

**PENGUNAAN SAKARIN DAN SIKLAMAT PADA MINUMAN YANG  
DIJAJAKAN PEDAGANG DI SEKOLAH DASAR WILAYAH PUSKESMAS  
DRIYOREJO GRESIK**

**YOHANES ARDIAN KAPRI NEGARA**

Dr. Hari Basuki Notobroto, dr., M.Kes

KKC KK FKM 151 /11 Neg p

**ABSTRACT**

Artificial sweeteners most commonly use by food manufacturers is Saccharin and Cyclamate because the prices are very cheap compare with the price of natural sugar or artificial sweeteners like Aspartame any other type, acesulfame, and Neotam Alitam. With the cheap price is what makes the majority of food producers choose to use both types of this substance as a sweetener because it can save on production costs and will certainly produce greater benefits This type of research is descriptive of a method of research conduct with the primary objective to create a picture or a description of a situation objectively, researchers want to know then describe the levels of Saccharin and Cyclamate is use in beverages that is manufacture and sold by salers. research committe against 10 salers and 10 samples of beverage drinks by the method of observation and interviews using a questionnaire on the spot to sell the salers. To measure the content of Saccharin and Cyclamate in doing laboratory tests. From the results show that 10 samples of beverages examined in BBLK Surabaya, 5 positive samples contain Saccharin, Cyclamate contain three positive samples, two positive samples Saccharin and Cyclamate and 4 negative samples contain Saccharin and Cyclamate. Saccharin levels in beverage samples in the range of 0.00 to 110.99 mg / l while Cyclamate in the range of 0.00 to 78.30 mg / l. Of the 10 samples examined drinks that qualify. As for the level of knowledge of traders who have no criteria for Good, 4 merchants (40%) with sufficient criteria and six traders (60%) with less criteria. Base on this result research, to overcome this need for guidance on a regular basis to salers in order to keep the environment clean and improving knowledge. To consumers are advise to be more careful in choosing a snack beverage.

Keywords : Artificial sweetener, saccharin ,cyclamate

## ABSTRAK

Zat pemanis buatan yang paling sering digunakan oleh produsen pangan adalah Sakarin dan Siklalat karena harganya yang sangat murah sekali bila dibandingkan dengan harga gula alami atau zat pemanis buatan jenis lainnya seperti Aspartam, Acesulfam, Alitam dan Neotam. Dengan harga yang murah inilah yang membuat sebagian besar produsen pangan memilih menggunakan kedua jenis zat ini sebagai pemanis buatan karena dapat menghemat biaya produksi dan tentunya akan menghasilkan keuntungan yang lebih besar. Penelitian ini ingin mengetahui kemudian menggambarkan kadar Sakarin dan Siklalat yang digunakan pada minuman yang diproduksi sendiri dan dijual oleh pedagang. Penelitian dilakukan terhadap 10 pedagang minuman dan 10 sampel minuman dengan metode observasi dan wawancara menggunakan kuesioner langsung di tempat berjualan para pedagang tersebut. Untuk mengukur kandungan Sakarin dan Siklalat dilakukan pemeriksaan laboratorium. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa 10 sampel minuman yang diperiksa di BBLK Surabaya, 5 sampel positif mengandung Sakarin, 3 sampel positif mengandung Siklalat, 2 sampel positif Sakarin dan Siklalat dan 4 sampel negatif mengandung Sakarin dan Siklalat. Kadar Sakarin pada sampel minuman berada pada range 0,00 – 110,99 mg/l sedangkan Siklalat berada pada range 0,00 – 78,30 mg/l. Dari 10 sampel minuman yang diperiksa semuanya memenuhi syarat. Sedangkan untuk tingkat pengetahuan pedagang tidak ada yang mendapatkan kriteria Baik, 4 pedagang (40%) dengan kriteria cukup dan 6 pedagang (60%) dengan kriteria kurang. Berdasarkan hasil penelitian, untuk mengatasi hal tersebut perlu adanya pembinaan secara rutin kepada pedagang agar menjaga kebersihan lingkungan dan meningkatkan pengetahuan. Kepada konsumen disarankan agar lebih berhati-hati dalam memilih minuman jajanan.

Kata kunci : Zat pemanis buatan, kadar sakarin dan siklalat,