

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Setiap orang dalam siklus hidupnya selalu membutuhkan dan mengonsumsi berbagai bahan makanan. Zat gizi yaitu zat-zat yang diperoleh dari bahan makanan yang di konsumsi, mempunyai nilai yang sangat penting (tergantung dari macam-macam bahan makanannya) untuk memelihara proses tubuh dalam pertumbuhan dan memperoleh energi guna melakukan kegiatan fisik sehari-hari (Kartasapoetra, 2008).

Bahan tambahan makanan (BTM) atau sering disebut bahan tambahan pangan (BTP) merupakan bahan yang ditambahkan ke dalam makanan untuk mempengaruhi sifat ataupun bentuk makanan. Bahan tambahan makanan itu bisa memiliki nilai gizi, tetapi bisa pula tidak. Menurut ketentuan yang ditetapkan, ada beberapa kategori bahan tambahan makanan. Pertama, bahan tambahan makanan yang bersifat aman, dengan dosis yang tidak dibatasi, misalnya pati. Kedua, bahan tambahan makanan yang digunakan dengan dosis tertentu, dan dengan demikian dosis maksimum penggunaannya juga telah ditetapkan. Ketiga bahan tambahan yang aman dan dalam dosis yang tepat, serta mendapatkan izin beredar dari instansi yang berwenang, misalnya zat pewarna yang sudah dilengkapi sertifikat aman (Yuliarti, 2007).

Dalam Undang-Undang Kesehatan RI Nomor 36 Tahun 2009 disebut setiap orang dan badan hukum yang memproduksi, mengolah, serta mendistribusikan makanan dan minuman yang diperlakukan sebagai makanan dan minuman hasil teknologi rekayasa genetik yang diedarkan harus terjamin agar aman bagi manusia, dan lingkungan (Depkes, 2009).

Penggunaan bahan tambahan makanan banyak digunakan oleh para produsen untuk memberikan daya tarik tersendiri bagi produksi pangan. Bahan tambahan pangan seperti pewarna mampu menarik mata pembeli. Anak-anak dan orang dewasa pun terkadang sering terjebak oleh tampilan luar dari makanan seperti warna dan bentuk. Hal ini merupakan kelemahan konsumen yang dimanfaatkan oleh produsen. Kelemahan tersebut adalah kebiasaan konsumen yang hanya melihat tampilannya ketika membeli. Membeli satu barang selain membutuhkan ketelitian juga diperlukan kecerdasan. Konsumen harus cerdas memilih produk yang aman untuk di konsumsi, karena tidak semua bahan tambahan (adiktif) tersebut aman bagi tubuh (Aminah, 2009).

Perilaku konsumen di Indonesia yang menyukai jenis makanan yang mempunyai rasa manis, asin dan gurih serta berpenampilan menarik (berwarna mencolok) menyebabkan banyaknya penggunaan bahan tambahan pangan ke dalam produk makanan ringan. Penggunaan bahan tambahan pangan ke dalam produk pangan, termaksud makanan ringan agar dihasilkan produk yang mempunyai berbagai macam rasa sesuai perkembangan zaman dan permintaan konsumen. Kemajuan ilmu teknologi pangan dan inovasi oleh produsen karena adanya permintaan dari konsumen juga menyebabkan meningkatnya penggunaan bahan tambahan pangan pada produk-produk ini (Fitriani, 2008).

Pewarna makanan banyak digunakan untuk berbagai jenis makanan, terutama berbagai produk jajanan pasar serta berbagai olahan yang dibuat oleh industri kecil ataupun industri rumah tangga meskipun pewarna buatan juga ditemukan pada berbagai jenis makanan yang dibuat industri besar. Penggunaan

pewarna sebenarnya bisa selama dalam jumlah yang terbatas dan tidak berlebihan karena dapat membahayakan kesehatan konsumen. Padahal pewarna makanan salah satu contoh seperti *methyl yellow* bisa menyebabkan kanker, keracunan, iritasi paru, mata, tenggorokan dan usus (Yuliarti, 2007).

Hasil uji laboratorium Dinas Kesehatan Kota Depok menyebutkan sebanyak tujuh pasar tradisional di Depok terbukti menjual bahan pangan yang mengandung zat berbahaya. Dinkes mengambil sampel di puluhan pedagang di pasar tradisional dengan menggunakan enam parameter bahan tambahan yaitu, boraks, formalin, rodhamin, *methanil yellow* (pewarna tekstil), *siklamat* (pemanis buatan), serta bakteri makanan. Kepala Seksi Pengawasan Obat dan Makanan Dinas Kesehatan Kota Depok, enam parameter tambahan pangan berbahaya tersebut dilarang digunakan. Makanan yang dijual para pedagang di pasar dan terbukti menggunakan bahan tambahan pangan berbahaya di antaranya mie basah, bakso, otak-otak, kwetiau, tahu kuning, pacar cina, dan kerupuk merah terbukti menggunakan rodhamin atau pewarna tekstil. Dinas kesehatan Depok melakukan pengambilan sampel jajanan ke 30 kantin SD di Kota Depok. Hasilnya 30 persen mengandung formalin, 16 persen mengandung formalin, tiga persen mengandung siklamat, *methanil yellow* dan rhodamin (Gunawan, 2010).

Menurut Majalah Kesehatan (2013) beberapa studi ilmiah telah mengaitkan penggunaan pewarna buatan dengan hiperaktivitas pada anak-anak. Hiperaktivitas adalah suatu kondisi di mana anak mengalami kesulitan untuk memusatkan perhatian dan mengontrol perilaku mereka. Pada bulan November 2007, sebuah hasil penelitian yang diterbitkan di jurnal medis terkemuka *Lancet*

mengungkapkan bahwa beberapa zat pewarna makanan meningkatkan tingkat hiperaktivitas anak-anak usia 3-9 tahun. Anak-anak yang mengkonsumsi makanan yang mengandung pewarna buatan itu selama bertahun-tahun lebih berisiko menunjukkan tanda-tanda hiperaktif. Selain risiko hiperaktif, sekelompok sangat kecil dari populasi anak (sekitar 0,1%) juga mengalami efek samping lain seperti: ruam, mual, asma, pusing dan pingsan.

Produk selai roti merupakan salah satu jenis makanan awetan berupa sari buah atau buah-buahan yang sudah dihancurkan, ditambah gula dan dimasak hingga kental atau berbentuk setengah padat (Wikipedia, 2013).

Selai tidak dimakan begitu saja, melainkan untuk dioleskan di atas roti tawar atau sebagai isi roti manis. Produk selai roti merupakan produk yang tidak terlepas dari penggunaan zat pewarna, baik alami maupun buatan. Jenis-jenis selai roti dari berbagai merek maupun yang tidak bermerek dapat kita temukan di pasar tradisional, pasar swalayan, maupun di mall. Dari survai awal yang dilakukan, terlihat bahwa selai roti yang dijual di supermarket menggunakan pewarna sintesis seperti *ponceau 4R* CI 16255 dan *tatrazin* CI 19140, namun selai yang dijual di pasar tradisional belum diketahui jenis dan pewarnanya.

Berdasarkan hal diatas penulis tertarik melakukan penelitian tentang analisis pewarna buatan pada selai roti yang bermerek dan tidak bermerek yang beredar di Kota Medan Tahun 2013.

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas dan tingginya penggunaan bahan tambahan pangan seperti pewarna dalam makanan dan minuman menyebabkan masih banyaknya penyalahgunaan pemakaian pewarna dalam bahan makanan, maka penulis tertarik ingin mengetahui jenis dan kadar pewarna buatan pada selai roti yang bermerek dan tidak bermerek yang beredar di Kota Medan dan apakah penggunaannya telah memenuhi syarat kesehatan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 722/Menkes/Per/IX/1988.

1.3. Tujuan Penelitian

1.3.1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui jenis dan kadar pewarna buatan selai roti yang bermerek dan tidak bermerek yang beredar di Kota Medan Tahun 2013.

1.3.2. Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui jenis pewarna buatan selai roti stroberi, nanas dan srikaya yang bermerek yang beredar di Kota Medan Tahun 2013.
2. Untuk mengetahui jenis pewarna buatan selai roti stroberi, nanas dan srikaya yang tidak bermerek yang beredar di Kota Medan Tahun 2013.
3. Untuk mengetahui kadar pewarna buatan selai roti stroberi, nanas dan srikaya yang bermerek yang beredar di Kota Medan Tahun 2013.
4. Untuk mengetahui kadar pewarna buatan selai roti stroberi, nanas dan srikaya yang tidak bermerek yang beredar di Kota Medan Tahun 2013.

5. Menganalisa jenis pewarna buatan yang terdapat pada selai roti stroberi, nanas dan srikaya dan dibandingkan dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor.722/MENKES/PER/IX/1988 untuk dilihat apakah selai roti yang beredar di Kota Medan memenuhi syarat kesehatan untuk dikonsumsi oleh masyarakat.
6. Menganalisa kandungan pewarna buatan yang terdapat pada selai roti stroberi, nanas dan srikaya dan dibandingkan dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor.722/MENKES/PER/IX/1988 untuk dilihat apakah selai roti yang beredar di Kota Medan memenuhi syarat kesehatan untuk dikonsumsi oleh masyarakat.

1.4. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah :

1. Sebagai bahan masukan bagi Dinas Kesehatan dan Badan POM tentang jenis dan kadar pewarna buatan pada selai roti yang bermerek dan tidak bermerek yang dijual di pasar tradisional dan supermarket Kota Medan.
2. Sebagai informasi bagi masyarakat dalam memilih makanan olahan yang aman untuk dikonsumsi.
3. Sebagai referensi bagi pengembangan ilmu dan pendidikan lebih lanjut bagi yang membutuhkan.