PENGGUNAAN GULA SINTETIS PERLU DIWASPADAI

Jakarta, 4 Mei 2006 ***(Business News)***

Melonjaknya harga gula putih di pasar dunia dari USD300 per ton (CIF) sampai USD500 per ton yang berlangsung selama beberapa bulan terakhir, mengakibatkan meningkatnya penggunaan pemanis sintetis di dalam negeri. Hal ini terlihat dari makin melonjaknya impor pemanis sintetis yang terjadi selama tahun 2005. Diduga selama kuartal pertama tahun 2006 saja, impor pemanis sintetis terus mengalami lonjakan sejalan dengan meningkatnya harga gula putih dunia selama kuartal pertama tahun 2006.

BPS mencatat impor sakarin (salah satu pemanis sintetis) pada periode Januari-November 2005 meningkat 1.695,52 persen atau mencapai 23.252 kg (senilai USD87.023) dari 1.295 kg (senilai USD24.601) pada periode yang sama tahun 2004. Negara pemasok sakarin terbesar ke Indonesia selama ini adalah RRT. Dari total volume impor sakarin periode Januari-November 2005 yang mencapai 23.252 kg, 22 ribu kg di antaranya diimpor dari RRT.

Menurut keterangan Teddy Setiadi, Kepala Badan Perlindungan Konsumen Nasional (BPKN) hasil penelusuran awal terhadap kalangan industri makanan dan minuman di dalam negeri, khususnya industri berskala kecil dan memengah, sejak tahun 2005 penggunaan pemanis sintetis telah meningkat drastis. Lonjakan penggunaan pemanis sintetis tersebut terutama dipicu oleh lonjakan harga gula putih di dalam negeri, yang terjadi pada tahun 2005 dari sekitar Rp4 ribu per kg menjadi Rp6 ribu per kg.

Mereka tidak mampu lagi menanggung beban biaya produksi yang terus membengkak, menyusul naiknya harga BBM pada bulan Maret dan Oktober 2005, yang disusul dengan meningkatnya harga gula yang menjadi salah satu bahan baku utama industri makanan dan minuman. Dengan berdalih mereka tidak sanggup lagi menanggung lonjakan biaya produksi akibat terbatasnya modal kerja yang mereka miliki, maka mereka menggunakan pemanis sintetis tersebut.

Selain itu, dengan meningkatnya harga gula baik secara internasional maupun di dalam negeri, mengakibatkan sulitnya mereka menyesuaikan biaya produksinya. Sebab kalaupun produk itu nantinya terpaksa dijual dengan harga yang tinggi, maka dikhawatirkan tidak laku dijual, akibat menurunnya daya beli masyarakat.

Padahal yang perlu diwaspadai adalah dampak dari penggunaan pemanis sintetis tersebut pada akhirnya berdampak buruk terhadap kesehatan. Karena itu BPKN menghimbau masyarakat agar lebih waspada dan berhati-hati mengonsumsi produk makanan dan minuman yang menggunakan bahan pemanis sintetis. Demikian juga kepada para produsen makanan dan minuman yang masih mengonsumsi bahan pemanis sintetis, hendaknya menginformasikan berapa penggunaan bahan pemanis sintetis tersebut, secara jujur, benar, dan mencantumkannya dalam label produk sesuai ketentuan per UU an yang berlaku.

Tanggapan Industri

Sementara itu Thomas Darmawan, Ketua Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman Indonesia (GAPMMI) yang dihubungi ***Business News***, Rabu (3/5) membenarkan naiknya harga gula telah memacu penggunaan gula sintetis. Bahkan penggunaan gula sintetis ini telah berlangsung selama beberapa tahun terakhir. Ketika BPKN mensinyalir kenaikan penggunaan pemanis sintetis sampai 1000 persen itu kemungkinan benar, disebabkan pemanis sintetis sebagai pengganti gula tebu.

Namun demikian ketika ditanyakan berapa penghematan yang bisa terjadi dengan menggunakan pemanis buatan, ia hanya memberi asumsi sebagai berikut. Apabila volume gula putih yang diperlukan untuk konsumsi mencapai 30 ribu ton, maka dengan menggunakan pemanis buatan, di mana tingkat kemanisannya bisa mencapai 300 kali sampai ribuan kali lipat, maka tinggal dikalikan saja, berapa dana yang bisa dihemat, apabila harga gula berkisar pada USD535 per ton (CIF Indonesia).

Teddy yang didampingi Eni Suhaeni Bakri selaku Ketua Komisi II (Informasi, Edukasi, dan Pengaduan) BPKN serta Tini Hadad selaku anggota BPKN menyatakan juga, sesuai namanya pemanis sintetis diproduksi dari bahan buatan atau bahan kimia. Beberapa jenis pemanis sintetis yang biasanya digunakan oleh industri makanan dan minuman di antaranya Sakarin, Siklamat, Aspartam, Acesulfam-K, Alitam, dan Neotam.

Pemanis buatan ini memiliki tingkat kemanisan yang sangat kuat mulai dari puluhan sampai ribuan kali lipat tingkat kemanisan gula putih. Siklamat memiliki daya manis sampai 30 kali lipat dibanding gula, sedangkan Sakarin daya manisnya sampai 300 kali lipat, dan Neotam daya manisnya antara 7 ribu sampai 13 ribu kali lipat daya manis gula. Di pasaran saat ini beredar berbagai merek dan jenis pemanis sintetis, namun tidak semua boleh digunakan dalam produk pangan, karena tidak aman dan berisiko memberikan efek samping yang membahayakan kesehatan. Pemerintah melalui Badan Pengawas Obat dan Makanan telah mengeluarkan ketentuan mengenai persyaratan penggunaan bahan tambahan pangan pemanis buatan yang diizinkan digunakan dalam produk pangan tertentu dan ditetapkan juga batas maksimum Acceptable Daily Intake (ADI) atau batas konsumsi harian yang diperbolehkan, dan dinyatakan dalam mg/kg berat badan.

Berikut daftar jenis pemanis yang diizinkan Badan POM berikut batas ADI-nya:

No	Jenis Pemanis Sintetis	Batas ADI (mg/kg BB)
1.	Acesulfam-K (Acesulfame-K)	15
2.	Alitam (Alitame)	0,34
3.	Aspartam (Aspartame)	50
4.	Siklamat (Cyclamate)	11
5.	Neotam (Neotame)	2
6.	Sakarin (Saccharin)	5
7.	Sukralosa (Sucralose)	10 - 15
8.	Isomalt	Tdk disebut
9.	Laktitol (Lactitol)	Tdk disebut
10.	Maltitol	Tdk disebut
11.	Manitol (Mannitol)	Tdk disebut
12.	Sorbitol	Tdk disebut
13.	Xilitol (Xylitol)	Tdk disebut

[Mi]

Business News 7357/5-5-2006