapan putih yang terbentuk pada akhir reaksi. Untuk itu peneliti mengangkat judul penelitian: **Analisis Kandungan Pemanis Buatan (Sakarin dan Siklambat) pada Buah Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *Microcarpa*) di Pasar Gajah Kabupaten Demak.**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan analisis situasi tersebut, maka rumusan masalah penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Adakah kandungan pemanis buatan (sakarin dan siklambat) pada buah jeruk siam (*Citrus nobilis* var. *Microcarpa*) di pasar Gajah kabupaten Demak?
2. Jika ada berapakah kadar pemanis buatan (sakarin dan siklambat) pada buah jeruk siam (*Citrus nobilis* var. *Microcarpa*) di pasar Gajah kabupaten Demak?

C. Tujuan Penelitian dan Manfaat Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan penelitian ini sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui adanya kandungan pemanis buatan (sakarín dan siklamát) pada buah jeruk siam (*Citrus nobilis* var. *Microcarpa*) di pasar Gajah kabupatén Demak.
2. Untuk mengetahui kadar pemanis buatan (sakarín dan siklamát) pada buah jeruk siam (*Citrus nobilis* var. *Microcarpa*) di pasar Gajah kabupatén Demak.

Sedangkan manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Instansi
 - a. Sebagai masukan bagi penentu kebijakan yang berkaitan dengan kualitas buah lokal.
 - b. Memberikan informasi penyebaran Jeruk “suntik” di pasar Gajah kabupatén Demak.
 - c. Memberikan informasi kepada dinas terkait agar selalu memantau kualitas semua jenis pangan yang beredar di pasaran.
2. Bagi Peneliti maupun Perguruan Tinggi
 - a. Meningkatkan pengetahuan peneliti dan menambah masukan pengetahuan ke Perguruan Tinggi mengenai Jeruk suntik dipasaran.
 - b. Dapat dijadikan bahan kajian untuk penelitian selanjutnya.

3. Bagi Masyarakat
 - a. Menambah pengetahuan masyarakat untuk peka terhadap situasi lingkungan di sekitar yang berhubungan dengan kesehatan.
 - b. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang keberadaan jeruk “suntik” di pasaran
 - c. Menghimbau kepada masyarakat untuk lebih cermat dalam memilih bahan makanan
 - d. Memacu masyarakat untuk menjadi konsumen yang cerdas.