

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kesehatan merupakan harga mutlak bagi setiap orang. Menurut Undang-undang Kesehatan No 36 tahun 2009, kesehatan adalah keadaan sehat, baik secara fisik, mental, spiritual maupun sosial yang memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara sosial dan ekonomi. Memiliki tubuh yang sehat menjadikan setiap orang mampu melakukan rutinitas kesehariannya tanpa ada keluhan suatu penyakit. Makanan dan minuman sangat erat kaitannya dengan kesehatan, sesuatu yang kita makan dan minum akan melewati beberapa proses pencernaan makanan dalam tubuh, namun dalam tubuh juga memiliki batas untuk menyerap zat-zat yang terkandung pada makanan dan minuman. Pemilihan makanan dan minuman yang tepat dapat memberikan nutrisi yang baik bagi tubuh manusia.

Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 menyatakan bahwa kualitas pangan yang dikonsumsi harus memenuhi beberapa kriteria, diantaranya adalah aman (bebas dari cemaran biologis, mikrobiologis, kimia, logam berat, dan cemaran lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia), bergizi, bermutu, dan dapat terjangkau oleh daya beli masyarakat (Mudjajanto, 2006 dalam Purba, 2009).

Dikatakan pangan hygiene apabila terbebas dari cemaran/bahaya, yaitu bahaya fisik, bahaya kimia dan bahaya biologi. Pangan yang mengandung salah satu cemaran atau pangan yang tercemar/terkontaminasi dapat menimbulkan

kerugian bagi kesehatan seperti keracunan. Data Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan) tahun 2010 menyatakan bahwa agen penyebab keracunan yaitu mikroba 9,82% dan kimia 13,50%. Berdasarkan data tersebut di atas terlihat bahwa praktek hygiene sanitasi masih harus ditingkatkan (Modul Pelatihan Pengawasan Pangan Kabupaten Kota, 2011).

Mencegah kontaminasi makanan dengan zat-zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan diperlukan penerapan sanitasi makanan. Sanitasi makanan adalah usaha untuk mengamankan dan menyelamatkan makanan agar tetap bersih, sehat, dan aman (Mulia, 2005). Selama ini masih banyak jajanan sekolah yang kurang terjamin kesehatannya dan berpotensi menyebabkan keracunan. Dengan banyaknya makanan yang mengandung bahan kimia berbahaya di pasar, kantin-kantin sekolah, dan penjaja makanan di sekitar sekolah merupakan agen penting yang bisa membuat siswa mengkonsumsi makanan dan minuman tidak sehat. Sebuah survei di 220 Kabupaten dan Kota di Indonesia menemukan hanya 16% sekolah yang memenuhi syarat pengelolaan kantin sehat yang bebas dari penggunaan jajanan minuman yang menggunakan pewarna (Suci, 2009 dalam Walangadi, 2012).

Zat pewarna, seperti halnya cita rasa juga merupakan suatu pelengkap daya tarik makanan dan minuman. Penambahan zat warna dalam makanan dan minuman jajanan mempunyai pengaruh yang besar terhadap daya tarik konsumen. Pada umumnya minuman olahan ada berbagai macam jenis seperti, Es sirup, es lilin, dan es buah. Pewarnaan pada minuman merupakan penentu bagi konsumen

untuk membeli. Akan tetapi, dibalik pewarnaan pada minuman dapat menimbulkan efek yang tidak baik bagi kesehatan apabila dikonsumsi secara berlebihan. Menurut penelitian sebelumnya zat pewarna yang biasa dipakai dalam minuman adalah *Methanil Yellow* atau pewarna tekstil yang berwarna kuning (Butarbutar, 2007 dalam Akbari, 2012).

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.722/MENKES/PER/IX/88 tentang bahan tambahan makanan, maka yang disebut dengan Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan dan biasanya bukan merupakan kandungan khas makanan. Bahan tambahan makanan tersebut mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang dengan sengaja ditambahkan ke dalam makanan untuk maksud teknologi pada pembuatan, pengolahan, penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, penyimpanan, atau pengangkutan makanan untuk menghasilkan atau diharapkan menghasilkan (langsung atau tidak langsung) suatu komponen atau mempengaruhi sifat khas makanan tersebut (Mukono, 2000).

Methanil yellow adalah zat pewarna sintetik berbentuk serbuk berwarna kuning kecoklatan, larut dalam air, agak larut dalam aseton. *Methanil Yellow* merupakan senyawa kimia *azo aromatik amin* yang dapat menimbulkan tumor dalam berbagai jaringan hati, kandung kemih, saluran pencernaan atau jaringan kulit. *Methanil Yellow* dibuat dari asam metalinat dan difenilamin. Kedua bahan ini bersifat toksik. *Methanil yellow* bersifat sangat stabil. *Methanil yellow* biasa digunakan untuk mewarnai benang wool, nilon, kulit, kertas, cat, aluminium, detergen, kayu, bulu dan kosmetik (Supraptini, 2009).

Methanil yellow merupakan pewarna pangan yang dilarang penggunaannya sejak tahun 1985 oleh Peraturan Menteri Kesehatan RI No 239/Menkes/Per/V/85 namun masih banyak yang ditemukan dalam jajanan anak sekolah. *Rhodamin B* dan *Methanil Yellow* sendiri lebih umum ditemukan di jajanan anak sekolah dibandingkan dengan pewarna pangan yang dilarang lainnya seperti *Amaranth* (Akbari, 2012).

Penelitian yang dilakukan oleh Yayasan Layanan Konsumen Indonesia (YLKI) pada tahun 1990 terhadap pangan jajanan di daerah Jakarta dan Semarang, menunjukkan bahwa pisang molen dan manisan kedondong yang dijual di wilayah Jakarta setelah diuji ternyata positif mengandung *methanil yellow*, dan di dalam limun merah yang diuji terdapat *amaranth* atau pewarna merah kecoklatan. 44 contoh pangan yang diuji juga positif menggunakan pewarna terlarang seperti *rhodamin B* atau pewarna merah, *methanil yellow*, atau *orange RN.1* (Cahyadi, 2012).

Pemeriksaan yang dilakukan oleh Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) Pusat, pada 195 Sekolah Dasar di 18 Propinsi, di antaranya Surabaya, Semarang, Bandar Lampung, dan Denpasar sebanyak 861 sampel yaitu minuman ringan, es sirup, saos, kerupuk dan makanan gorengan. Hasil uji analisis menunjukkan bahwa 46 sampel minuman sirup mengandung *Amaranth*, dan 8 sampel minuman sirup mengandung *Methanil Yellow* (Badan Pengawasan Obat dan Makanan, 2011 dalam Akbari, 2012).

Berdasarkan hasil penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Walangadi tahun 2012 dengan judul Identifikasi Penggunaan Pewarna Alami dan Pewarna

Buatan pada Makanan Jajanan Nasi Kuning di Lingkungan Sekolah Dasar se Kecamatan Kota Timur Kota Gorontalo Tahun 2012, menyatakan bahwa dari 10 sampel yang diperiksa pada hari pertama sampai hari ketiga ditemukan 10 sampel yang teridentifikasi *Sunset Yellow* yaitu pada nasi kuning.

Dampak yang terjadi akibat penggunaan zat pewarna *Methanil Yellow* dapat berupa iritasi pada saluran pernafasan, iritasi pada kulit, iritasi pada mata, dan bahaya kanker pada kandung kemih. Apabila tertelan dapat menyebabkan mual, muntah, sakit perut, diare, panas, rasa tidak enak dan tekanan darah rendah. Bahaya lebih lanjut yakni menyebabkan kanker pada kandung dan saluran kemih (Kristanti, 2010).

Di Kota Gorontalo jajanan merupakan salah satu produk olahan dalam bentuk minuman yang sering kali dijumpai pada tempat umum dan sekolah. Minuman ini begitu diminati dan disukai kalangan anak rata-rata usia 6-13 tahun karena memiliki berbagai macam warna yang menarik perhatian. Dalam proses pembuatan minuman ini, penjual seringkali menggunakan pewarna buatan untuk mengganti pewarna alami agar menekan biaya produksi berharap mendapat keuntungan lebih tanpa memikirkan dampak bagi kesehatan.

Berdasarkan observasi awal peneliti, secara keseluruhan terdapat 21 Sekolah Menengah Pertama dan 1 sekolah Departemen Agama yang berada di sekitaran Kota Gorontalo, dari 22 Sekolah ditemukan 12 penjual minuman olahan berwarna kuning dan masing-masing terdapat di SMPN 1 Gorontalo, SMPN 2 Gorontalo, SMPN 3 Gorontalo, SMPN 6 Gorontalo, SMPN 7 Gorontalo dan MTS Negeri Kota Gorontalo. Penjual minuman olahan tersebut menjual minumannya

dengan bermacam-macam rasa dan warna yang begitu menarik dengan kata lain tidak menutup kemungkinan adanya zat pewarna yang digunakan serta lingkungan tempat berjualan yang tidak layak menyebabkan rendahnya hygiene sanitasi akibat pengaruh lingkungan yang tidak sehat.

Pelajar Sekolah Menengah Pertama lebih sering mengkonsumsi jajanan di dalam dan sekitar lingkungan sekolah, dikarenakan minimnya pengetahuan pelajar SMP mengenai dampak makanan dan minuman olahan dibandingkan dengan pelajar yang duduk dibangku SMA. Selain itu faktor uang jajan yang lebih banyak juga menyebabkan pelajar SMP lebih sering jajan di sekolah dibanding pelajar SD yang lebih cenderung membawa bekal makanan yang telah dipersiapkan orang tua mereka dari rumah. Dari uraian di atas, maka peneliti tertarik melakukan penelitian mengenai "Uji Kandungan Pewarna Sintetis (*Methanil Yellow*) pada Minuman Olahan di Sekolah Menengah Pertama (SMP) Kota Gorontalo".

1.2 Identifikasi Masalah

Dari uraian latar belakang sebelumnya, maka dapat diidentifikasi permasalahan sebagai berikut :

1. *Methanil Yellow* merupakan pewarna pangan yang dilarang penggunaannya sejak tahun 1985 oleh Peraturan Menteri Kesehatan RI No 239/Menkes/Per/V/85, namun masih banyak yang ditemukan dalam jajanan anak sekolah.
2. Banyaknya minuman olahan yang dijual dilingkungan Sekolah Menengah Pertama dengan bermacam-macam warna, apabila terlalu banyak dikonsumsi oleh pelajar dapat berdampak tidak baik bagi kesehatan.

3. Di Kota Gorontalo terdapat jajanan minuman olahan yang memiliki berbagai macam warna yang dapat menarik pembeli dan ditemukan 12 minuman olahan yang berwarna kuning.

1.3 Rumusan Masalah

Apakah terdapat kandungan pewarna sintetis (*Methanil Yellow*) pada minuman olahan di Sekolah Menengah Pertama (SMP) Kota Gorontalo ?

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan umum

Untuk mengetahui kandungan pewarna sintetis pada minuman olahan di Sekolah Menengah Pertama Kota Gorontalo.

1.4.2 Tujuan khusus

Untuk mengetahui kandungan pewarna *methanil yellow* pada minuman olahan jajanan yang sering dikonsumsi pelajar di Sekolah Menengah Pertama Kota Gorontalo.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat teoritis

Penelitian ini untuk menambah wawasan, pengetahuan dan dapat dijadikan bahan perbandingan untuk penelitian selanjutnya, juga sebagai bahan informasi kepada masyarakat untuk mengetahui bahan pewarna alami dan pewarna buatan.

1.5.2 Manfaat praktis

Bagi instansi terkait sebagai bahan masukan untuk Balai POM dan Dinas Kesehatan sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan pertimbangan untuk perencanaan program pencegahan penggunaan zat-zat kimia berbahaya.