

BAB 1

PENDAHULUAAN

1.1 Latar Belakang

Pangan adalah suatu kebutuhan mutlak untuk kehidupan manusia, pemerintah menyadari bahwa pentingnya memperhatikan keamanan pangan di Indonesia karena sering kali ditemukan kejadian keracunan makanan (Priscilia *et al.*, 2019). Salah satu contoh pangan adalah makanan hasil produk rumah tangga. Sesuatu bahan pangan harus diolah lebih dahulu agar menghasilkan rasa dan bentuk yang menarik agar menambah ketertarikan konsumen. Untuk mendapatkan hasil yang menarik makanan dapat ditambahkan bahan tambahan yaitu dengan zat pewarna. Seiring dengan kemajuan sains dan teknologi yang terus memperbaharui pengolahan bahan makanan agar menambah minat konsumen, dengan menambahkan bahan tambahan yaitu dengan zat pewarna (Andriani *et al.*, 2019).

Penambahan zat pewarna pada dasarnya berhubungan dengan penentuan kualitas bahan makanan. Selain zat pewarna, ada beberapa faktor yang menjadi penentuan kualitas bahan makanan seperti cita rasa, tekstur, nilai gizi, sifat mikrobiologi. Secara tampilan, faktor warna lebih utama dan terkadang sangat menentukan. Suatu makanan yang tidak mempunyai warna yang menarik tidak akan dimakan walau pun mempunyai nilai gizi yang bagus, enak, dan teksturnya yang baik. Penambahan bahan perwarna berbeda-beda tergantung dengan faktor alam, geografis, dan aspek sosial masyarakat. Selain dapat menentukan mutu, warna juga dapat digunakan sebagai penentu kesegaran atau kematangan. Warna yang seragam atau merata dapat menjadi penentu baik tidaknya cara pencampuran atau cara pengolahan (Masthura, 2019). Pewarna banyak sekali digunakan sebagai bahan tambahan pangan. Akan tetapi banyak sekali produsen yang memakai pewarna sintetis pada produk tahu (Isti *et al.*, 2015).

Tahu adalah makanan yang sangat disukai masyarakat Indonesia. Tahu banyak disukai bukan hanya karena rasanya yang enak, melainkan karena mudah membuatnya dan dapat dijadikan dalam bermacam-macam masakan dan yang pasti juga karna tahu memiliki harga yang relatif murah. Oleh sebab itu, tahu dapat dinikmati oleh kalangan masyarakat. Zat gizi penting yang terkandung pada tahu adalah lemak, vitamin, dan mineral dengan jumlah yang cukup tinggi. Tahu memiliki kandungan air yang tinggi sehingga dapat membuat tahu mudah rusak sehingga mudah ditumbuhi mikroba. Untuk masa simpan yang lama, penambahan pengawet telah banyak dilakukan oleh industri tahu di Indonesia. Bahan pengawet yang digunakan tidak terbatas pada pengawet yang diizinkan. Selain itu, penambahan *Methanyl yellow* juga banyak digunakan (Nurkanti, 2009).

Senin (24/10/2011) Dinas Perindustrian, perdagangan dan Koperasi Kota Bogor yang juga disertai Polisi Pamong Praja menyita ribuan tahu kuning di Pasar Bogor yang mengandung pewarna tekstil dan garam kuning yang mengandung boraks. Sekitar 2.000 tahu kuning yang ambil dari 10 pedagang tahu. En (46) salah satu pedagang tahu mengatakan dibandingkan dengan kunyit, pewarna tekstil lebih murah sekitar 500 tahu bisa diwarnai dengan satu kemasan kecil pewarna tekstil dengan harga Rp. 500 tahu tinggal direndam dengan air yang sudah dicampur dengan pewarna tekstil. Sementara jika menggunakan kunyit tahu harus di rebus terlebih dahulu selama 30 menit menggunakan air yang sudah dicampuri kunyit dengan harga Rp. 2000 seperempat kilogram kunyit (kompas.com 2011). Hal ini membuktikan bahwa masih ada pedagang yang menggunakan zat pewarna tekstil sebagai pewarna seperti tahu.

Zat pewarna makanan yang tidak boleh digunakan dan dilarang BPOM berdasarkan Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Pangan Nomor : 00386/C/SK/II/90 tentang perubahan lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Nomor : 239/Menkes/Per/V/85 tentang zat pewarna tertentu yang ditetapkan sebagai bahan berbahaya. Pewarna sintetis yang penggunaanya

dilarang untuk pangan adalah *aurin*, *ponceau 3R*, *rhodamin B* dan *Methanyl yellow* (Masthura 2019). *Methanyl yellow* merupakan zat pewarna sintetis yang penggunaannya dilarang dalam pangan, pada umumnya pewarna ini sering digunakan sebagai pewarna tekstil, kertas, tinta, plastik, kulit, cat, serta sebagai indikator asam basa di laboratorium. Namun pewarna ini sering sekali disalahgunakan untuk mewarnai berbagai jenis pangan antara lain kerupuk, mie, tahu, dan jajanan yang berwarna kuning (Adriani *et al.*, 2019).

Zat pewarna sintetis *Methanyl yellow* dengan bentuk padat dan berwarna kuning kecoklatan. Penggunaan *Methanyl yellow* dalam waktu jangka panjang sangat berbahaya karena akan menyebabkan kanker pada saluran kemih dan kandung kemih. Berwarna kuning cerah mencolok dan terdapat bintik-bintik putih karena tidak homogen adalah ciri fisik makanan yang mengandung pewarna *Methanyl yellow*. Gejala awal apabila terpapar bahkan tertelan zat pewarna ini yaitu muntah, iritasi mata dan gangguan saluran pernapasan (Priscila *et al.*, 2019). Penelitian Isti Pratiwi, dkk (2015) menunjukkan hasil adanya pewarna sintetis *Methanyl yellow* pada salah satu tahu kuning yang beredar di pasar tradisional Medan (T3) dengan kadar 4,963 mg/kg. Hal ini menunjukkan bahwa masih ada pemakaian zat pewarna terlarang *Methanyl yellow* yang digunakan pada produk bahan pangan yang berwarna kuning. Berdasarkan uraian di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian ini untuk menganalisis ada tidaknya kandungan zat perwarna terlarang *Methanyl yellow* pada tahu kuning yang beredar di pasar tradisional karena masyarakat umumnya menyukai tahu.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

- 1.2.1 “Apakah terdapat kandungan *Methanyl yellow* pada tahu kuning mentah yang beredar di pasar tradisional Banjarmasin Tengah?”
- 1.2.2 “Berapa kadar *Methanyl yellow* yang terkandung pada tahu kuning mentah yang beredar di pasar tradisional Banjarmasin Tengah?”

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1.3.1 Untuk mengetahui kandungan *Methanyl yellow* pada tahu kuning mentah yang beredar di pasar tradisional Banjarmasin Tengah.

1.3.2 Untuk mengetahui kadar *Methanyl yellow* yang terkandung pada tahu kuning mentah yang beredar di pasar tradisional Banjarmasin Tengah.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1.4.1 Bagi mahasiswa

Memperluas pengetahuan dan wawasan, serta memberikan pengalaman bagi peneliti tentang bidang analisis kualitatif dan kuantitatif pada bahan tambahan zat pewarna sintesis *Methanyl yellow* pada tahu kuning mentah.

1.4.2 Bagi akademik

Menjadi bahan informasi dan referensi pengembangan ilmu akademik bagi mahasiswa dengan metode kualitatif dan kuantitatif pada sampel yang teridentifikasi mengandung zat pewarna sintetis yaitu *Methanyl yellow*.

1.4.3 Bagi masyarakat

Sebagai informasi bagi masyarakat untuk mengetahui keamanan dalam mengkonsumsi tahu kuning serta sebagai referensi bagi masyarakat dalam memilih tahu sebagai bahan makanan dan sebagai petunjuk bagi produsen dalam hal memproduksi produknya.