

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan atau minuman adalah salah satu kebutuhan dasar manusia. Dalam kehidupan sehari-hari kebutuhan bahan dasar makanan harus mengandung zat gizi untuk memenuhi fungsinya yang dibutuhkan oleh tubuh serta yang aman untuk dikonsumsi. Berkembangnya produk makanan dan minuman terjadi karena tingginya kebutuhan masyarakat oleh berbagai jenis makanan dan minuman siap saji. Meningkatnya selera masyarakat untuk mengonsumsi makanan dan minuman siap saji selain praktis dan dikemas dengan menarik, terdapat berbagai aneka jenis rasa yang disajikan. Sehingga masyarakat tidak perlu mengolahnya sendiri karena sudah tersedia di pasaran. Bahwa diketahui dalam pengolahan pangan yang semakin berkembang pesat dengan adanya kemajuan teknologi sehingga banyak bahan tambahan makanan yang ditambahkan ke dalam makanan dan minuman dengan berbagai tujuan.

Bahan Tambahan Makanan adalah senyawa atau campuran dari berbagai senyawa kimia yang sengaja ditambahkan ke dalam makanan. Bahan Tambahan Makanan dapat berupa pengawet, pewarna, pemanis, penyedap, antioksidan, antikempal dan pengemulsi (Widyaningsih, 2006). Bahan tambahan makanan tersebut digunakan untuk mempertahankan suatu produk makanan agar tetap terjaga kualitasnya. Jika bahan tersebut tidak ditambahkan ke dalam makanan atau minuman siap saji akan membuat kualitas produk tersebut tidak akan bertahan lama. Salah satunya pada minuman sachet dapat dilihat dikalangan masyarakat yang sering mengonsumsi minuman sachet semakin meningkat. Selain orang

dewasa, kebanyakan anak-anak yang mengonsumsi makanan dan minuman siap saji seperti minuman sachet yang di jual di pasaran.

Minuman sachet merupakan minuman olahan yang siap saji selain dikemas dalam kemasan yang praktis, minuman sachet juga terdapat bermacam-macam aneka rasa buah-buahan. Untuk mendukung cita rasa buah-buahan tersebut, beberapa produsen menambahkan pewarna. Dari warna-warna yang cerah akan mampu menarik daya tarik konsumen untuk membelinya. Bahwa diketahui minuman sachet tersebut belum tentu terjamin kesehatan dan memenuhi standart keamanan untuk dikonsumsi. Dan ini salah satu kelemahan konsumen yang dimanfaatkan oleh produsen, yang hanya melihat dari tampilan luarnya saja ketika membeli tanpa memilih produk tersebut apakah aman bagi tubuh atau tidak untuk dikonsumsi (Aminah, 2009). Bahan tambahan makanan sering ditambahkan pada proses pengolahan makanan baik itu pewarna, pemanis, pengawet dan penambah cita rasa.

Bahan pewarna yang sering digunakan dalam makanan olahan terdiri dari pewarna sintetis (buatan) dan pewarna natural (alami). Pewarna sintetis terbuat dari bahan-bahan kimia, seperti tartrazin untuk warna kuning atau allura red untuk warna merah sedangkan, pewarna alami berasal dari tumbuhan. Namun, pengusaha yang nakal menggunakan pewarna bukan makanan (non food grade). Untuk memberikan warna pada makanan, dan demi mencari keuntungan beberapa produsen ada yang menggunakan pewarna tekstil untuk makanan. Padahal, penggunaan pewarna jenis itu dilarang keras. Hal ini tentu saja dapat berdampak buruk bagi kesehatan mereka yang mengkonsumsinya terutama pada perkembangan otak. Timbulnya penyalahgunaan bahan tersebut disebabkan

karena ketidaktahuan atau minimnya masyarakat mengetahui zat pewarna sintetis untuk pangan, dan juga disebabkan karena harga zat pewarna untuk industri jauh lebih murah dibandingkan dengan harga zat pewarna untuk pangan (Seto, 2001). Salah satu pewarna sintetis yang berbahaya yaitu seperti methanyl yellow yang dapat menyebabkan kanker, keracunan, iritasi paru, mata, tenggorokan dan usus (Yuliarti, 2007).

Methanyl yellow adalah zat pewarna sintetis berbentuk serbuk, padat, berwarna kuning kecoklatan yang dilarang digunakan sebagai bahan tambahan makanan. Methanyl Yellow digunakan sebagai pewarna untuk produk-produk tekstil (pakaian), cat kayu dan cat lukis. Methanyl juga biasa dijadikan indikator reaksi netralisasi asam basa. Beberapa studi ilmiah mengatakan penggunaan pewarna sintetis pada makanan seperti methanyl yellow, adanya hubungan hiperaktivitas pada anak. Seperti pada penelitian Schab *et al* pada tahun 2004 juga menunjukkan adanya hubungan hiperaktivitas dengan zat kimia tertentu meskipun gejala yang diidentifikasi harus diteliti lebih mendalam (Schab *et al*, 2004). Selain beresiko hiperaktif juga terdapat efek samping yaitu seperti mual, asma, pusing dan pingsan.

Salah satu kasus yang pernah terjadi di kota Semarang, yang dilansir oleh harian Suara Merdeka tanggal 15 Desember 2005 terhadap kasus keracunan jajanan bahwa, 19 siswa SDN Kalibanteng Kidul 01-03 harus dilarikan ke Unit Gawat Darurat (UGD) RS Tugurejo Semarang. Beberapa siswa tersebut keracunan setelah mengonsumsi jajanan yang dijual pedagang di luar sekolah. Setelah pengujian laboratorium dinyatakan mengandung zat pewarna dan pemanis buatan. Bahkan, Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) Semarang

mendapati 90% jajanan yang ada di beberapa sekolah tak layak konsumsi. Jajanan yang banyak dijual di sekolah itu dipastikan mengandung logam berat yang bisa membahayakan ginjal, lever, dan menghambat pertumbuhan. Dari 86 sampel jenis jajanan yang diambil secara acak di 19 sekolah yang tersebar dikota Semarang, 55 diantaranya tidak memenuhi syarat. Berbagai jajanan yang diuji di Laboratorium Pengujian Pangan dan Bahan Berbahaya Balai Besar POM itu, diantaranya berbagai jenis minuman, jajanan bakso, mie, snack, jelly, permen, gulali dan saos. Hasil pengujian didapati bahan pemanis buatan, borak, formalin, dan rhodamin B. Bahan - bahan yang terdapat dalam jajanan itu merupakan zat yang berbahaya (Fahmi, 2005).

Pemeriksaan yang dilakukan oleh BPOM pada 195 Sekolah Dasar di 18 Propinsi diantaranya 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 dan minuman ringan mengandung Methanyl yellow. Dalam Undang-undang Kesehatan RI Nomor 35 Tahun 2009 menyatakan industri pangan yang memproduksi, mengolah serta mendistribusikan makanan dan minuman dari hasil teknologi rekayasa genetik yang dijamin aman bagi manusia (Depkes, 2009).

Dengan, banyaknya penyalahgunaan pewarna yang dilarang yang ditambahkan kedalam makanan dan minuman siap saji, salah satunya adalah minuman sachet. Perlu dilakukan penelitian mengenai penggunaan pewarna sintetik Methanyl yellow pada minuman sachet yang beredar di Kota Medan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah apakah minuman sachet yang beredar di kota Medan mengandung pewarna sintetik Methanyl yellow atau tidak.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui ada tidak nya penggunaan pewarna sintetik Methanyl yellow pada minuman sachet yang beredar di Kota Medan.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah sebagai sumber informasi ilmiah tentang pewarna sintetik Methanyl yellow pada minuman sachet yang beredar di kota Medan yang telah diuji secara kualitatif berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No.239/Menkes/Per/V/85 tentang zat pewarna yang dilarang dan dinyatakan berbahaya.