

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan ialah sumber kehidupan yang dapat mengalami proses pengolahan atau tidak dan memiliki peran sebagai asupan bagi manusia, baik berupa makanan maupun minuman. Dalam konteks ini, terdapat beragam jenis bahan tambahan pangan (BTP) dan bahan baku pangan yang digunakan dalam proses persiapan, pemrosesan, dan pembuatan makanan dan minuman. Produk dari pangan mempunyai beragam bentuk, rasa, dan warna demi meningkatkan nilai dan ketertarikan dari calon konsumen. Warna memainkan peran penting dalam menentukan kualitas makanan dan memberikan informasi mengenai perubahan kimia yang terjadi dalam makanan. Selain itu, warna juga menjadi sinyal yang penting dalam menilai kualitas makanan. Maka, kualitas makanan dapat dinilai oleh konsumen dengan dipengaruhi secara signifikan oleh warna dalam pemilihan produk makanan atau minuman.^{1,2}

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan (Permenkes) No. 239/Menkes/Per/V/85 mengenai penggunaan zat pewarna makanan, terdapat 30 zat warna yang tercantum dan tidak diperbolehkan digunakan pada pangan, termasuk di antaranya boraks, formalin, *rhodamine b*, metanil kuning, dan zat lainnya. Metanil kuning adalah zat pewarna makanan sintetis buatan yang berbentuk padat dan berwarna kuning kecoklatan. Metanil kuning termasuk zat yang dilarang karena dampaknya merugikan Kesehatan manusia. Walaupun metanil kuning telah dilarang untuk digunakan potensi untuk terjadinya penyimpangan sampai saat ini bukan tidak mungkin terjadi. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) mendapatkan 271 data laporan pada acara eksternal standar keamanan pangan pada kasus kejadian luar biasa (KLB) pada tahun 2013-2017 terdapat data makanan atau minuman yang secara *chemical suspect* (8-17%) dan *chemical confirm* (2-13%). Dari hasil pengawasan Badan Pengawas Ob

at dan Makanan, terungkap bahwa zat metanil kuning merupakan salah satu dari empat bahan aditif berbahaya yang sering digunakan dalam proses pembuatan pangan.^{3,4}

Berdasarkan studi epidemiologi yang dilakukan oleh Masriadi pada tahun 2017, ditemukan bahwa di pasar-pasar Indonesia, terdapat lima zat pewarna sintetis yang paling populer, yaitu merah, kuning, jingga, hijau, dan coklat. Dalam kelima zat pewarna yang paling populer tersebut, terdapat dua di antaranya yaitu *rhodamin b* dan metanil kuning, yang memiliki warna merah dan kuning. *Rhodamin b* dan metanil kuning termasuk dalam kategori zat pewarna industri yang biasanya digunakan untuk mewarnai kertas, tekstil, cat, dan sebagainya, dan biasanya bukan untuk tujuan penggunaan pada makanan dan minuman. Sesuai dengan hasil penelitian memperlihatkan bahwa pemberian kedua zat itu dapat menyebabkan tikus terkena *limfoma*. Penelitian yang dilakukan oleh Yudha pada tahun 2014 menemukan bahwa mengkonsumsi metanil kuning selama 30 hari dapat berpengaruh secara histologis pada struktur ginjal mencit. Penelitian yang dilakukan oleh Margaret pada tahun 2008 di sepuluh Pasar Rakyat di Kota Medan dan didapati tahu kuning berjumlah enam sampel menggunakan pewarna alami, sedangkan empat tahu kuning yang diperiksa dari pasar lainnya mengandung zat metanil kuning dengan kadar 0,0002 mg/kg, 0,0005 mg/kg, 0,0029 mg/kg dan 0,0007 mg/kg. Pada tahun 2015 *pratiwi et.al* melakukan penelitian analisis kualitatif dan kuantitatif pada tahu kuning lalu ditemukan satu sampel tahu kuning pada Pasar Tradisional ternyata positif mengandung pewarna sintetis metanil kuning dengan kadar diatas rujukan penggunaan normal yaitu 4,936 mg/kg. Berdasarkan studi yang dilakukan oleh *Waghay K et.al* pada tahun 2011 di negara India khususnya pada kota kembar *Hyderabad* dan *Secunderabad* ditemukan penggunaan metanil kuning pada bubuk cabai.^{4,5,6,7}

Menurut peraturan BPOM RI No. 37 Tahun 2013 menyatakan bahwa metanil kuning merupakan zat pewarna yang dilarang penggunaannya, namun meskipun penggunaannya dibendung pada makanan, metanil kuning

masih ditemukan dengan mudah di lapangan, bahkan dijual bebas di pasaran. Oleh karena itu, untuk mengetahui apakah metanil kuning masih banyak beredar di pasaran khususnya pada makanan berwarna kuning. Maka peneliti melakukan Identifikasi pewarna makanan metanil kuning pada tahu kuning di beberapa Pasar Induk Kota Jambi Tahun 2023 Berdasarkan data dan permasalahan yang mana telah disebutkan maka dari itu peneliti tertarik untuk meneliti studi tentang identifikasi pewarna makanan metanil kuning pada tahu kuning di beberapa Pasar Induk Kota Jambi Tahun 2023, Sehingga diperlukannya penelitian tentang identifikasi metanil kuning pada tahu kuning agar tahu kuning yang beredar di beberapa Pasar Induk Kota Jambi aman dikonsumsi oleh masyarakat sebagai konsumen serta memperbanyak penelitian tentang metanil kuning pada tahu kuning yang mana masih sedikit dilakukan penelitian.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah untuk menentukan apakah terdapat kandungan metanil kuning pada tahu kuning yang beredar di beberapa Pasar Induk Kota Jambi.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengidentifikasi keberadaan zat pewarna metanil kuning pada tahu kuning yang beredar di beberapa Pasar Induk Kota Jambi Tahun 2023.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui karakteristik tahu kuning (warna, kenampakan, dan aroma) yang mana terdapat pada tahu kuning yang beredar di beberapa Pasar Induk Kota Jambi.
2. Untuk mengidentifikasi kandungan metanil kuning pada tahu kuning yang beredar di beberapa Pasar Induk Kota Jambi.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi peneliti

Dapat menambah pengetahuan dan pengalaman, serta diharapkan hasil dari penelitian ini bisa menjadi dasar acuan referensi penelitian yang seirama atau sejenis untuk peneliti seterusnya.

1.4.2 Bagi instansi terkait

Memberikan informasi kepada instansi terkait seperti Dinas Kesehatan Kota Jambi dan Balai Pengawas Obat dan Makanan dalam hal pemantauan dan penilaian terhadap makanan yang beredar di lapangan.

1.4.3 Bagi masyarakat

Memberikan laporan kepada publik sebagai konsumen untuk lebih berhati-hati dan waspada dalam memilih produk makanan terutama tahu kuning yang beredar di beberapa Pasar Induk Kota Jambi.