

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Aplikasi teknologi pengolahan dalam bidang makanan dewasa ini terus mengalami peningkatan. Adanya peningkatan tersebut merupakan salah satu indikator semakin meningkatnya jumlah produk olahan makanan di masyarakat. Makanan tersebut umumnya memiliki penampilan fisik yang menarik seperti memiliki tekstur yang baik dan warna yang cerah. Oleh karena itu, Produk olahan makanan tersebut banyak menggunakan bahan tambahan makanan, khususnya pewarna untuk produk olahan makanan.

Pewarna yang digunakan pada olahan makanan dapat diperoleh dari bahan alami dan sintetis. Namun dalam olahan makanan umumnya produsen menggunakan pewarna sintetis, hal ini karena penggunaannya yang lebih praktis dan warna yang dihasilkan stabil saat proses pengolahannya dibandingkan dengan pewarna alami. Penggunaan pewarna sintetis diperbolehkan selama penggunaannya tidak melebihi kadar yang ditetapkan. Namun, jika pewarna yang digunakan adalah pewarna non-pangan seperti pewarna tekstil, maka dapat membahayakan kesehatan konsumen (Yuliarti, 2007).

Keamanan pangan merupakan syarat penting yang harus ada pada pangan yang akan dikonsumsi oleh setiap orang. Pangan yang bermutu dan aman dikonsumsi dapat berasal dari dapur rumah tangga maupun dari industri pangan. Oleh karena itu, industri pangan adalah salah satu faktor penentu berkembangnya pangan yang memenuhi standar mutu dan keamanan yang telah ditetapkan oleh pemerintah.

Salah satu contohnya adalah makanan dan minuman jajanan yang dijual pedagang di sekitar Sekolah Dasar. Jajanan tersebut terkadang memiliki warna yang bagus dan cerah sehingga dapat menarik minat pembeli, namun warna dari jajanan tersebut perlu diamati dengan saksama apakah pewarna yang digunakan adalah pewarna yang diizinkan pada pangan. Makanan jajanan sangat digemari oleh anak-anak. Hal ini karena makanan jajanan tersebut murah, memiliki warna yang menarik,

mudah didapat serta cita rasanya enak. Makanan jajanan kaki lima menyumbang asupan energi bagi anak sekolah sebanyak 36%, protein 29% dan zat besi 52% (Judarwanto, 2004). Meskipun makanan jajanan memiliki keunggulan-keunggulan dalam menyumbang kecukupan gizi, namun makanan jajanan di sekolah ternyata sangat beresiko terhadap kesehatan karena penanganannya sering tidak higienis yang memungkinkan adanya kontaminasi mikroba beracun maupun penggunaan Bahan Tambahan Makanan (BTM) yang tidak diizinkan (Mudjajanto, 2005).

Saat ini sudah ada puluhan pewarna sintetis yang digunakan pada hampir di seluruh industri makanan. Dalam perkembangan selanjutnya, penggunaan zat-zat warna sintetis secara akumulatif menimbulkan berbagai masalah kesehatan bagi tubuh. Hal ini dikarenakan tubuh tidak dapat mencerna zat tersebut, sehingga akumulasi dari zat pewarna sintetis tersebut akan menimbulkan dampak pada kesehatan tubuh, namun jika makanan dan minuman tersebut mengandung pewarna yang dilarang penggunaannya dalam pangan, akan dapat menyebabkan masalah kesehatan yang serius. (Cahyadi, 2009)

Pewarna rhodamin B dan *methanil yellow* merupakan contoh pewarna sintetis yang berbahaya digunakan dalam makanan. Pewarna tersebut dapat terakumulasi dalam tubuh manusia dan bersifat karsinogenik yang dalam jangka panjang menyebabkan kelainan-kelainan pada organ tubuh manusia. Rhodamin B bila tertelan dapat mengakibatkan iritasi saluran pencernaan, gangguan fungsi hati, dan kanker hati. Sedangkan *methanil yellow* bila tertelan dapat mengakibatkan mual, muntah, sakit perut, dan kanker kandung kemih (Elfansyah, 2006). Dewasa ini juga terungkap bahwa reaksi menyimpang pada makanan yang mengandung pewarna sintetis ternyata dapat mempengaruhi fungsi otak termasuk gangguan perilaku pada anak sekolah. Gangguan perilaku tersebut meliputi gangguan tidur, gangguan konsentrasi, gangguan emosi, hiperaktif, dan memperberat gejala pada penderita autisme (Judarwanto, 2004).

Departemen kesehatan telah memasyarakatkan penggunaan BTP yang diizinkan dalam proses produksi makanan dan minuman, yang tertuang dalam peraturan menteri kesehatan dengan acuan UU No. 23/1992 tentang kesehatan yang

menekankan aspek keamanan. Sedangkan UU No. 18 tahun 2012 tentang pangan, bahwa penyelenggaraan pangan bertujuan untuk meningkatkan kemampuan memproduksi pangan secara mandiri, menyediakan pangan yang beraneka ragam dan memenuhi persyaratan keamanan, mutu, dan gizi bagi konsumsi masyarakat, serta terwujudnya tingkat kecukupan pangan yang terjangkau sesuai kebutuhan masyarakat (Cahyadi, 2008).

Walaupun pemerintah telah menetapkan peraturan mengenai penggunaan BTP, masih saja ada produsen makanan yang menggunakan BTP yang dilarang yang dapat membahayakan kesehatan manusia, seperti pada hasil uji BPOM yang dilakukan di 18 provinsi pada tahun 2008 diantaranya Jakarta, Surabaya, Semarang, Bandar Lampung, Denpasar, dan Padang terdapat 861 contoh makanan menunjukkan bahwa 39,95% (344 contoh) tidak memenuhi syarat keamanan pangan. Dari total sampel itu, 10,45% mengandung pewarna yang dilarang yakni rhodamin B dan *methanil yellow* (Nurdwiyanti, 2008). Selain itu, sambal botolan yang biasa digunakan oleh pedagang makanan di pinggir jalan, seperti bakso, mie ayam, dan lain sebagainya mengandung zat pewarna yang melebihi ambang batas, beberapa produk saus dan sambal botolan juga ditenggarai memakai zat pewarna terlarang yang seringkali digunakan dalam pembuatan produk yaitu rhodamin B, dan methanol yellow untuk membuat warna merah menyala (Iis, 2003).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan YLKI pada tahun 1990 terhadap pangan jajanan di daerah Jakarta dan Semarang menunjukkan bahwa pisang molen dan manisan kedondong yang dijual di wilayah Jakarta setelah diuji ternyata positif mengandung *Methanil yellow* dan di dalam limun merah yang diuji terdapat Amaranth. Sedangkan di daerah Semarang, minuman yang mengandung Rhodamin B ternyata mencapai 54,55% dari 22 contoh yang diuji, dan 31,82% dari 44 contoh pangan yang diuji juga positif mengandung pewarna terlarang seperti Rhodamin B, *Methanil yellow*, atau *Orange RN.1* (Cahyadi, 2006)

Penelitian yang dilakukan oleh Vepriati (2007), tentang keberadaan pewarna sintetis telah dilakukan berupa uji keberadaan pewarna tekstil dalam makanan di Kabupaten Kulon Progo, hasil penelitian ini adalah dari 70 sampel yang diuji

pewarna yang dilarang diketahui 28 sampel mengandung pewarna yang dilarang digunakan dalam makanan seperti *Rhodamin B* dan *Methanil yellow* pada es lilin, dawet, tahu kuning, cenil, kue mata kebo, krimpying, alen-alen, kue bengawan solo, lapis, bolu emprit, kolang kaling, geplak, gethuk, krupuk ketela, arum manis, dan mie lidi.

Berdasarkan La Ode Sumarlin (2010) dalam penelitiannya tentang Identifikasi Pewarna Sintetis Pada Produk Pangan yang Beredar di Jakarta dan Ciputat, dari 14 yang diambil di pasar dan sekolah-sekolah, sedikitnya ditemukan satu sampel kerupuk pati yang mengandung pewarna yang dilarang yaitu Rhodamin B dengan konsentrasi 2,1892 ppm.

Berdasarkan data diatas, maka perlu dilakukan pemantauan terus -menerus terhadap keberadaan pewarna sintetis dalam berbagai produk pangan yang dikonsumsi, terutama yang dijual di lingkungan anak sekolah dasar, maka penelitian ini membahas tentang **Evaluasi Kandungan Zat Pewarna Sintetis Pada Makanan dan Minuman Jajanan yang Dijual di Sekolah Dasar di Kota Padang.**

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui jenis zat pewarna sintetis yang dilarang yang terkandung dalam makanan dan minuman jajanan yang dijual di Sekolah Dasar di kota Padang berdasarkan ketentuan Permenkes RI No. 722/Menkes/Per/IX/1988.
2. Mengetahui dosis ^{pewarna} sintetis paling banyak ditemukan pada sampel makanan atau minuman yang diteliti.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Manfaat untuk konsumen, khususnya anak sekolah dasar

Memberikan informasi kepada konsumen mengenai makanan dan minuman jajanan yang mengandung pewarna sintetis yang diizinkan dan yang tidak diizinkan penggunaannya yang dijual di sekolah dasar di Kota Padang.

2. Manfaat Bagi Produsen

Produsen dapat lebih berhati-hati dalam menggunakan bahan tambahan pangan terutama pewarna kedalam produknya, agar didapatkan produk pangan yang baik dan layak untuk dikonsumsi.

3. Manfaat Bagi Pemerintah

Pedoman bagi Pemerintah dalam hal ini Balai Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) dalam melakukan pengawasan terhadap makanan dan minuman jajanan dan memberikan arahan kepada pelaku pedagang tersebut.

