

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air baik yang diolah maupun tidak diolah yang digunakan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia untuk dapat bertahan hidup. Pangan mengandung berbagai jenis zat gizi yang bermanfaat bagi pertumbuhan dan perkembangan tubuh manusia seperti, karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral. Pangan tidak hanya bermanfaat bagi pertumbuhan dan perkembangan tubuh manusia saja namun apabila pangan tidak digunakan dengan baik, pangan dapat menjadi media transmisi penyakit apabila pangan tersebut tercemar akibat faktor lingkungan.

Pangan yang dapat menjadi media transmisi penyakit antara lain karena adanya penggunaan bahan tambahan makanan yang tidak diizinkan dan penyalahgunaan pemakaian bahan kimia berbahaya. Salah satu bahan kimia berbahaya yang masih sering digunakan adalah *Rhodamin B* dan *Methanyl Yellow*. Zat warna sintetis tersebut merupakan zat warna yang dilarang untuk makanan karena merupakan zat pewarna tekstil yang dinyatakan sebagai bahan berbahaya apabila digunakan sebagai pewarna makanan, Penggunaan zat pewarna ini sangat berbahaya bagi kesehatan jika dikonsumsi dalam jangka panjang karena dapat memicu timbulnya beragam penyakit seperti, kanker, gangguan ginjal dan penyakit lainnya. Sehingga Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 membuat peraturan tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan (Kemenkes RI, 2010).

Perkembangan teknologi menjadi salah satu faktor pemicu semakin berkembang dan dibutuhkannya bahan tambahan pangan. Salah satunya adalah zat warna. Warna merupakan salah satu kriteria dasar untuk menentukan kualitas makanan. Warna menimbulkan banyak pengaruh terhadap konsumen dalam memilih suatu produk makanan dan minuman. Umumnya penggunaan zat pewarna yang digunakan dalam produksi pangan dapat berupa zat pewarna alami maupun sintetis (buatan). Zat pewarna alami dapat diperoleh dari pigmen

tanaman, misalnya warna hijau yang didapat dari klorofil dedaunan hijau dan warna oranye-merah yang berasal dari *karotenoid* wortel. Sedangkan zat pewarna sintetis merupakan zat pewarna yang sengaja dibuat melalui pengolahan industri. Zat pewarna sintetis biasanya digunakan karena komposisinya lebih stabil, seperti *Sunset yellow FCF* yang memberi warna oranye, *karmoisine* untuk warna merah, serta *Tartrazine* untuk warna kuning. Produk-produk makanan dan minuman yang paling sering ditambahkan dengan zat warna antara lain, makanan jajanan yang biasa diujakan di Sekolah Dasar (Azizahwati *et al.*, 2007).

Usia sekolah merupakan masa pertumbuhan dan perkembangan anak menuju masa remaja, sehingga asupan zat gizi yang cukup dengan memperhatikan keamanan pangan yang dikonsumsi sangat penting untuk diperhatikan, termasuk makanan jajannya. Lebih dari 99% anak sekolah jajan di sekolah untuk memenuhi kebutuhan energinya saat berada di sekolah. Hasil survei yang dilakukan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) RI, makanan jajanan menyumbang 31,1% energi dan 27,4% protein dari konsumsi pangan harian pada anak Sekolah, Oleh karena itu dapat dipahami bahwa makanan jajanan memiliki peran penting sebagai pertumbuhan dan prestasi belajar anak usia sekolah. Namun demikian, keamanan pangan jajanan tersebut baik dari segi mikrobiologis maupun kimiawi masih dipertanyakan. Rendahnya tingkat keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) saat ini masih menjadi permasalahan penting (Sistem Keamanan Pangan Terpadu, 2009).

Sejak tahun 2011 Badan Pengawasan Obat dan Makanan masih menemukan sampel sebesar 35,46% pangan jajanan anak sekolah yang tidak memenuhi persyaratan keamanan dan mutu pangan, pada tahun 2012 sebesar 23,89% dan pada tahun 2013 sebesar 19,21% yang mengandung pewarna bukan untuk pangan seperti *Rhodamin B*, *Methanyl Yellow* serta *Auramin*. Hasil tersebut menunjukkan bahwa penggunaan pewarna sintetis berbahaya masih kerap dilakukan oleh pedagang pada makanan jajanan yang mereka jual, hal ini dimungkinkan karena anak sekolah dasar dalam memilih jajanan mempertimbangkan daya tarik warna (Kristianto *et al.*, 2009).

Akbari (2012) menemukan 2 dari 10 sampel jajanan atau 20% jajanan yang mengandung *Rhodamin B*, begitu pula dengan hasil penelitian Syarifah (2014) yang menunjukkan bahwa masing-masing dari 20 sampel makanan dan minuman terdapat 9 sampel makanan dan 17 sampel minuman yang mengandung zat pewarna sintetis hal senada juga ditemukan Nisma dan Setyawati (2014) pada sampel pangan jajanan SD di wilayah Kotamadya Jakarta Timur terdapat kandungan *Rhodamin B*, *Karmoisin*, *Eritrosin* dan *Ponceau 4R*. Hal serupa dengan Annisa (2015) pada penelitiannya di SDN Sekelurahan Pondok Benda yaitu terdapat 13,3% makanan jajanan (sosis, kerupuk gulali dan Es mambo) yang mengandung *Rhodamin B*. Semua zat pewarna sintetis yang ditemukan pada sampel makanan dan minuman jajanan tersebut merupakan makanan jajanan yang dilarang oleh Permenkes RI No.1168/Menkes/Per/X/1999.

Pangan jajanan anak sekolah yang mengandung bahan tambahan pangan berbahaya tidak lepas dari perilaku pedagang dalam mengolah atau menjual pangan jajanan (Silalahi *et al.*, 2011). Permasalahan-permasalahan tersebut mengindikasikan kurangnya pengetahuan, sikap, kepedulian dan kesadaran para penjaja makanan akan pentingnya keamanan pangan. Sugiyatmi (2006) menyatakan bahwa pedagang yang memiliki pengetahuan dan sikap dengan kategori kurang kebanyakan melakukan praktek pembuatan pangan jajanan dengan kategori kurang baik. Hal serupa juga dikemukakan Novita *et al.* (2013) dalam penelitiannya bahwa 53,8% pedagang memiliki sikap pengetahuan yang kurang mengenai pemakaian bahan tambahan pangan berbahaya pada makanan jajanan. Hal lain yang juga dapat memengaruhi perilaku pedagang adalah belum adanya pembinaan dan pengawasan petugas kesehatan mengenai peraturan keamanan dalam penjualan pangan jajanan (Wijaya, 2009).

Berdasarkan latar belakang diatas apabila pangan yang berasal dari pedagang di sekitar sekolah tidak ditangani secara benar, maka dapat berpotensi menyebabkan penyakit. Sehingga peneliti ingin mengetahui pengetahuan dan sikap pedagang terhadap penggunaan zat pewarna sintetis

seperti *Rhodamin B* dan *Methanyl yellow* pada makanan jajanan anak SD di Kecamatan Bukit Kecil Palembang.

B. Identifikasi Masalah

Saat ini jajanan memegang peran cukup penting dalam memberikan asupan energi dan zat gizi lain bagi perkembangan fisik anak usia sekolah, namun yang menjadi permasalahan saat ini adalah masih ditemukannya tambahan bahan pangan yang tidak diperbolehkan seperti adanya kandungan zat pewarna sintesis pada makanan jajanan. Hal ini diperkuat oleh hasil survei BPOM sejak tahun 2011-2013 dengan rata-rata 26,19% sampel pangan jajanan anak sekolah tidak memenuhi persyaratan keamanan dan mutu pangan.

Penyebab pangan jajanan anak sekolah tersebut tidak memenuhi persyaratan karena mengandung cemaran logam berat dan penggunaan bahan tambahan pangan yang tidak diperbolehkan (*Rhodamin B* dan *Methanyl Yellow*). Sama halnya dengan penelitian Nisma dan Setyawati (2014) yang menemukan sampel pangan jajanan SD di wilayah Kotamadya Jakarta Timur mengandung *Rhodamin B*, *Karmoisin*, *Eritrosin* dan *Ponceau 4R*. Begitu pula dengan Annisa (2015) pada penelitiannya di SDN Sekelurahan Pondok Benda yang menemukan 13,3% makanan jajanan (sosis, kerupuk gulali dan Es mambo) mengandung *Rhodamin B*.

Masalah ini menjadi perhatian yang sangat serius bagi Badan Pengawas Obat dan Makanan mengingat anak sekolah sebagai konsumen PJAS (Pangan Jajanan anak sekolah) adalah aset bangsa yang akan menjadi penerus kita di masa mendatang. Masalah penggunaan bahan tambahan pangan tak lepas dari pengetahuan dan sikap pedagang yang kurang, Hal ini diperkuat dari hasil penelitian Novita *et al.* (2013) yang menunjukkan bahwa 53,8% memiliki sikap pengetahuan yang kurang mengenai pemakaian bahan tambahan pangan berbahaya pada makanan jajanan. Oleh sebab itu dalam penelitian ini peneliti berkeinginan untuk mengidentifikasi masalah-masalah berdasarkan uraian diatas yaitu untuk melihat pengetahuan dan sikap pedagang terhadap penggunaan zat pewarna sintesis pada makanan jajanan anak SD di Kecamatan Bukit Kecil Palembang, dan analisa makanan jajanan yang mengandung zat pewarna *Rhodamin B* dan *Methanyl Yellow*.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah diatas, tingkat pengetahuan dan sikap pedagang menjadi komponen penting yang dapat mempengaruhi pedagang dalam menggunakan zat pewarna sintetis. Agar peneliti fokus pada penelitian ini, maka peneliti membatasi masalah dengan melihat hubungan tingkat pengetahuan dan sikap pedagang sebagai variabel independen dan penggunaan zat pewarna sintetis (*Rhodamin B* dan *Methanyl Yellow*) sebagai variabel dependen.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan sebelumnya, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah “Bagaimana Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Pedagang Terhadap Penggunaan Zat Pewarna Sintetis pada Makanan Jajanan Anak SD di Kecamatan Bukit Kecil Palembang Tahun 2017?”

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dan sikap pedagang terhadap penggunaan zat pewarna sintetis pada makanan jajanan anak SD di Kecamatan Bukit Kecil Palembang tahun 2017.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi karakteristik responden meliputi jenis kelamin, usia, tingkat pendidikan dan lama usaha.
- b. Mengidentifikasi kandungan *Rhodamin B* dan *Methanyl Yellow* pada makanan jajanan anak SD.
- c. Mengidentifikasi pengetahuan pedagang terhadap penggunaan zat pewarna sintetis (*Rhodamin B* dan *Methanyl Yellow*).
- d. Mengidentifikasi sikap pedagang terhadap penggunaan zat pewarna sintetis (*Rhodamin B* dan *Methanyl Yellow*).
- e. Menganalisis hubungan pengetahuan pedagang terhadap penggunaan zat pewarna sintetis (*Rhodamin B* dan *Methanyl Yellow*) pada makanan jajanan anak SD.

- f. Menganalisis hubungan sikap pedagang terhadap penggunaan zat pewarna sintetis (*Rhodamin B* dan *Methanyl Yellow*) pada makanan jajanan anak SD.

F. Manfaat Penelitian

1. Bagi Siswa Sekolah Dasar

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran kepada siswa mengenai jajanan yang aman dikonsumsi agar siswa terhindar dari kasus keracunan makanan.

2. Bagi Pedagang Jajanan

Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan informasi untuk mempraktekkan pengolahan pangan yang baik dengan hanya menggunakan bahan tambahan pangan yang diizinkan.

3. Bagi Badan Pengawas Obat dan Makanan

Diharapkan hasil penelitian ini dapat dijadikan masukan pentingnya memberikan pengertian tentang bahan tambahan pangan sintetis kepada penjual jajanan. Serta diharapkan Badan Pengawas Obat dan Makanan lebih menegatkan pengawasan terhadap penggunaan bahan pewarna sintetis.

4. Bagi Mahasiswa

Diharapkan hasil penelitian ini menjadi tambahan ilmu mengenai bahaya kandungan *Rhodamin B* dan *Methanyl yellow* pada produk makanan jajanan dan dengan penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya.

G. Keterbaruan Penelitian

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian

No	Nama	Tahun	Judul	Desain penelitian	Hasil
1.	Anantika Annisa	2015	Faktor- Faktor Yang Berhubungan Dengan Penggunaan	Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kuantitatif dengan	Hasil penelitian menunjukkan 13,3% pangan jajanan anak sekolah mengandung <i>Eritrosin</i> dan 13,3% lainnya mengandung <i>Rhodamin B</i> serta tidak ada hubungan signifikan

No	Nama	Tahun	Judul	Desain penelitian	Hasil
			Eritrosin Dan Rhodamin B Pada Pangan Jajanan Anak Sekolah Yang Dijual Oleh Pedagang Di SDN Sekelurahan Pondok Benda Tahun 2015	pendekatan <i>Cross Sectional</i> .	antara pengetahuan, sikap, keterampilan, aksesibilitas, peraturan sekolah, pengaruh sesama pedagang, pembinaan pada pedagang pangan jajanan anak sekolah dan kepada pihak sekolah untuk menetapkan kebijakan dan peraturan mengenai keamanan pangan jajanan anak sekolah
2.	Annis Syarifah Nasution	2014	Kandungan Zat Pewarna Sintetis Pada Makanan Dan Minuman Jajanan Di SDN I-X Kelurahan Ciputat Kecamatan Ciputat Kota Tangerang Selatan Tahun 2014	Jenis penelitian ini adalah epidemiologi deskriptif dengan desain penelitisn studi kasus untuk mengetahui keberadaan zat pewarna sintesis dan jenisnya	Hasil menunjukkan bahwa masing-masing 20 sampel makanan dan minuman terdapat 9 sampel makanan dan 17 sampel minuman yang mengandung zat pewarna sintetis. Semua zat pewarna sintetis yang di temukan pada sampel makanan dan minuman jajanan adalah dilarang permenkes RI No.722/Menkes/PerIX/1988.

No	Nama	Tahun	Judul	Desain penelitian	Hasil
3.	Santi Novita, Retno Adriyani	2013	Tingkat Pegetahuan Dan Sikap Pedagang Jajanan Tentang Pemakaian Natrium Siklamat Dan Rhodamin B	Penelitian ini adalah penelitian yang bersifat observasional dengan pendekatan <i>cross sectional</i> .	Hasil penelitian menunjukkan mayoritas pedagang berpengetahuan kurang 53,8%, memiliki sikap yang baik 53,8% dan pada sampel jajanan tidak ditemukan pemakaian <i>Rhodamin B</i> dan natrium siklamat yang melebihi kadar batas penggunaan
4.	Imam Akbari	2012	Identifikasi Jajanan Anak Sekolah Dasar Kencana Jakarta Pusat Yang Mengandung Rhodamin B Dan Methanil Yellow	Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan pendekatan deskriptif observasional	Hasil penelitian menunjukkan bahwa 2 dari 10 sampel jajanan atau 10% jajanan mengandung <i>Rhodamin B</i> dan tidak ada jajanan yang mengandung <i>Methanyl yellow</i>
5.	Sri Handayani, Yetti O Kurniawati, Eka Safitri Rahmawati	2009	Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Pedagang Mekanannya Jajanan Dalam Pemakaian Pewarna Berbahaya Di Lingkungan	Jenis penelitian ini adalah deskriptif korelasional dengan pendekatan <i>cross sectional</i> .	Hasil penelitian menunjukkan bahwa 77.35 responden tahu pewarna berbahaya, 40% menyatakan tidak setuju menggunakan pewarna berbahaya, 59.1% menyatakan mahal harganya dan 77,3% menyatakan mudah untuk mendapatkannya. Berdasarkan hasil analisis ternyata hanya pengetahuan dan sikap yang bersama-sama mempengaruhi

No	Nama	Tahun	Judul	Desain penelitian	Hasil
			Sekolah Dasar Kecamatan Klaten Tengah		pedagang dalam pemakaian pewarna berbahaya

Keterbaruan pada penelitian ini adalah adanya penambahan *Methanyl Yellow* sebagai zat pewarna sintetis yang diidentifikasi pada makanan jajanan anak SD serta tingkat pengetahuan dan sikap pedagang yang menjadi komponen penting yang dapat mempengaruhi pedagang dalam menggunakan zat pewarna sintetis.