

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan vital untuk setiap orang. Suatu bahan pangan sebelum dapat dimakan tentunya akan melalui proses pengolahan terlebih dahulu sehingga dapat dikonsumsi dan dimakan. Meskipun tidak semuanya melalui proses yang sama ataupun bahkan ada juga yang dapat dinikmati secara langsung, tetapi banyak makanan harus melalui proses pengolahan terlebih dahulu. Baik pengolahan di rumah maupun di dalam industri.

Pada umumnya pengolahan makanan selalu diusahakan untuk menghasilkan produk makanan yang disukai dan berkualitas baik. Salah satu upaya untuk menghasilkan produk yang seperti itu maka diperlukan bahan tambahan pangan (BTP). Akan tetapi masih banyak perdebatan mengenai penggunaan bahan tambahan pangan di industri pangan, khususnya mengenai risiko kesehatan, terutama yang berasal dari bahan sintetik kimiawi. Hal itu merupakan hak asasi bagi konsumen untuk mendapatkan jaminan keamanan pangan yang beredar dipasaran yang akan dikonsumsi oleh konsumen (Sucipto, 2016).

Surat kabar Republika (Selasa, 06 Juni 2017) pernah memuat berita mengenai pemeriksaan yang dilakukan Tim Pengawasan Dinas Kesehatan

(Dinkes) Kabupaten Purbalingga yang didampingi petugas Satpol PP dan Polres, menemukan makanan yang sudah dicampur bahan pewarna tekstil. Antara lain pada kerupuk singkong, mie basah, dan kerupuk pink kecil. Temuan penggunaan bahan kimia berbahaya tersebut berasal dari berbagai tradisional di wilayah Kabupaten Purbalingga.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Utami dan Andi (2009), bahwa hasil penelitian terhadap 41 jajanan pasar yang dijual di enam pasar Kecamatan Laweyan Kotamadya Surakarta sebanyak 15 sampel mengandung Rhodamin B yaitu: 42,86% di Pasar Kadipolo, 25% di Pasar Kembang, 50% di Pasar Purwosari, 33,33% di Pasar Jungke, 75% di Pasar Penumping, dan 22,22% di Pasar Kleco. Berdasarkan penelitian yang dilakukan Permatasari, dkk pada Desember 2013, ditemukan hasil penelitian terhadap 30 jajanan pasar yang dipasarkan di pasar tradisional Kota Bandar Lampung ditemukan 15 diantaranya mengandung Rhodamin B. Kandungan terbesar ditemukan pada kerupuk, yakni 2.1843-3.8972 µg/g.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Karunia pada tahun 2013, diperoleh hasil bahwa dari delapan kudapan berbahan dasar bahan pangan lokal yang terdapat di lima pasar tradisional Kota Semarang semuanya menggunakan pewarna sintesis berupa *tartrasine*, *brilliant blue*, *carmolsine*, *erythrosin*, dan *ponceu 4R*. Pewarna tersebut merupakan pewarna yang diperbolehkan untuk campuran makanan menurut Permenkes No. 722/MenKes/Per/1988.

Efek pewarna makanan pada tubuh manusia dapat menimbulkan beberapa masalah, mulai dari yang ringan hingga berat. Efek ini timbul akibat pemakaian yang sedikit namun sering dan berulang, serta banyak namun dalam satu waktu. Beberapa masalah kesehatan diantaranya adalah reaksi alergi khususnya bagi orang yang sensitif, sakit pinggang, muntah-muntah, gangguan pencernaan, reaksi alergi pada pernafasan, menyebabkan radang selaput lendir pada hidung, mengakibatkan asma, menimbulkan tumor, mengakibatkan hiperaktif pada anak-anak, memicu kanker limfa, efek pada sistem saraf, gangguan kekebalan, efek yang kurang baik pada otak dan perilaku, dan kerusakan sistem urin (Yuliarti, 2007).

Hasil survei pendahuluan terhadap kondisi fisik jajanan yang dijual di Pasar Gede seperti bolu ungu, bolu pelangi, bika ambon, crepe pelangi, dadar gulung, kue ku, dan lain-lain. Menunjukkan bahwa, sampel jajanan tersebut memiliki ciri fisik mulai dari yang berwarna merah mencolok seperti kue ku, hingga berwarna pastel seperti crepe pelangi. Sebelum penulis melaksanakan penelitian ini, pada tahun 2016 pihak Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Tengah telah menemukan adanya jajanan yang mengandung pewarna sintetis tidak diizinkan yang dijual di Pasar Gede Surakarta. Saat ini jajanan tersebut sudah tidak lagi beredar di Pasar Gede Surakarta namun tidak menutup kemungkinan hal ini terulang pada jajanan lainnya.

Survey pendahuluan diperkuat dengan adanya uji pendahuluan yang dilaksanakan di Laboratorium Mikrobiologi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta terhadap lima sampel jajanan. Jajanan tersebut adalah: bolu pelangi, kering kelapa, crepe pelangi, stik balado, dan gethuk. Hasil dari uji pendahuluan menunjukkan bahwa kelima sampel yang diteliti mengandung pewarna makanan sintetis diizinkan. Hal ini yang membawa saya ingin melakukan penelitian lebih lanjut mengenai pewarna makanan yang digunakan pada jajanan yang dijual di Pasar Gede Surakarta.

B. Rumusan Masalah

Apakah jenis pewarna yang digunakan pada jajanan yang di jual di Pasar Gede Surakarta?

C. Tujuan Penelitian

1. Umum

Untuk mengetahui jenis zat pewarna yang digunakan pada jajanan yang di jual di Pasar Gede Surakarta.

2. Khusus

- a. Untuk mengetahui jenis jajanan yang mengandung pewarna makanan alami.
- b. Untuk mengetahui jenis jajanan yang mengandung pewarna makanan sintetis diizinkan.

- c. Untuk mengetahui jenis jajanan yang mengandung pewarna makanan sintetis tidak diizinkan.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi pedagang jajanan pasar di Pasar Gede Surakarta

Dapat menjadi sumber informasi dan meningkatkan kewaspadaan dalam membeli barang dagangan yang akan dijual kembali guna memenuhi hak konsumen dalam mendapatkan makanan yang aman dikonsumsi khususnya dalam masalah pewarna makanan.

2. Bagi pengelola Pasar Gede Surakarta

Sebagai upaya pemantauan atau pengawasan terhadap barang terutama makanan yang berwarna yang dijual belikan di Pasar Gede Surakarta.

3. Bagi Dinas Perdagangan, Dinas Kesehatan, dan BPOM

Sebagai upaya pemantauan, evaluasi, serta perencanaan kebijakan mengenai penggunaan zat warna pada makanan di Pasar Gede Surakarta khususnya, dan di seluruh pasar yang ada dalam lingkup Kota Surakarta.