BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Makanan merupakan salah satu kebutuhan utama dalam kehidupan sehari-hari . Untuk memenuhi kebutuhan tubuh kita memerlukan makanan yang memiliki gizi dan kualitas bahan makanan yang baik. Makanan yang berkualitas akan memberikan dampak baik bagi kesehatan tubuh demikian sebaliknya makanan yang mengandung zat berbahaya akan membahayakan bagi kesehatan tubuh.

Dengan perkembangan zaman saat ini dan pengaruh ilmu pengetahuan di bidang pangan, makanan ditambahkan dengan bahan kimia. Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan kota Bandung, bahan tambahan pangan ditambahkan pada makanan bertujuan untuk mengawetkan pangan, membentuk pangan, memberikan warna, meningkatkan kualitas pangan, menghemat biaya, memperbaiki tekstur, meningkatkan cita rasa dan meningkatkan stabilitas. Peraturan Menteri Kesehatan memberikan batasan penggunaan pada setiap bahan tambahan pangan pada makanan. Seperti pada bahan tambahan pangan berupa pewarna. Penggunaan zat pewarna untuk makanan (baik yang diizinkan maupun yang dilarang) diatur dalam surat keputusan Menteri Kesehatan RI No. 235/MenKes/Per/VI/79 dan direvisi melalui surat keputusanMenteri Kesehatan RI No. 722/MenKes/Per/VI/88 mengenai bahan tambahan pada makanan. Untuk penggunaan bahan tambahan pangan berupa pewarna pemerintah menetapkan batasan penggunaan sebesar 30 – 300 mg/kg bahan makanan.

Dengan adanya peraturan pemerintah tentang bahan pewarna hendaknya para produsen makanan mentaati ketetapan yang telah ditentukan pemerintah tersebut agar bahan makanan yang dijual tidak berbahaya. Akan tetapi masih adanya para pedagang makanan yang menambahkan zat berbahaya pada makanan yang dijual. Menurut data BPOM kota Bandung tahun 2012, sebanyak 9% penyalahgunaan zat berbahaya pada jajanan anak. Jumlah ini meningkat dari tahun sebelumnya yang hanya 2%. Zat berbahaya ini berupa borak, formalin dan bahan pewarna

buatan yang berbahaya yaitu *rhodamin B* dan *metanil yellow*. Penggunaan bahan pewarna berbahaya ini tentu akan memberikan dampak yang buruk terhadap konsumen berupa gangguang kesehatan. Dinas Kesehatan menyebutkan bahwa penggunaan bahan pewarna berbahaya dapat mengakibatkan keracunan, iritasi saluran pencernaan, kerusakan jaringan, gangguan fungsi hati hingga kanker hati. Reni Wulan Sari, M.Kes dalam bukunya *Dangerous Junk Food* (2008), menuliskan bahwa pewarna buatan masih diminati oleh para produsen makanan karena harga yang jauh lebih murah dibandingkan pewarna alami dan memiliki stabilitas yang lebih baik, sehingga warnanya tetap cerah meskipun telah melalui proses pengolahan dan pemanasan.

Sejak dahulu masyarakat Indonesia telah menggunakan bahan pewarna makanan tradisional yang berasal dari bahan alami seperti kunyit untuk warna kuning dan dan suji untuk warna hijau. Dikarenakan tidak mengandung bahan kimia, pewarna alami lebih bagi kesehatan dibandingkan pewarna buatan. Pewarna alami juga memiliki kandungan gizi dikarenakan terbuat dari bahan yang alami. Tetapi pewarna alami juga memiliki kekurangan. Reni Wulan Sari, M.Kes juga menyebutkan bahwa pewarna alami tidak stabil dalam penyimpanan, kualitas warna dari pewarna alami akan berkurang dikarenakan suhu dan kondisi lingkungan lainnya. Warna yang dihasilkan pewarna alami tidak secerah warna yang dihasilkan pewarna buatan dan juga membutuhkan waktu yang lebih lama dalam pengolahannya. Menurut Naftalia Kusumawardhani, M.Si,Psi, tidak ada warna khusus yang disukai oleh anak, anak cenderung menyukai warna cerah dan memiliki ketakutan terhadap sesuatu yang gelap .Oleh karena warna cerah yang dihasilkan pewarna buatan dalam produk makanan seperti jajanan anak sekolah lebih disukai konsumen khususnya anak-anak.

Kenyataannya konsumen akan sulit membedakan makanan yang mengandung pewarna alami ataupun pewarna buatan. Sehingga diperlukan adanya perhatian lebih. Bagaimana cara membedakannya, bahaya yang ditimbulkan hingga kandungannya. Oleh karena itu makalah ini dibahas mengenai hal-hal yang berkaitan dengan zat pewarna pada makanan

1.2 Identifikasi Masalah

Dari latar belakang diatas identifikasi masalah yang dapat dijelaskan dari perancangan ini adalah :

1. Pewarna buatan masih digunakan sebagai bahan pewarna makanan melebihi batas yang telah ditentukan pemerintah sebesar 30 – 300 mg/kg bahan makanan.
2. Masih adanya penggunaan bahan pewarna yang telah dilarang pada makanan yaitu *rhodamin B* dan *metanil yellow.*
3. Penggunaan bahan pewarna buatan yang berlebihan dan pewarna yang dilarang dalam bahan makanan dapat mengakibatkan gangguan kesehatan.
4. Warna yang dihasilkan pewarna buatan lebih cerah daripada warna yang dihasilkan pewarna alami
5. Warna cerah yang dihasilkan pewarna buatan lebih menarik minat konsumen khususnya anak-anak.
6. Pewarna alami kurang efektif dan efisien.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang menjadi rumusan masalah adalah :

1. Penggunaan bahan pewarna buatan yang berlebihan karena didorong oleh tujuan promosi penjualan makanan sehingga terjadinya penggunaan pewarna buatan yang melebihi batas maksimum yang telah ditentukan
2. Berhubung dengan penggunaan bahan pewarna buatan yang berlebihan pada makanan dapat mengganggu kesehatan tubuh manusia maka regulasi penggunaannya harus dilaksanakan secara ketat dan masyarakat konsumen perlu diberi pemahaman yang memadai.

1.4 Batasan Masalah

Masalah dibatasi pada penggunaan pewarna alami dan buatan pada produk makanan jajanan anak sekolah (PJAS) di kota Bandung.

1.5 Tujuan Perancangan

Adapun tujuan dari perancangan ini adalah :

1. Meningkatkan kesadaran masyarakat khususnya yang mengkonsumsi makanan yang mengandung pewarna buatan akan pentingya mengkonsumsi makanan sehat.
2. Meningkatkan kesadaran masyarakat akan dampak yang ditimbulkan karena mengkonsumsi pewarna buatan secara berlebihan.