

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber daya hayati dan air, baik yang diolah maupun yang belum diolah, dapat digunakan sebagai makanan atau minuman untuk konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses pembuatan dan pengolahan bahan (Indriani & Suwita, 2018).

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan menetapkan bahwa pangan merupakan kebutuhan pokok terpenting umat manusia, dan merupakan tuntutan setiap orang yang dijamin oleh Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia tahun 1945. Pangan merupakan sumber daya komponen dasar, untuk mencapai kemanusiaan yang berkualitas tinggi. Negara berkewajiban untuk mewujudkan ketersediaan, keterjangkauan, dan kepuasan pangan yang merata kepada individu di seluruh NKRI di tingkat nasional dan daerah untuk memastikan kecukupan, keamanan, kualitas dan gizi yang seimbang di dalam negeri. Gunakan selalu sumber daya, institusi dan budaya (Indriani & Suwita, 2018).

Makanan yang dijual di pasar (jajanan pasar) merupakan makanan tradisional yang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia. Jajanan pasar digemari oleh masyarakat dari seluruh wilayah Indonesia. Pada dasarnya jajanan pasar dapat dibeli dalam berbagai warna, bentuk, dan rasa sesuai selera. Secara umum, penentuan kualitas bahan makanan sangat bergantung pada faktor-faktor berikut: rasa, warna, tekstur, dan nilai gizi. Selain itu, ada faktor lain, seperti sifat mikroba, namun sebelum mempertimbangkan faktor lain secara visual, faktor warna harus diperhatikan terlebih dahulu, yang terkadang sangat menentukan selera. Bahan dengan kandungan nutrisi yang kaya, rasa yang enak dan tekstur yang bagus tidak akan dimakan jika warnanya kurang menarik. Warna material tergantung pada aspek alam geologi dan sosial dari komunitas penerima. Selain faktor yang menentukan kualitas, warna juga bisa dijadikan

indikator kesegaran atau kematangan. Apakah metode pencampuran atau metode pemrosesan dapat diwakili oleh warna yang seragam (Masthura, 2019). Warna merupakan daya tarik terbesar untuk menikmati makanan selain aroma. Pewarnaan pada makanan dapat meningkatkan penerimaan konsumen terhadap produk. Oleh karena itu, produsen berlomba-lomba menyediakan berbagai produk dengan tampilan warna yang menarik (Sundalian & Nugrahaeni, 2018).

Pemerintah Indonesia melalui Menteri Kesehatan (Permenkes) 239 / Menkes / Per / V / 1985 menetapkan 30 zat pewarna sintetis yang dilarang ditambahkan ke dalam pangan, yaitu: *Auramin*, *Ponceau 3R* dan *Rhodamin B* untuk pewarna merah atau *Orange*, *Methylene Yellow* digunakan untuk pewarna kuning. Pewarna *Rhodamin B* dan *Methylene Yellow* adalah pewarna berbahaya dan dilarang digunakan dalam makanan. Namun penyalahgunaan zat berwarna pada makanan masih sering terjadi pada makanan, dan hal tersebut telah dikabarkan di beberapa media massa. Ada peluang penyalahgunaan pewarna sintetis *Methylene Yellow* pada makanan yang dijual oleh pedagang terutama pada jajanan. Harga yang murah menjadi salah satu alasan produsen menggunakan pewarna tekstil, dan menambahkannya pada makanan (jajanan pasar). Pewarna tekstil biasanya lebih menarik dibandingkan pewarna makanan (Masthura, 2019; Rahmadini & Apriani, 2017).

Methylene Yellow atau pewarna sintetis berbentuk padat, berwarna kuning kecoklatan, larut dalam air, sedikit larut dalam benzena, eter, dan sedikit larut dalam aseton. *Methylene Yellow* biasanya digunakan sebagai pewarna pada tekstil dan cat, dan sebagai indikator netralisasi asam basa (Ningsih, 2011). Sifat fisik pangan yang mengandung zat warna *Methylene Yellow* berwarna kuning cerah, terdapat bercak putih akibat zat warna tidak homogen (Priscila, *et al.*, 2019). *Methylene Yellow* (pewarna kuning yang berbahaya) ketika dikonsumsi dapat menyebabkan mual, muntah, sakit perut dan kanker kandung kemih, berbagai tumor hati, saluran pencernaan atau jaringan kulit (Masthura, 2019). *Methylene Yellow*, jika terakumulasi didalam tubuh manusia dapat bersifat karsinogenik, yang dapat menyebabkan kelainan pada organ tubuh manusia dalam jangka panjang.

Bahkan saat menelan zat ini, gejala awalnya adalah muntah, iritasi kulit, iritasi mata, dan penyakit pernapasan (Priscila, *et al.*, 2019).

Menurut studi penelitian yang dilakukan oleh Tuslinah, *et al* (2017), dari 30 sampel jajanan siswa SD dan SMP Tasikmalaya, terdapat 22 sampel mengandung pewarna *Auramin*, *Pounceu 3R*, *Rhodamin B*, *metil violet*, *Sudan I*, *Methylene Yellow* dan *Chocolate Brown*. Badan BPOM selama tahun 2013, telah mencatat 48 kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan yang berasal dari 34 provinsi dengan 6.926 orang yang terpapar. Kasus ini terjadi di Indonesia karna meningkatnya penyalahgunaan BTP yang tidak diijinkan (ilegal) (Masthura, 2019). BTP yang terkandung di dalam jajanan dapat dideteksi dengan melihat kromatogram. Noda sampel yang diperoleh sama atau sejajar dengan noda pembanding, maka perbedaan antara R_f sampel dan R_f pembanding $<0,2$ (Tuslinah, *et al.*, 2017).

Berdasarkan studi literatur yang dilakukan diatas, peneliti tertarik dengan penelitian tersebut. Peneliti ingin mengetahui apakah di daerah tempat tinggal, yaitu di daerah Banjarmasin terdapat jajanan pasar tradisional yang mengandung BTP pewarna sintetis *Methylene Yellow*.

1.2 Rumusan Masalah

- 1.2.1 Apakah jajanan pasar tradisional di Kota Banjarmasin mengandung pewarna sintetis *Methylene Yellow* ?
- 1.2.2 Berapa kadar pewarna sintetis *Methylene Yellow* yang terkandung di dalam jajanan pasar tradisional di Kota Banjarmasin ?

1.3 Tujuan Penelitian

- 1.3.1 Untuk mengetahui apakah jajanan di pasar tradisional Banjarmasin mengandung pewarna sintetis *Methylene Yellow*.
- 1.3.2 Untuk mengetahui berapa kadar pewarna sintetis *Methylene Yellow* yang terkandung di dalam jajanan pasar tradisional Banjarmasin.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Instalasi

- a. Menjadikan penelitian ini sebagai masukan untuk Dinas Kesehatan Kota Banjarmasin sebagai Instansi yang mengawasi keamanan makanan dan minuman.
- b. Menambah referensi bagi akademik di Fakultas Farmasi.
- c. Mengetahui jajanan yang dijual di pasar mengandung pewarna sintetis *Methylene Yellow* atau tidak.
- d. Mengetahui kadar pewarna sintetis *Methylene Yellow* yang digunakan pada jajanan.

1.4.2 Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan mengenai jajan pasar yang mengandung dan tidak mengandung pewarna sintetis *Methylene Yellow*.

1.4.3 Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat agar lebih selektif saat membeli jajanan di pasar tradisional yang mungkin mengandung pewarna sintetis *Methylene Yellow*.