

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan adalah salah satu kebutuhan manusia dalam kehidupan sehari-hari. Sebagai kebutuhan dasar, makanan tersebut harus mengandung zat gizi untuk dapat memenuhi fungsinya dan aman dikonsumsi karena makanan yang tidak aman dapat menimbulkan gangguan kesehatan bahkan keracunan (Cahyadi, 2009).

Aneka produk makanan dan minuman yang berwarna-warni tampil semakin menarik. Warna-warni pewarna membuat aneka produk makanan mampu mengundang selera, walaupun demikian, konsumen harus berhati-hati. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) sering menemukan produk makanan yang menggunakan pewarna tekstil. Di era modern, bahan pewarna tampaknya sudah tidak bisa dipisahkan dari berbagai jenis makanan dan minuman olahan. Produsen pun berlomba-lomba untuk menarik perhatian para konsumen dengan menambahkan pewarna pada makanan dan minuman (Surdijati, Anyar & Lanni, 2010).

Kasus penyalahgunaan bahan tambahan pangan yang biasa terjadi adalah penggunaan bahan tambahan yang dilarang untuk bahan pangan dan penggunaan bahan makanan melebihi batas yang ditentukan. Penyebab lain, produsen berusaha memenuhi kebutuhan dengan keuntungan yang besar dan pada harga murah serta munculnya zat pewarna makanan ini digunakan untuk mempertahankan kondisi makanan agar menarik (Mukaromah, 2008).

Pemerintah Indonesia melalui Peraturan Menteri Kesehatan (Permenkes) No.239/Menkes/Per/V/85 menetapkan 30 zat pewarna berbahaya. Rhodamine B termasuk salah satu zat pewarna yang dinyatakan sebagai zat pewarna berbahaya dan dilarang digunakan pada produk pangan (Syah *et al*, 2005), namun demikian, penyalahgunaan rhodamine B sebagai zat pewarna pada makanan masih sering terjadi di lapangan dan diberitakan di beberapa media massa, sebagai contoh, rhodamine B ditemukan pada makanan dan minuman seperti kerupuk, sambal botol dan sirup di Makassar pada saat BPOM Makassar melakukan pemeriksaan sejumlah sampel makanan dan minuman ringan (Anonimus, 2009).

Zat pewarna makanan merupakan suatu senyawa berwarna yang memiliki afinitas kimia terhadap benda yang diwarnainya. Warna dari suatu produk makanan ataupun minuman merupakan salah satu ciri yang sangat penting. Warna merupakan kriteria dasar untuk menentukan kualitas makanan, antara lain warna juga dapat memberi petunjuk mengenai perubahan kimia dalam makanan, seperti pencoklatan (Cahyadi, 2009).

Beberapa negara maju, seperti Eropa dan Jepang telah melarang penggunaan pewarna sintesis seperti pewarna tartrazine dimana lebih merekomendasikan pewarna alami, seperti beta karoten, walaupun demikian pewarna sintesis masih sangat diminati oleh para produsen makanan alasannya harga pewarna sintesis jauh lebih murah dibandingkan dengan pewarna alami, selain itu pewarna sintesis memiliki tingkat stabilitas yang lebih baik, sehingga warnanya tetap cerah meskipun sudah mengalami proses pengolahan dan pemanasan (Surdijati, Anyar & Lanni, 2010).

Pemerintah Indonesia melalui Menteri Kesehatan RI telah mengeluarkan Surat Keputusan tentang jenis pewarna alami dan sintetis yang diizinkan serta yang dilarang digunakan dalam makanan pada tanggal 1 Juni 1979 No. 235/Menkes/Per/VI/79, kemudian disusul dengan Surat Keputusan Menteri Kesehatan RI tanggal 1 Mei 1985 No. 239/Menkes/Per/V/85, yang berisikan jenis pewarna yang dilarang, dan terakhir telah dikeluarkan pula Surat Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 722/Menkes/Per/IX/88, yang mengatur batas maksimum penggunaan dan pewarna yang diizinkan di Indonesia (Depkes RI, 2011).

Bahan pewarna yang sering digunakan dalam makanan olahan terdiri dari pewarna sintetis (buatan) dan pewarna natural (alami). Pewarna sintetis terbuat dari bahan-bahan kimia, seperti Tartrazin untuk warna kuning atau Alleura red untuk warna merah, kadang-kadang pengusaha yang nakal menggunakan pewarna bukan makanan untuk memberikan warna pada makanan. Untuk tujuan mendapat keuntungan produsen sering menggunakan pewarna tekstil untuk makanan, ada yang menggunakan Rhodamin B pewarna tekstil untuk mewarnai terasi, kerupuk dan minuman sirup sedangkan penggunaan pewarna jenis itu dilarang keras, karena bisa menimbulkan kanker dan penyakit-penyakit lainnya. Pewarna sintetis yang boleh digunakan untuk makananpun harus dibatasi penggunaannya, karena pada dasarnya, setiap senyawa sintetis yang masuk ke dalam tubuh akan menimbulkan efek (Sarmalin, 2011).

Berbeda dengan pewarna sintetis, pewarna alami malah mudah mengalami pemudaran pada saat diolah dan disimpan sebenarnya, pewarna alami tidak bebas dari masalah. Menurut Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika

Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) dari segi kehalalan, pewarna alami justru memiliki titik kritis yang lebih tinggi, dikarenakan pewarna natural tidak stabil selama penyimpanan, maka untuk mempertahankan warna agar tetap cerah, sering digunakan bahan pelapis untuk melindunginya dari pengaruh suhu, cahaya, dan kondisi lingkungan (Cahyadi, 2009).

Penambahan zat pewarna pada makanan dilakukan untuk memberi kesan menarik bagi konsumen, menyeragamkan warna makanan, menstabilkan warna dan menutupi perubahan warna selama penyimpanan. Penambahan zat pewarna rhodamine B pada makanan terbukti mengganggu kesehatan, misalnya mempunyai efek racun, berisiko merusak organ tubuh dan berpotensi memicu kanker, oleh karena itu rhodamine B dinyatakan sebagai pewarna berbahaya dan dilarang penggunaannya (Azizahwati, 2007).

Pemerintah RI telah mengatur penggunaan zat pewarna dalam makanan, namun demikian masih banyak produsen makanan, terutama pengusaha kecil, yang menggunakan zat-zat pewarna yang dilarang dan berbahaya bagi kesehatan, misalnya pewarna untuk tekstil atau cat yang pada umumnya mempunyai warna yang lebih cerah, lebih stabil dalam penyimpanan, harganya lebih murah dan produsen pangan belum menyadari bahaya dari pewarna-pewarna tersebut. Bahan pewarna sintetik yang sering dipakai untuk produk-produk makanan contohnya ; pemakaian bahan pewarna tekstil Methanil Yellow dalam pembuatan tahu, atau pembuatan manisan mangga, bahan pewarna dilarang Rhodamin B dalam jajanan es campur serta bahan pewarna Tartrazine untuk produk sirup, limun (Utami, 2005).

Utami (2005) telah melakukan penelitian tentang zat pewarna yang terdapat pada makanan jajanan yang terdapat di pasaran di Jakarta, ternyata dari 31 sampel yang diuji didapatkan 10 sampel yang mengandung zat pewarna sintetis yang dilarang untuk makanan yaitu; satu sampel Orange G, satu sampel Methanil yellow, satu sampel Chocolate Makanan yang beredar di masyarakat memiliki warna yang ber macam-macam dan kebanyakan menggunakan zat warna sintetis. Adanya peraturan yang telah ditetapkan, diharapkan keselamatan konsumen dapat terjamin tetapi kenyataannya tidaklah demikian.

Penjual makanan di pinggir jalan sudah biasa menggunakan bahan tambahan makanan termasuk zat warna yang tidak diijinkan, ini disebabkan karena bahan-bahan itu mudah diperoleh dalam kemasan kecil di toko dan pasar dengan harga murah. Penjual makanan dalam menggunakan zat warna tekstil ini karena kesengajaan atau ketidaktahuan produsen makanan untuk tujuan menghasilkan warna yang lebih menarik, yang dikiranya aman (Utami, 2005).

Makanan jajanan yang dijual oleh pedagang kaki lima atau dalam bahasa Inggris disebut *street food* menurut “*Food and Agriculture Organization*” didefinisikan sebagai makanan dan minuman yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan di tempat-tempat keramaian umum lain yang langsung dimakan dan dikonsumsi tanpa persiapan atau pengolahan lebih lanjut (Winarno, 2002).

Saus merupakan bahan pelengkap yang digunakan sebagai tambahan untuk menambah kelezatan makanan dapat berupa cairan kental (pasta) yang terbuat dari bubur buah berwarna menarik (biasanya merah), mempunyai aroma dan rasa yang merangsang (dengan atau tanpa rasa pedas), mempunyai daya simpan panjang

karena mengandung asam, gula, garam dan seringkali pengawet (Sapariato, Cahyo & Hidayati, 2011).

Kecamatan Padang Utara merupakan salah satu kecamatan yang terdapat di Kota Padang dimana terdapat 13 SD Negeri dan merupakan kecamatan yang terbanyak jumlah SD Negeri nya (Dinas Pendidikan Kota Padang, 2011).

Berdasarkan latar belakang di atas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang pemeriksaan zat pewarna pada saus cabai yang dijual di Sekolah Dasar Negeri yang terdapat pada kecamatan Padang Utara.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka dapat diirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Apakah saus cabai yang dijual di SD Negeri pada kecamatan Padang Utara mengandung zat pewarna berbahaya?
2. Jika terdapat zat pewarna yang diizinkan, berapakah kadar zat pewarna yang terkandung didalam saus cabai tersebut?

1.3. Tujuan Penelitian

1.3.1. Tujuan Umum Penelitian

Untuk mengetahui ada tidaknya zat pewarna berbahaya yang terkandung pada saus cabai dan penetapan kadar pada zat pewarna yang diizinkan penggunaannya menurut Depkes RI yang dijual di sekitar SD Negeri yang terdapat pada Kecamatan Padang Utara.

1.3.2. Tujuan Khusus Penelitian

1. Mengetahui distribusi frekuensi jenis zat pewarna yang dijual di SD Negeri yang terdapat di Kecamatan Padang Utara.
2. Mengetahui kadar zat pewarna yang diizinkan pada saus cabai yang dijual di SD Negeri yang terdapat di Kecamatan Padang Utara.

1.4. Manfaat Penelitian

1.4.1. Aspek Pengabdian Masyarakat

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi suatu pertimbangan bagi konsumen dalam memilih saus cabai yang aman bagi kesehatan.
2. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi pertimbangan bagi produsen dan pedagang dalam menggunakan saus cabai yang akan dijual aman dan tidak merugikan konsumen.

1.4.2. Dinas Terkait

Hasil penelitian ini dapat sebagai informasi dan masukan bagi instansi terkait seperti Dinas Kesehatan, Badan Pengawas Obat dan Makanan serta Dinas Perindustrian dan Perdagangan sehingga dapat dijadikan sebagai pedoman untuk mendorong perkembangan kualitas makanan oleh produsen.

1.4.3. Aspek Ilmu Pengetahuan

1. Dapat menentukan tingkat keamanan makanan jajanan yang dijual disekitar SD Negeri di di Kota Padang.
2. Dapat menjadi bahan pertimbangan untuk penelitian selanjutnya