

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukan sebagai makanan dan minuman bagi manusia. Pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses pemasakan dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan (Winarno, 2007).

Semakin berkembangannya ilmu pengetahuan dan teknologi menyebabkan perubahan yang sangat besar pada pengolahan pangan. Pada saat sekarang ini banyak bahan-bahan yang ditambahkan ke dalam makanan dan minuman untuk tujuan tertentu. Bahan-bahan yang ditambahkan ke dalam makanan dan minuman tersebut disebut Bahan Tambahan Pangan (BTP) (Purba, 2009). Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 722/MenKes/Per/IX/88 BTP ada berbagai macam antara lain antioksidan, antikempal, pengatur keasaman, pemanis buatan, pemutih dan pematang telur, pengemulsi, pengawet, penguat, pewarna, penyedap rasa dan aroma, dan sukestran.

Di Indonesia ini peran BTP khususnya bahan pewarna sangat penting. Warna merupakan daya tarik terbesar untuk menikmati makanan

khususnya pada kalangan anak-anak. Mereka lebih mengutamakan warna pada saat pembelian makanan dibandingkan bentuk dan kemasannya (Annis, 2014).

Bahan pewarna adalah bahan pangan tambahan yang sangat di butuhkan oleh produsen untuk memberikan warna pada makanan yang produsen buat agar menarik minat konsumen untuk membelinya. Berdasarkan sumbernya dikenal dua jenis zat pewarna yaitu pewarna alami dan pewarna sintesis. Pewarna alami ini didapatkan dari tanaman dan hewan misalnya warna hijau dari daun suji, sedangkan pewarna sintesis terbuat dari berbagai campuran bahan kimia. Akan tetapi semakin berkembangnya zaman penggunaan BTP terutama bahan pewarna dalam proses produksi pangan perlu di waspadai bersama, baik oleh produsen ataupun oleh konsumen sendiri (Cahyadi, 2012).

Penyalahgunaan pemakaian zat pewarna ini sudah marak terjadi misalnya zat pewarna untuk tekstil dan kulit dipakai untuk mewarnai bahan pangan. Hal ini sangat berdampak negative bagi kesehatan konsumen karena zat pewarna tekstil dapat menyebabkan gangguan kesehatan seperti tumor ataupun alergi apabila dikonsumsi terus menerus. Penyalahgunaan zat pewarna ini disebabkan karena harga zat pewarna untuk industry seperti tekstil lebih murah dibanding harga zat pewarna makanan itu sendiri.

Menurut Laporan Hasil Tahunan 2014, Balai Besar POM di Yogyakarta melakukan kegiatan Laboratorium keliling dalam rangka melaksanakan sampling dan pengujian laboratorium terhadap sampel *Food*

*Safety* Masuk Desa, Pegawasan Pasar Tradisional, Pangan Buka Puasa, dan Pangan Jajanan Anak Sekolah. Dari beberapa sampel yang diuji, total sampel pada Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) adalah 5 sampel, sejumlah 4 sampel (80%) dari PAJS tersebut tidak memenuhi Peraturan Menteri Kesehatan RI No.772/Menkes/PER/X/1999 yaitu penggunaan Rhodamin B untuk memberi warna pada makanan.

Anak sekolah merupakan kelompok yang sangat peka menerima perubahan dan pembaharuan, karena anak sekolah sedang berada pada taraf pertumbuhan dan perkembangan (Annis, 2014). Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang peneliti lakukan di SD Muhammadiyah Sangonan IV Godean Sleman, pihak sekolah tidak menyediakan kantin sekolah hanya terdapat koperasi kecil didalam sekolah dan kurang lengkap sehingga para siswa membeli jajanan diluar sekolah pada jam istirahat dan pulang sekolah. Jajanan yang dijual di sekitar SD tersebut kebanyakan makanan jajanan yang disertai dengan bumbu bubuk ataupun saos dengan berbagai macam rasa dan warna, seperti cimol dan bakso tusuk. Selain itu juga menjual berbagai jenis minuman seperti es doger dengan sirup berwarna merah dan es cone dengan berbagai rasa dan warna. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk mengetahui adanya penggunaan zat pewarna berbahaya pada makanan dan minuman yang dijual di SD Muhammadiyah Sangonan IV Godean Sleman.

## **B. Perumusan Masalah**

Berdasarkan pada latar belakang diatas yang menjadi permasalahan dalam penelitian ini apakah terdapat penggunaan zat pewarna berbahaya pada jajanan anak sekolah yang dijual di sekitar SD Muhammadiyah Sangonan IV Godean Sleman ?

## **C. Tujuan**

### 1. Tujuan umum :

Untuk mengetahui adanya penggunaan zat pewarna berbahaya pada jajanan anak sekolah yang dijual di SD Muhammadiyah Sangonan IV Godean, Sleman.

### 2. Tujuan khusus :

- a. Diketahui keberadaan zat pewarna sintesis berbahaya dan sintesis tidak berbahaya pada jajanan anak sekolah di SD Muhammadiyah Sangonan IV Godean, Sleman.
- b. Diketahui jenis zat pewarna pada jajanan anak sekolah di SD Muhammadiyah Sangonan IV Godean, Sleman.
- c. Diketahui nama makanan dan minuman yang mengandung zat pewarna berbahaya pada jajanan anak sekolah di SD Muhammadiyah Sangonan IV Godean Sleman

## **D. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup pada penelitian ini adalah bidang gizi dengan lingkup Teknologi Pangan yang mencakup bidang keamanan pangan mengenai

tinjauan zat pewarna yang terkandung pada jajanan anak sekolah yang dijual di SD Muhammadiyah Sangonan IV Godean, Sleman.

#### **E. Manfaat**

##### 1. Bagi Sekolah

Sebagai masukan bagi pihak sekolah agar membuka kantin sekolah didalam sekolah supaya anak-anak tidak membeli makanan diluar sekolah.

##### 2. Bagi Orang tua

Sebagai masukan bagi orang tua siswa agar membawakan bekal makanan anaknya ke sekolah guna keamanan anak dalam mengkonsumsi makanan.

##### 3. Bagi BB POM

Sebagai masukan untuk terus mengadakan pengawasan pada jajanan yang dijual di sekolah dasar guna terciptanya keamanan pangan yang optimal.

##### 4. Bagi Peneliti

Sebagai penerapan ilmu yang sudah dipelajari selama kuliah dan menambah pengetahuan dan keterampilan peneliti dalam bidang keamanan pangan yang mencakup bidang keamanan pangan.

#### **F. Keaslian Penelitian**

Sebatas pengetahuan peneliti, penelitian dengan judul “Tinjauan penggunaan zat pewarna berbahaya pada jajanan anak sekolah yang dijual di sekitar SD Muhammadiyah Sangonan IV Godean Sleman” belum pernah dilakukan penelitian sebelumnya, namun ada penelitian yang berkaitan dengan penelitian ini antara lain :

1. Penelitian yang dilakukan oleh Lulu Luthfiya (2013) yang berjudul ;  
“Tinjauan pewarna berbahaya dan cemaran mikroba pada saos makanan jajanan di Sekolah Dasar di Yogyakarta”. Penelitian ini meneliti tentang pewarna berbahaya dan cemaran mikrobial pada saos makanan jajanan anak di Sekolah Dasar. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang dilakukan adalah metode uji zat pewarna Lulu L. menggunakan *spot test* sedangkan peneliti menggunakan kromatografi kertas.
2. Penelitian yang dilakukan oleh Elisabet R. Purba (2009) yang berjudul ;  
“Analisis zat pewarna pada minuman sirup yang dijual di Sekolah Dasar kelurahan Lubuk Pakam III kecamatan Lubuk Pakam”. Penelitian ini meneliti tentang menganalisis zat pewarna pada minuman sirup yang di jual di Sekolah Dasar. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang dilakukan adalah jenis sampel yaitu pada Elisabet R.P menggunakan sirup saja sedangkan peneliti menggunakan makanan dan minuman jajanan.