

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan adalah salah satu kebutuhan dasar manusia. Dalam kehidupan sehari-hari manusia tidak terlepas dari makanan. Sebagai kebutuhan dasar makanan tersebut harus mengandung zat gizi untuk dapat memenuhi fungsinya dan aman dikonsumsi karena makanan yang tidak aman dapat menimbulkan gangguan kesehatan bahkan keracunan. (Sihombing, 2008 ;1)

Mutu dan keamanan pangan (*food quality* dan *food safety*) semakin sering diperbincangkan dan dipelajari, karena konsumen semakin peduli pada pangan yang bermutu dan aman untuk hidup sehat. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan. Berdasarkan undang-undang nomor 7 tahun 1996 tentang pangan, mutu pangan adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan pangan, kandungan gizi, dan standar perdagangan terhadap bahan makanan dan minuman.(Femelia, 2009;1)

Masyarakat bukan hanya tertarik pada aspek apakah bahan pangan memberikan cita rasa enak, apakah konsumen mau menikmati pangan yang disajikan, tetapi lebih dari itu masyarakat telah tertarik pada hal-hal apakah bahan pangan yang dikonsumsi itu baik untuknya dan komponen apa saja yang terdapat didalamnya.

Menurut Siagian dalam Femelia (2009;2) warna, bau, dan konsistensi /tekstur suatu bahan pangan dapat berubah atau berkurang akibat pengolahan dan penyimpanan. Hal ini dapat diperbaiki dengan penambahan bahan tambahan pangan, seperti pewarna, senyawa

pembentuk warna, penegas rasa, pengental, penstabil dan lain-lain. Pemakaian zat tambahan yang aman digunakan merupakan pertimbangan yang penting, walaupun tidak mungkin untuk mendapatkan bukti secara mutlak bahwa suatu zat tambahan yang digunakan secara khusus tidak toksik bagi semua manusia dalam semua kondisi, paling tidak pengujian secara sifat-sifat fisiologis, farmakologis dan biokemis pada binatang percobaan yang diusulkan dapat dipakai sebagai dasar yang beralasan bagi penilaian pemakaian suatu zat tambahan pada bahan makanan.

Pewarna makanan merupakan bahan makanan tambahan pangan yang dapat memperbaiki penampilan makanan. Penambahan bahan pewarna makanan mempunyai beberapa tujuan diantaranya adalah memberi kesan menarik bagi konsumen, menyeragamkan dan menstabilkan warna, serta menutupi perubahan warna akibat proses pengolahan dan penyimpanan.

Secara garis besar pewarna dibedakan menjadi dua yaitu pewarna alami dan sintetis. Pewarna alami yang dikenal di antaranya adalah daun suji (warna hijau), daun jambu / daun jati (warna merah), dan kunyit untuk pewarna kuning. Kelemahan pewarna alami ini adalah warna yang tidak homogen sehingga sulit menghasilkan warna yang stabil serta ketersediaannya yang terbatas, sedangkan kelebihanannya adalah aman untuk dikonsumsi.

Jenis lain adalah pewarna sintetis. Pewarna jenis ini mempunyai kelebihan, yaitu warnanya homogen dan penggunaannya sangat efisien karena hanya memerlukan jumlah yang hanya sedikit.. Akan tetapi kekurangannya adalah jika pada saat proses terkontaminasi logam berat, pewarna jenis ini akan berbahaya. Selain itu khusus untuk makanan di Indonesia, terutama industri kecil dan industri rumah tangga, makanan masih sangat banyak

menggunakan pewarna non makanan (pewarna untuk pembuatan cat dan tekstil) (Sihombing, 2008 ; 3)

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Iwan Setiawan Walanggadi (2012), pada pemeriksaan hari pertama dari 10 sampel makanan jajanan nasi kuning ditemukan 2 sampel menggunakan pewarna buatan dan 8 sampel menggunakan pewarna alami, pada pemeriksaan hari kedua dari 10 sampel makanan jajanan nasi kuning ditemukan 4 sampel yang menggunakan pewarna buatan dan 6 sampel menggunakan pewarna alami, pada pemeriksaan hari ketiga dari 10 sampel makanan jajanan nasi kuning ditemukan 4 sampel menggunakan pewarna buatan dan 6 sampel menggunakan pewarna alami. Hasil keseluruhan identifikasi penggunaan pewarna alami adalah 66,66% dan penggunaan pewarna buatan 33,33%. Masih terdapatnya penggunaan pewarna buatan pada makanan jajanan karena bahan tersebut dijual bebas dan mudah diperoleh.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Balai Pengawasan Obat Makanan (BPOM) di wilayah Provinsi Gorontalo pada tahun 2010 terhadap beberapa jenis makanan yang diujikan sebanyak 84 sampel dari 110 sampel tidak memenuhi standar keamanan pangan karena mengandung zat pewarna sintetis yakni *rhodamin*, pemanis buatan dan *boraks* yang dapat menyebabkan timbulnya penyakit kanker, ginjal, keracunan makanan dan penyakit kronik lainnya (BPOM Provinsi Gorontalo 2011).

Salah satu dampak dari penggunaan zat pewarna adalah keracunan makanan, seperti yang terjadi di Kabupaten Gorontalo Utara pada saat pelaksanaan pemilihan kepala daerah pada bulan September 2013 terjadi keracunan makanan setelah mengkonsumsi nasi kuning dengan jumlah kasus sebanyak 34 orang (Dinas Kesehatan Kabupaten Gorontalo Utara, 2013)

Pada bulan september 2013 di Kota Gorontalo diwilayah Puskesmas Buladu terjadi keracunan makanan setelah mengkonsumsi makanan yang disiapkan oleh acara wisuda salah satu perguruan tinggi di Kota Gorontalo dengan jumlah kasus sebanyak 43 orang. (Dinas Kesehatan Kota Gorontalo, 2013)

Salah satu upaya untuk mencegah terjadinya keracunan makanan maka perlu dilakukan pengawasan secara intensif pada rumah makan dan industri rumah tangga dan pangan (IRTP) melalui pemeriksaan sampel makanan serta pembinaan terhadap pengelola rumah makan dan IRTP tersebut. Mengingat wilayah Puskesmas Limba B. adalah merupakan pusat perkotaan sekaligus pusat kegiatan perekonomian Kota Gorontalo, maka kegiatan pengawasan perlu dioptimalkan terutama dikawasan pasar sentral Kota Gorontalo dalam upaya mencegah terjadinya keracunan makanan pada masyarakat.

Hasil pemeriksaan sampel yang dilakukan oleh Puskesmas Limba B bekerjasama dengan pihak Dinas Kesehatan Kota Gorontalo, pada industri rumah tangga dan pangan (IRTP) maupun pada penjaja makanan (pedagang keliling) serta rumah makan selama tahun 2013 diperoleh hasil bahwa dari 35 sampel yang diperiksa terdapat 23 sampel yang tidak memenuhi standar keamanan pangan karena mengandung zat pewarna sintetis seperti *rhodamin*, *matanil yellow*, pemanis buatan dan *boraks*. (Dinas Kesehatan Kota Gorontalo 2013).

Observasi awal yang dilakukan pada rumah makan yang menjual nasi kuning di pasar sentral Kota Gorontalo dengan melakukan wawancara pada 9 pemilik rumah makan diperoleh informasi bahwa 6 pemilik yang menggunakan bahan pewarna buatan dan 3 pemilik rumah makan yang menggunakan bahan pewarna sintetis.

Berdasarkan masalah tersebut maka perlu dilakukan penelitian mengenai kandungan zat pewarna pada nasi kuning yang dijual dirumah makan pasar sentral Kota Gorontalo.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang masalah maka dapat dilakukan identifikasi masalah yakni :

1. Pengawasan dan pemeriksaan terhadap pemakaian zat pewarna yang digunakan pada makanan tidak pernah dilakukan kecuali bila terjadi keracunan makanan.
2. Pasar sentral Kota Gorontalo merupakan salah satu pusat perekonomian di Kota Gorontalo sehingga banyak ditemukan makanan jajanan yang dijual dan dapat menjadi salah satu sumber penyakit bawaan makanan.
3. Penyakit saluran pencernaan seperti Diare termasuk dalam 10 penyakit utama yang ada di Puskesmas Limba B Kota Gorontalo pada tahun 2012.
4. Koordinasi lintas sektor dalam pengawasan maupun pemeriksaan rumah makan belum optimal.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka dirumuskan masalah sebagai berikut, apakah terdapat metanil yellow pada nasi kuning yang dijual dirumah makan Pasar Sentral Kota Gorontalo ?

1.4 Tujuan

Untuk mengetahui kandungan metanil yellow pada nasi kuning dirumah makan di Pasar Sentral Kota Gorontalo tahun 2014.

1.5 Manfaat Penelitian

1. Manfaat ilmiah

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah khasanah ilmu pengetahuan terutama berkaitan dengan pemakaian zat pewarna metanil yellow pada nasi kuning serta menjadi bahan bacaan bagi peneliti berikutnya dimasa yang akan datang.

2. Manfaat Bagi Institusi

Hasil penelitian ini diharapkan menjadi salah satu bahan masukan bagi Dinas Kesehatan tentang pemakaian Metanil yellow pada nasi kuning yang dijual di rumah makan pasar sentral Kota Gorontalo.

