

## PENDAHULUAN

Kurma merupakan panganan yang digemari masyarakat karena memiliki manfaat yang baik bagi tubuh. Buah kurma kaya akan protein, serat, glukosa, dan vitamin A ( $\beta$ -karoten), vitamin B1 (tiamin), vitamin B2 (riboflavin), vitamin C (asam askorbat), biotin, niasin, dan asam folat. Terdapat pula zat-zat mineral seperti, besi, kalsium, sodium, dan potassium. Selain itu, kadar protein pada buah kurma sekitar 1,8% -2%, kadar glukosa sekitar 50% -57% dan kadar serat 2% -4%. Glukosa pada kurma sangat baik penyerapannya bagi tubuh terutama pada sistem pencernaan yang kosong selama berpuasa sehingga kurma sangat laris terjual pada bulan Rhamadan.

Industri kurma biasanya menyimpan kurma pada suhu  $-3^{\circ}\text{C}$  selama satu tahun. Setelah masa pengemasan, kurma disebar kepasar dan memiliki umur simpan sampai 2 (dua) tahun pada suhu kamar ( $25^{\circ}\text{C}$ ). Kualitas kurma dipengaruhi oleh kondisi penyimpanan, karena karakteristik pada kurma dapat berbeda setelah di tangan konsumen.

Pengemasan pada kurma dapat pula mempengaruhi lama masa simpan kurma, pengemasan yang kedap udara dan tertutup dapat mengawetkan kurma lebih lama. Namun bila pengemasan kurang baik maka kurma dapat membusuk dengan cepat hanya dalam kurun beberapa bulan saja. Kurma yang laris pada saat bulan Ramadhan membuat masa simpan kurma harus lebih lama, akan tetapi

secara alami kurma dapat bertahan lama karena kadar gula yang tinggi sekitar 50%-70% dan kadar air yang rendah serta pengemasan yang baik.

Masa jual kurma yang hanya pada momen-momen tertentu membuat para pedagang mengolah kurma agar tahan lebih lama. Banyak para pedagang eceran yang mengolah kembali kurma yang busuk dengan penambahan pemanis sintetis dan boraks. Pemanis sintetis ditambahkan agar kurma tahan lebih lama karena kadar glukosa yang tinggi akan mengawetkan kurma secara alami.

Pada Kompasiana tanggal 4 november 2011 memberitakan bahwa kurma yang telah membusuk didaur ulang oleh para pedagang dengan penambahan boraks dan minyak kelapa. Kurma-kurma tersebut dibandrol dengan harga murah, di Indonesia kurma ditambahkan dengan pemanis sintetis sehingga sering disebut dengan manisan kurma. Pemanis yang ditambahkan dalam manisan kurma tersebut ialah sakarin dan siklamat.

Sakarin meski penggunaannya di Indonesia diperbolehkan, hanya untuk penderita diabetes dan minuman yang rendah kalori bukan untuk makanan ataupun jajanan yang dikonsumsi masyarakat sehari-hari. Dalam penelitian yang ditemukan menyebutkan bahwa sakarin dalam dosis tinggi dapat menyebabkan kanker pada hewan percobaan. Pada Tahun 1977 *Canada's Health Protection Branch* meneliti bahwa sakarin dapat menyebabkan terjadinya kanker kantong kemih. Sejak saat itu sakarin dilarang digunakan di Kanada, kecuali sebagai pemanis yang dijual di apotek dengan mencantumkan label peringatan. Konsumsi sakarin maksimum yang diatur dalam ADI (*Acceptable Daily Intake*) atau kebutuhan per orang per hari adalah sebanyak 0-2,5 mg per berat badan per hari.

Siklamat yang biasanya ditambahkan dengan sakarin untuk menghilangkan rasa pahit pada sakarin, dalam penelitian yang lebih baru menunjukkan bahwa siklamat dapat menyebabkan atrofi, yaitu terjadinya pengecilan testikular dan kerusakan kromosom. Menurut WHO batas konsumsi harian siklamat yang aman (ADI) adalah 11 mg/kg berat badan. Seperti sakarin, siklamat hanya dipergunakan pada minuman yang rendah kalori dan pada penderita diabetes mellitus.

Berdasarkan yang telah diuraikan di atas maka pada penelitian ini akan dilakukan analisis pemanis sintetis (sakarin dan siklamat) pada kurma di Kota Garut. Kota Garut dipilih dikarenakan banyak penjual kurma yang beredar.

Pengujian sakarin dan siklamat dilakukan secara metode kualitatif dan kuantitatif dengan menggunakan instrument Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT).

Rumusan masalah dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui adanya sakarin, dan siklamat pada kurma serta mengetahui kadar sakarin dan siklamat yang digunakan.

Manfaat penelitian ini diharapkan memberikan informasi kepada masyarakat apakah produk kurma mengandung pemanis sintetis (sakarin dan siklamat) atau tidak. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan kewaspadaan masyarakat pada produk yang mengandung pemanis sintetis yang dicampurkan pada makanan dengan sengaja, khususnya buah kurma.