

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah bahan yang ditambahkan pada pangan untuk mempengaruhi sifat atau penampilan pangan yang mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang sengaja ditambahkan ke makanan untuk tujuan teknologi pada pembuatan, pengolahan, penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, penyimpanan dan/atau pengangkutan pangan untuk menghasilkan suatu komponen atau mempengaruhi sifat dan bentuk pangan, baik secara langsung ataupun tidak langsung (Kemenkes, 2021).

Salah satu BTP yang dipakai oleh pedagang yaitu pewarna makanan (Sari AN dkk, 2023). Zat Pewarna merupakan bahan tambahan pangan yang dapat memperbaiki tampilan pada makanan, penambahan bahan pewarna makanan mempunyai beberapa tujuan yaitu untuk memberi kesan yang menarik bagi konsumen, menyamakan, dan menstabilkan warna, serta dapat menutupi perubahan warna akibat proses pengolahan dan penyimpanan (Nasution, 2014). Menurut Peraturan BPOM No 11 Tahun 2019 Pewarna (colour) makanan dibagi dalam dua kelompok yaitu pewarna alami (natural food colour) dan pewarna sintetis (synthetic food colour) (BPOM, 2019). Saat ini masih terjadinya penyalahgunaan pemakaian zat pewarna untuk bahan pangan, misalnya pewarna untuk tekstil dan kulit dipakai untuk pewarna bahan pangan, munculnya penyalahgunaan ini disebabkan karena kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai zat pewarna untuk pangan (Nasution, 2014).

Di Indonesia masih banyak masyarakat yang mengkonsumsi makanan berbahan olahan tepung seperti mie, mie juga merupakan salah satu bahan pengganti nasi yang mudah ditemukan di pasaran. Selain mudah ditemukan, harga mie juga murah sehingga bisa dinikmati oleh banyak kalangan konsumen yang berbeda, mie basah juga salah satu jenis mie yang sangat mudah ditemukan pada pedagang-pedagang seperti baso, mie ayam dan masih banyak lagi makanan yang menggunakan mie basah kuning yang

sudah di olah untuk dihidangkan kepada konsumen sehingga mie basah juga sudah termasuk sebagai kuliner dikalangan masyarakat pecinta mie, sebelum dijadikan mie basah yang sudah matang pastinya banyak pedagang-pedagang yang membutuhkan bahan olahan mie basah mentah biasanya sering membelinya di pasar tradisional maupun di toko-toko swalayan lainnya (Nasution, 2014). Biasanya umur simpan yang pendek pada mie basah mentah dimanfaatkan para pedagang cenderung untuk menambahkan bahan-bahan berbahaya seperti metanil yellow agar mie basah mentah terlihat segar dan tetap menarik di mata konsumen dan berbagai tujuan lainnya (Anisa Devi, 2018).

Metanil yellow Menurut Permenkes No. 239/Menkes/Per/V/85 Salah satu bahan tambahan pangan berbahaya dan dilarang yang merupakan salah satu bahan sintetis yang masih dipakai dalam industri tekstil dan cat berupa bubuk atau padat berwarna kuning kecoklatan, dan larut dalam air, benzene, eter, dan sedikit larut dalam aseton (Carolina, 2017). Zat pewarna dari warna tekstil biasanya lebih menarik dan harga zat pewarna industri jauh lebih murah dibandingkan dengan harga zat pewarna pada pangan/alami, zat pewarna ini sangat berbahaya karena terdapat adanya residu logam berat pada zat pewarna tersebut (Nasution, 2014).

Hal ini pasti sangat mengkhawatir kan masyarakat karena dapat mengganggu kesehatan dalam jangka pendek maupun panjang (D Ramadhani, 2022). Adapun dampak dari penggunaan metanil yellow dapat menyebabkan mual, muntah, sakit perut, diare, demam, tekanan darah, dan dalam jangka panjang dapat menyebabkan kanker kandung kemih (POM, 1985).

Dari beberapa peneliti yang sudah melakukan pemeriksaan, penelitian yang di lakukan oleh (Aini, 2015) sebanyak 6 dari 11 sampel mie basah mengandung metanil yellow, adapun (Anisa Devi, 2018) ditemukannya pada sampel mie basah yang telah diambil dan diuji pada hari pertama yaitu sebanyak 100% positif mengandung metanil yellow, sedangkan sampel yang diambil dan diuji pada hari kedua menunjukkan 86% positif mengandung metanil yellow, dan peneliti (Simanjuntak, 2020) hasil dari pemeriksaan

metanil yellow pada makanan tidak bermerek dari 9 sampel ditemukannya 1 sampel pada stik balado mengandung metanil yellow.

Dari uraian diatas masih banyak nya penggunaan metanil yellow sebagai pewarna makanan dan peneliti tertarik untuk meneliti pewarna metanil yellow pada mie basah dan masih jarang ditemukannya ada yang meneliti metanil yellow pada mie basah yang masih diperjualbelikan disalah satu Pasar Tradisional Pasir Gintung yang berada di Kecamatan Tanjungkarang Pusat, Kota Bandar Lampung karena peneliti ingin mendapatkan informasi dan menambahkan informasi untuk masa yang akan datang dengan judul Penelitian yaitu Identifikasi Pewarna Metanil Yellow Pada Makanan Mie Basah Yang Di Jual Di Pasar Pasir Gintung, Kecamatan Tanjungkarang Pusat, Kota Bandar Lampung.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, yang menjadi permasalahan dalam penelitian ini adalah apakah terdapat pewarna metanil yellow pada makanan mie basah yang dijual di Pasar Pasir Gintung, Kecamatan Tanjungkarang Pusat, Kota Bandar Lampung dengan menggunakan uji kualitatif metode benang wol dan uji Kuantitatif menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pewarna metanil yellow yang dilarang penggunaannya pada makanan mie basah yang dijual di Pasar Pasir Gintung, Kecamatan Tanjungkarang Pusat, Kota Bandar Lampung.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi pewarna Metanil Yellow pada mie basah yang dijual di Pasar Pasir Gintung, Kecamatan Tanjungkarang Pusat, Kota Bandar Lampung.
- b. Mengetahui kadar metanil yellow pada makanan mie basah yang positif mengandung metanil yellow.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoretis

Diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan, wawasan, meningkatkan kompetensi dan pengalaman dalam menulis Karya Tulis Ilmiah di bidang Toksikologi tentang identifikasi zat pewarna sintesis metanil yellow yang terdapat pada makanan mie basah.

2. Manfaat Aplikatif

a. Bagi Peneliti

Diharapkan dapat dijadikan tambahan ilmu pengetahuan, menjadi rujukan bagi peneliti lain dan pengalaman menulis Karya Tulis Ilmiah dibidang Toksikologi tentang identifikasi zat pewarna sintesis Metanil Yellow yang terdapat pada makanan mie basah.

b. Bagi Masyarakat

Diharapkan dapat menjadi informasi, pengetahuan dan penerapan tidak penyalahgunaan dalam penambahan bahan pangan tentang zat pewarna sintesis metanil yellow dan lainnya pada mie basah yang dijual di Pasar Pasir Gintung, Kecamatan Tanjungkarang Pusat, Kota Bandar Lampung, dan masyarakat juga harus berhati-hati dalam membeli makanan dan minuman yang khususnya berada di pasar pasir gintung dan pasar lainnya.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui apakah ada zat pewarna sintesis metanil yellow pada makanan mie basah, bidang kajian yang diteliti yaitu dibidang Toksikologi dan penelitian ini bersifat deskriptif, variabel terikatnya yaitu metanil yellow dan variabel bebasnya mie basah. Berdasarkan hasil survei yang dilakukan di Pasar Pasir Gintung bahwa populasi total terdapat 14 pedagang, metode yang digunakan yaitu uji kualitatif metode benang wol dan dilanjutkan menggunakan uji kuantitatif menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis, dengan teknik pengambilan sampel yaitu random sampling, penelitian ini dilakukan di Laboratorium kimia Jurusan Teknologi Laboratorium Medis pada bulan maret 2024, dengan sasaran yang dipakai yaitu seluruh mie basah yang dijual di Pasar Pasir Gintung, Kecamatan

Tanjungkarang Pusat, Kota Bandar Lampung. Analisis data dengan menggunakan analisis data univariat.