

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Makanan jajanan sekolah merupakan masalah yang perlu menjadi perhatian masyarakat, khususnya orang tua, pendidik, dan pengelola sekolah. Makanan dan jajanan sekolah sangat beresiko terhadap cemaran biologis atau kimiawi yang banyak mengganggu kesehatan, baik jangka pendek maupun jangka panjang (Daniaty, 2009).

Keamanan pangan merupakan persyaratan utama yang harus dimiliki oleh setiap produksi yang beredar dipasaran. Untuk menjamin keamanan pangan olahan, maka dibutuhkan kerjasama antara pemerintah, produsen industri makanan menjadi tanggung jawab sepenuhnya dari produsen, dengan pengaturan dan pembinaan dari pemerintah.

Akibat kemajuan ilmu teknologi pangan di dunia dewasa ini, maka semakin banyak jenis bahan makanan yang diproduksi dan diujakan serta dikonsumsi yang dalam proses pembuatannya belum pasti aman. Secara umum jenis makanan yang disukai khususnya makanan jajanan yang memenuhi selera dan terlihat menarik, yaitu dalam hal rupa, warna, bau, rasa, suhu dan tekstur. Agar makanan tampak lebih menarik, citarasa yang baik dan tahan lama biasanya diberi zat tambahan makanan (Anonim, 2008).

Zat pewarna dan pemanis buatan, merupakan bahan tambahan makanan yang dapat memberikan kesan warna yang baik dan manis terhadap produk makanan jajanan yang akan diujakan, tetapi zat pewarna dan pemanis buatan tidak memiliki kandungan gizi karena merupakan bahan tambahan makanan yang

bersifat sintetik dan harganya terjangkau sehingga dalam pembuatan bahan makanan jajanan yang akan diolah tidak mengeluarkan modal yang besar untuk menjajakan makanan dalam jumlah yang besar.

*Rhodamin B* dan *Metanil Yellow* sering dipakai untuk mewarnai kerupuk, makanan ringan, terasi, kembang gula, sirup, biskuit, sosis, makaroni goreng, minuman ringan, cendol, manisan, gipang dan ikan asap. Makanan yang diberi zat pewarna ini berwarna terang dan memiliki rasa agak pahit. *Rhodamin B* adalah pewarna sintesis yang berasal dari metanilinilat dan dipanelalanin yang berbentuk serbuk kristal berwarna kehijauan, berwarna merah keunguan dalam bentuk terlarut pada konsentrasi tinggi dan berwarna merah terang pada konsentrasi rendah. *Rhodamin B* sering disalahgunakan untuk pewarna pangan yang sering dijajakan di sekolah dengan tujuan untuk menarik perhatian konsumen. (Wisnu, 2006).

*Sakarin* merupakan garam natrium dari asam sakarin yang memiliki tingkat kemanisan 300 kali dari gula biasa (sukrosa) dan *Siklamat* merupakan salah satu jenis pemanis buatan yang memiliki tingkat kemanisan 30 kali daripada sukrosa. *Sakarin* dan *Siklamat* merupakan jenis pemanis buatan yang paling sering digunakan pada berbagai jenis produk pangan, terutama produk pangan jajanan anak-anak (Anonim, 2008)

Survei oleh BPOM tahun 2004 di sekolah dasar (seluruh Indonesia) sekitar 550 jenis makanan yang diambil untuk sampel pengujian menunjukkan bahwa 60% jajanan anak sekolah tidak memenuhi standar mutu dan keamanan, 56% sampel mengandung rhodamin dan 33% mengandung *Boraks*. Survei BPOM

tahun 2007, sebanyak 4.500 sekolah di Indonesia, membuktikan bahwa 45% jajanan anak sekolah berbahaya (Daniaty, 2009).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh BPOM di wilayah provinsi Gorontalo pada tahun 2010 terhadap beberapa jenis makanan yang dijual di sekolah maupun tempat umum sebanyak 84 sampel dari 110 sampel tidak memenuhi standar keamanan pangan karena mengandung *Rhodamin B* dan pemanis buatan serta *Boraks* yang dapat mengganggu kesehatan dan dapat menyebabkan timbulnya penyakit kanker dan ginjal serta penyakit kronik lainnya..

Khususnya pada makanan jajanan yang dijual di kantin dan kios sekitar sekolah dasar negeri 1 Ilotidea, prosedur pembuatan jajanan yang dibuat oleh penjual menggunakan bahan tambahan makanan seperti pewarna dan pemanis buatan yang kadarnya tidak ditentukan secara pasti dan tujuan utamanya adalah agar produksi jajanannya terlihat menarik dan rasanya manis meskipun tidak terdapat kandungan gizi, hal ini disebabkan karena harga bahan pewarna dan pemanis buatan lebih terjangkau dan pengetahuan mereka tentang bahaya bahan tambahan makanan berbahaya masih rendah. Efek negatif yang ditimbulkan oleh jajanan yang mengandung zat pewarna dan pemanis buatan bagi siswa sekolah dasar negeri 1 Ilotidea di antaranya adalah keluhan siswa yang pernah merasa sakit perut setelah mengonsumsi jajanan yang kemungkinan mengandung zat pewarna dan pemanis buatan serta beberapa siswa terlihat telah menggunakan alat bantu penglihatan meskipun sebelumnya mereka tidak memiliki gangguan

penglihatan dan menurut informasi tenaga pengajar sekolah tersebut beberapa siswa mengalami penurunan tingkat prestasi belajar.

Berdasarkan permasalahan diatas maka peneliti terdorong untuk melakukan penelitian tentang keamanan pangan khususnya jajanan yang di jajakan di sekolah dasar yaitu **“ Identifikasi Jenis Zat Pewarna dan Pemanis Buatan pada Jajanan di Sekolah Dasar Negeri 1 Ilotidea Kecamatan Tilango Kabupaten Gorontalo Provinsi Gorontalo ”**.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang, identifikasi masalahnya yakni semakin meningkatnya produksi jajanan yang menggunakan bahan tambahan makanan berbahaya, khususnya zat pewarna dan pemanis buatan yang dicampurkan pada bahan makanan yang akan di jajakan di Sekolah Dasar Negeri 1 Ilotidea.

## **1.3 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah di atas maka rumusan masalahnya yakni “Jenis kandungan zat pewarna dan pemanis buatan apa sajakah yang terdapat pada jajanan anak di Sekolah Dasar Negeri 1 Ilotidea ”.

## **1.4 Tujuan Penelitian**

Untuk mengetahui jenis zat pewarna dan pemanis buatan yang digunakan sebagai bahan tambahan makanan yang digunakan pada jajanan yang di jajakan di Sekolah Dasar Negeri 1 Ilotidea.

## **1.5 Manfaat**

### **a. Produsen makanan jajanan**

Mengetahui informasi tentang keamanan pangan yang bersifat kimiawi terutama zat pewarna dan pemanis buatan pada jajanan anak sekolah dasar.

### **b. Masyarakat**

Mendapatkan informasi mengenai semua bentuk dan jenis makanan jajanan yang ada dan dapat mengetahui dampaknya bagi tubuh atau kesehatan.

### **c. Instansi terkait**

Sebagai acuan untuk melakukan pengawasan dan pembinaan terhadap pengelola atau produsen makanan terhadap aspek keamanan pangan.

### **d. Peneliti**

Sebagai bahan rujukan dan informasi penting yang harus disalurkan kepada masyarakat luas khususnya para konsumen agar terhindar dari jajanan yang mengandung zat tambahan makanan berbahaya.