

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di Indonesia, sejak dahulu banyak orang menggunakan pewarna makanan tradisional yang berasal dari bahan alami, misalnya kunyit untuk warna kuning, daun suji untuk warna hijau dan daun jambu untuk warna merah. Pewarna alami ini aman dikonsumsi namun mempunyai kelemahan, yakni ketersediaannya terbatas dan warnanya tidak homogen sehingga tidak cocok digunakan untuk industri makanan dan minuman. Penggunaan bahan alami untuk produk massal akan meningkatkan biaya produksi menjadi lebih mahal dan lebih sulit karena sifat pewarna alami tidak homogen sehingga sulit menghasilkan warna yang stabil. Kemajuan teknologi pangan memungkinkan zat pewarna dibuat secara sintetis. Dalam jumlah yang sedikit, suatu zat kimia bisa memberi warna yang stabil pada produk pangan. Dengan demikian produsen bisa menggunakan lebih banyak pilihan warna untuk menarik perhatian konsumen (Afrianti, 2014).

Produsen makanan dan minuman menambahkan zat tambahan makanan atau yang sering disebut sebagai *food additive* dalam produknya. Pada penambahan zat tambahan pada makanan sering terjadi pelanggaran dengan menggunakan bahan tambahan yang dilarang penggunaannya untuk menambah daya tarik dari konsumen (Wirasto, 2008).

Penggunaan bahan tambahan makanan hanya dapat dibenarkan apabila memenuhi persyaratan, antara lain untuk memelihara kualitas gizi bahan makanan, untuk meningkatkan kualitas atau stabilitas simpan, sehingga dapat mengurangi kehilangan bahan makanan, untuk membuat makanan lebih menarik bagi konsumen yang tidak mengarah pada penipuan, dan diutamakan untuk membantu proses pengolahan bahan makanan (Ridawati dan Alshendra, 2013).

Jenis pewarna makanan yang sering digunakan dan dilarang oleh BPOM berdasarkan Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan

Pangan Nomor : 00386/C/SK/II/90 tentang perubahan lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Nomor : 239/Menkes/Per/V/85 yang menetapkan 30 zat pewarna berbahaya salah satunya adalah *Methanyl Yellow* yang termasuk zat pewarna berbahaya dan dilarang digunakan pada produk pangan (Abdurrahmansyah, 2017).

Zat warna adalah senyawa organik berwarna yang digunakan untuk memberi warna pada suatu objek (Fessenden & Fessenden, 1999). Penentuan mutu bahan makanan pada umumnya sangat bergantung pada beberapa faktor diantaranya cita rasa, warna, tekstur, dan nilai gizinya. Disamping itu ada faktor lain, misalnya sifat mikrobiologis. Tetapi sebelum faktor-faktor lain dipertimbangkan, secara visual faktor warna tampil lebih dahulu dan kadang kadang sangat menentukan (Winarno, 2002). Zat warna umumnya digunakan untuk jenis makanan jajanan diantaranya adalah sirup, saus, bakpau, kue basah, pisang goreng, tahu, kerupuk, es cendol, mie, dan manisan buah.

Manisan buah adalah buah yang diawetkan dengan gula. Tujuan pemberian gula dengan kadar yang tinggi pada manisan buah, selain untuk memberikan rasa manis, juga untuk mencegah tumbuhnya mikroorganisme (jamur, kapang). Dalam proses pembuatan manisan buah ini juga digunakan air garam dan air kapur untuk mempertahankan bentuk (tekstur) serta menghilangkan rasa gatal atau getir pada buah (Wardani, 2017).

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan Sahani, 2017 tentang kandungan zat pewarna Metanil Yellow pada tepung panir yang dijual di pasar tradisional kota Makassar mendapatkan hasil sebanyak 14 sampel yang diperoleh di beberapa pasar tradisional Kota Makassar dan sebanyak 35,7 % sampel positif mengandung Metanil Yellow. Dalam penelitian lain yang dilakukan oleh Sumanti, 2010 tentang identifikasi kandungan Metanil Yellow pada manisan yang dijual di pantai Losari Kota Makassar menyatakan bahwa rata-rata manisan tersebut mengandung Metanil Yellow.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas sehingga peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul identifikasi Metanil Yellow pada manisan buah yang dijual di Kota Kendari Sulawesi Tenggara.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Apakah manisan buah yang dijual di Kota Kendari Sulawesi Tenggara mengandung pewarna Metanil Yellow?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui ada dan tidaknya pewarna Metanil Yellow pada manisan buah yang dijual di Kota Kendari Sulawesi Tenggara.

2. Tujuan Khusus

Untuk mengidentifikasi adanya Metanil Yellow pada manisan buah dengan metode tes kit.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Bagi Institusi

Sebagai masukan bagi institusi sebagai pengembangan ilmu dan dapat digunakan sebagai bahan perbandingan untuk melakukan penelitian selanjutnya.

2. Manfaat Bagi Peneliti

Sebagai tambahan ilmu bagi peneliti tentang pemeriksaan Metanil Yellow pada manisan buah yang dijual di Kota Kendari Sulawesi Tenggara.

3. Manfaat Bagi Masyarakat

Sebagai bahan untuk menambah pengetahuan di masyarakat tentang bahaya yang disebabkan oleh Metanil Yellow bagi kesehatan.

4. Manfaat Bagi Peneliti selanjutnya

Sebagai referensi dalam penelitian tentang Metanil Yellow selanjutnya

