

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Undang-undang No. 36 tahun 2009 tentang kesehatan menyebutkan bahwa peningkatan dan pemantapan upaya kesehatan diselenggarakan melalui 18 macam kegiatan, salah satunya adalah pengamanan makanan dan minuman. Upaya pengamanan makanan dan minuman akan lebih ditingkatkan untuk mendukung peningkatan dan pemantapan upaya kesehatan secara berhasil guna dan berdaya guna. Semua itu merupakan upaya untuk melindungi masyarakat dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan mutu (Depkes RI, 2009). Ditinjau dari segi kesehatan, makanan selain mempunyai fungsi sebagai sumber energi bagi tubuh, zat pengatur dan zat pembangun, makanan juga mempunyai dampak negatif yaitu berperan dalam penularan penyakit.

Penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*) merupakan salah satu permasalahan kesehatan masyarakat yang paling banyak yang pernah dijumpai di zaman ini. Penyakit ini biasanya bersifat toksik maupun infeksius, disebabkan oleh agen-agen penyakit yang masuk ke dalam tubuh melalui konsumsi makanan yang terkontaminasi. Penyakit ini juga menyebabkan sejumlah besar penderitaan, khususnya di kalangan bayi, anak, lansia, dan mereka yang kekebalan tubuhnya terganggu. Di negara-negara industri, setiap tahun, sebanyak 30% dari populasinya terkena penyakit bawaan makanan. Sebanyak 2,1 juta orang akan mati akibat dari

penyakit diare, terutama anak-anak di negara-negara yang kurang berkembang. Contohnya di Amerika Serikat (AS), terdapat 76 juta kasus penyakit bawaan makanan yang dilaporkan; 325.000 masuk ke rumah sakit manakala 5.000 kematian dianggarkan setiap tahun. Di negara-negara berkembang pula, beban ini semakin bertambah pada populasi yang tinggal di negara-negara ini dan dengan sistem pelaporan yang buruk atau tidak ada sama sekali pada kebanyakan negara berkembang ini, data statistik yang bisa diandalkan tentang penyakit ini tidak tersedia sehingga besaran insidensinya tidak dapat diperkirakan (*WHO*, 2006).

Survei oleh BPOM tahun 2004 di sekolah dasar (seluruh Indonesia) dan sekitar 550 jenis makanan yang diambil untuk sampel pengujian menunjukkan bahwa 60% jajanan anak sekolah tidak memenuhi standar mutu dan keamanan. Disebutkan bahwa 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. Selama ini masih banyak jajanan sekolah yang kurang terjamin kesehatannya dan berpotensi menyebabkan keracunan. Dengan banyaknya makanan yang mengandung bahan kimia berbahaya di pasaran, kantin - kantin sekolah, dan penjaja makanan di sekitar sekolah merupakan agen penting yang bisa membuat siswa mengkonsumsi makanan tidak sehat. Sebuah survei di 220 Kabupaten dan kota di Indonesia menemukan hanya 16% sekolah yang memenuhi syarat pengelolaan kantin sehat (Suci, 2009, dalam Puriantini, 2010).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh BPOM di wilayah provinsi Gorontalo pada tahun 2010 terhadap beberapa jenis makanan yang diujikan di sekolah maupun tempat umum sebanyak 84 sampel dari 110 sampel tidak memenuhi standar keamanan pangan karena mengandung *rhodamin* dan pemanis buatan serta *boraks* yang dapat mengganggu kesehatan dan dapat menyebabkan timbulnya penyakit kanker dan ginjal serta penyakit kronik lainnya (BPOM Provinsi Gorontalo, 2011). Pada tahun 2011 tercatat kasus keracunan makanan sejumlah 10 orang di salah satu sekolah di wilayah Kecamatan Kota Timur, (Puskesmas Tamalate).

Penularan penyakit melalui makanan diakibatkan oleh makanan masih berisiko dengan adanya penambahan zat pewarna. Oleh karena itu dalam menangani makanan jajanan pedagang harus mengetahui bahaya yang diakibatkan oleh penambahan zat pewarna pada makanan jajanan. Makanan jajanan adalah makanan yang banyak di temukan di pinggir jalan yang di jajakan dalam berbagai bentuk, rasa serta ukuran sehingga menarik minat dan perhatian orang untuk membelinya (Irianto K 2007, dalam Purnamasari, 2009). Makanan jajanan yang beredar di kalangan anak usia sekolah dasar salah satunya adalah nasi kuning. Khususnya pada makanan jajanan yang diujikan di kantin - kantin sekolah dasar se Kecamatan Kota Timur, prosedur pembuatan jajanan yang dibuat oleh penjual menggunakan bahan tambahan makanan seperti pewarna yang kadarnya tidak ditentukan secara pasti dan tujuan utamanya adalah agar produksi jajanannya terlihat menarik meskipun tidak terdapat kandungan gizi, hal ini disebabkan karena harga

bahan pewarna lebih terjangkau dan pengetahuan mereka tentang bahaya bahan tambahan makanan berbahaya masih rendah.

Wilayah Kota Gorontalo, khususnya Kecamatan Kota Timur merupakan salah satu Kecamatan yang mempunyai 16 Sekolah Dasar dan setiap sekolah memiliki kantin. Adapun proses pembuatan makanan dan minuman jajanan di kantin sekolah dasar tersebut rata-rata masih merupakan industri individu dan rumah tangga. Dimana dalam pengolahannya dan penyajiannya sulit untuk dilakukan pengawasan terhadap mutu dari produk yang dihasilkan. Sehingga siswa dan konsumen lain tidak mengetahui bagaimana pedagang menangani makanan yang dijual.

Berdasarkan masalah di atas maka peneliti merasa tertarik dan ingin mengidentifikasi jenis pewarna yang digunakan pada makanan jajanan nasi kuning di lingkungan Sekolah Dasar se Kecamatan Timur Kota Gorontalo.

## **1.2. Identifikasi Masalah**

Mengacu pada latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya, maka berbagai masalah yang timbul adalah :

1. Makanan jajanan yang dijual di kantin – kantin sekolah dasar dapat menjadi salah satu sumber penyakit bawaan makanan.
2. Pada tahun 2011 terjadi kasus keracunan makanan pada salah satu sekolah dasar yang berada di Kecamatan Kota Timur sejumlah 10 orang.
3. Dalam mengolah dan menjual makanan jajanan, seorang pedagang harus mengetahui bahaya dari zat pewarna pada makanan.

### **1.3. Rumusan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka permasalahan pada penelitian ini adalah bagaimana penggunaan pewarna pada makanan jajanan nasi kuning di lingkungan Sekolah Dasar se Kecamatan Kota Timur Kota Gorontalo.

### **1.4 Tujuan Penelitian**

#### **1.4.1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui gambaran pewarna dalam makanan jajanan nasi kuning di lingkungan Sekolah Dasar se Kecamatan Kota Timur Kota Gorontalo.

#### **1.4.2. Tujuan Khusus**

Untuk mengidentifikasi jenis pewarna yang digunakan pada makanan jajanan nasi kuning yang sering dikonsumsi oleh anak Sekolah Dasar se Kecamatan Kota Timur Kota Gorontalo.

### **1.5. Manfaat Penelitian**

- a) Sebagai masukan bagi instansi yang terkait untuk meningkatkan upaya pengawasan makanan dan minuman jajanan.
- b) Sebagai masukan bagi sekolah – sekolah agar bisa mengawasi pedagang makanan jajanan di lingkungan sekolah dasar.
- c) Sebagai informasi dan bahan pertimbangan bagi masyarakat khususnya anak – anak agar lebih berhati – hati dalam mengkonsumsi makanan dan minuman jajanan yang dijual oleh pedagang.

- d) Sebagai masukan bagi peneliti lainnya untuk melakukan penelitian selanjutnya.
- e) Sebagai masukan bagi pedagang – pedagang kantin sekolah agar mengetahui bahaya dari bahan tambahan makanan berupa pewarna buatan yang digunakan pada makanan.