

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan selalu dikonsumsi dalam kehidupan sehari-hari. Cara penyajian makanan merupakan hal yang paling penting, bahkan lebih penting daripada rasa makanan. Penyajian makanan memiliki kombinasi yang harmonis antara warna, bentuk serta tekstur (Astawan dan Kasih, 2008). Makanan lebih menarik untuk dipilih konsumen bila diberi warna daripada makanan yang tidak berwarna (Hastomo, 2008).

Makanan yang beredar di masyarakat memiliki bermacam-macam warna dan banyak menggunakan pewarna sintetis. Produsen sengaja menambahkan zat pewarna sintetis, misalnya zat warna tekstil, untuk menghasilkan warna yang lebih menarik (Azizahwati, dkk, 2007). Pewarna tekstil relatif murah dan warnanya lebih menarik dibanding dengan zat pewarna makanan alami. Pemberian pewarna tekstil berbahaya yang dipakai dalam makanan juga disebabkan akibat dari ketidaktahuan tentang zat pewarna apa saja yang diperbolehkan dan yang tidak diperbolehkan untuk ditambahkan pada makanan (Hastomo, 2008). Pewarna tekstil ini warnanya lebih cerah dan penggunaannya praktis, selain itu dijual dalam kemasan kecil di pasaran (Susilo, 2014). Contoh pewarna yang tidak diperbolehkan penggunaannya ke dalam makanan dan minuman antara lain *methanyl yellow*, *rhodamin B*, *magenta*, *auramin*, dan lain-lain.

Methanyl yellow biasanya dipakai untuk pewarna tinta, kulit, kertas, cat, nilon, alumunium, wool, plastik, dan kayu. *Methanyl yellow* sering ditambahkan pada makanan yang mempunyai tekstur warna kuning, seperti tahu kuning, gorengan, manisan mangga, dan kedondong, serta mi basah (Aini, 2015). *Methanyl yellow* sangat berbahaya apabila terhirup, terkena kulit, terkena mata dan tertelan. Dampaknya berupa iritasi saluran pernafasan, iritasi kulit, iritasi mata, kanker kandung kemih dan kanker saluran kemih (Susilo, 2014).

Akibat dari banyaknya produsen yang melakukan pelanggaran dalam penambahan bahan tambahan pangan, maka Departemen Kesehatan membuat Peraturan Menteri Kesehatan Nomor. 033 Tahun 2012. Peraturan tersebut merupakan hasil revisi dari Peraturan Menteri Kesehatan RI. No. 722/Menkes/Per/IX/1988.

Mie saat ini telah dikonsumsi oleh masyarakat secara luas. Sifatnya yang praktis dan rasanya yang enak menjadi daya tarik bagi masyarakat. Harganya yang relatif murah membuat makanan ini terjangkau oleh berbagai lapisan masyarakat (Astawan, 2008). Bahan utama pembuatan mie adalah sereal, khususnya tepung terigu, maka nilai gizi utama yang dikandungnya adalah karbohidrat. Nilai gizi mie selain karbohidrat tergantung pada bahan tambahan pangan yang digunakan dalam pembuatannya (Purnawijayanti, 2009).

Hasil penelitian dari Sihombing (2008) menunjukkan bahwa pewarna berbahaya *methanyl yellow* ditemukan pada sampel tahu kuning. Dari 10 sampel yang diperiksa, 4 sampel diantaranya memiliki kadar *methanyl yellow* 0,0002-0,0029 mg/kg. Selain itu, uji laboratorium yang dilakukan oleh Aini (2015) di Pasar Tanjung Kabupaten

Jember menemukan dari 11 sampel mie basah, diantaranya terdapat 6 sampel yang diidentifikasi positif mengandung pewarna *methanyl yellow*.

Kabupaten Demak merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Jawa Tengah yang memiliki banyak pasar, contohnya Pasar Bintoro, Pasar Sayung, Pasar Buyaran, Pasar Mranggen dan lain-lain. Minat masyarakat untuk berdagang dan melakukan aktifitas jual beli sangat tinggi. Hal tersebut memungkinkan tingkat produksi mie basah cukup besar serta didukung tingkat konsumsi yang besar pula. Merujuk pada penelitian Sihombing (2008) dan Aini (2015) dikhawatirkan terdapat kandungan pewarna berbahaya *methanyl yellow* dalam mie basah yang beredar di Pasar Mranggen. Sementara itu belum pernah ditemukan penelitian yang menyatakan mie basah di Pasar Mranggen mengandung pewarna *methanyl yellow*. Oleh karena itu, penelitian tentang identifikasi dan penetapan kadar zat warna *methanyl yellow* dalam mie basah di Pasar Mranggen penting untuk dilakukan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan permasalahannya adalah adakah zat pewarna *methanyl yellow* dan berapakah kadarnya dalam mie basah yang beredar di Pasar Mranggen?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Menganalisis zat warna *methanyl yellow* pada mie basah yang beredar di Pasar Mranggen.

2. Tujuan khusus

- a. Mengidentifikasi zat warna *methanyl yellow* dalam mie basah yang beredar di Pasar Mranggen dengan metode kromatografi lapis tipis.
- b. Menghitung kadar zat warna *methanyl yellow* dalam mie basah yang beredar di Pasar Mranggen dengan metode spektrofotometer UV Vis.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

- a. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan di bidang kimia makanan kepada peneliti agar dapat diaplikasikan di kehidupan sehari-hari.
- b. Sarana untuk mengembangkan pengetahuan dan ketrampilan di bidang kimia makanan khususnya pengetahuan tentang penggunaan *methanyl yellow* dalam mie basah.

2. Bagi Masyarakat

- a. Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai keamanan konsumsi mie basah.
- b. Memberikan informasi kepada peneliti selanjutnya dalam meneliti masalah mie basah dan pewarna *methanyl yellow*.

- c. Memberikan informasi bagi Dinas Kesehatan dan Badan POM tentang pemakaian zat pewarna berbahaya dalam mie basah yang beredar di pasar-pasar tradisional.

E. Keaslian Penelitian

Tabel. 1 Keaslian penelitian

Penulis	Instansi (Tahun)	Judul penelitian	Metode	Hasil penelitian
Veronica Margaret Sihombing	Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatra Utara (2008)	Analisa Zat Pewarna Kuning Pada Tahu Yang Dijual Di Pasar-Pasar Di Medan, Tahun 2008	Kualitatif : penetapan zat warna dengan NH_4OH 12% Kuantitatif : gravimetri	Dari 10 sampel yang diperiksa, 4 sampel diantaranya memiliki kadar <i>methanyl yellow</i> 0,0002 mg/kg; 0,0005 mg/kg; 0,0007 mg/kg; 0,0029 mg/kg
Titik Latifah Nur Aini	Bagian Kesehatan Lingkungan Dan Kesehatan Keselamatan Kerja Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember (2015)	Analisis Penerapan Higiene Sanitasi Industri Mi Basah “X” Dan Pemeriksaan Zat Pewarna <i>Methanyl Yellow</i> Secara Kualitatif	Kualitatif : penetapan zat warna dengan NH_4OH 10%	Dari 11 sampel mi basah, diantaranya terdapat 6 sampel yang diidentifikasi mengandung pewarna <i>methanyl yellow</i>

Perbedaan penelitian yang akan dilakukan dengan penelitian di atas yaitu penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dengan metode kromatografi lapis tipis dan menetapkan kadar *methanyl yellow* dengan metode spektrofotometri *visible* pada mie basah di Pasar Mranggen Kabupaten Demak.