

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan menjadi salah satu aspek penting yang memegang peranan dalam memberikan asupan energi dan gizi yang dibutuhkan oleh tubuh untuk melakukan aktivitas sehari-hari maupun untuk bertahan hidup. Penyalahgunaan bahan-bahan kimia berbahaya sebagai bahan tambahan bagi produk makanan maupun minuman yang tidak sesuai dengan peruntukannya telah banyak membuat resah masyarakat. Penggunaan bahan kimia seperti pewarna dan pengawet untuk makanan ataupun bahan makanan dilakukan oleh produsen agar produk olahannya menjadi lebih menarik, lebih tahan lama, dan lebih ekonomis sehingga diharapkan dapat menghasilkan keuntungan yang sebesar-besarnya (Winarsi, 2007). Namun dampak kesehatan yang ditimbulkan dari penggunaan bahan-bahan berbahaya tersebut sangatlah buruk bagi masyarakat yang mengkonsumsinya. Keracunan makanan yang bersifat akut serta dampak akumulasi bahan kimia yang bersifat karsinogen merupakan beberapa masalah kesehatan yang akan dihadapi oleh konsumen (Cahyogi, 2016).

Salah satu cemaran kimiawi yaitu dapat berasal dari penggunaan bahan tambahan pangan (BTP), baik penggunaannya yang melebihi dosis yang dianjurkan maupun penyalahgunaan bahan berbahaya yang bukan diperuntukkan bagi pangan (BIN RI, 2012). Menurut Peraturan Kementerian Kesehatan RI Nomor 33 Tahun 2012 bahan tambah pangan (BTP) atau *food additives* adalah senyawa (atau campuran berbagai senyawa) yang sengaja ditambahkan ke dalam makanan. Pengawet dan pewarna merupakan beberapa jenis bahan tambahan pangan.

Mie kuning basah adalah produk makanan yang dibuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambah pangan yang diijinkan, berbentuk khas mie yang tidak dikeringkan. Mi kuning basah banyak dipasarkan di pasar tradisional dan modern dengan harga yang murah. Produk mi kuning basah yang beredar dipasaran saat ini sangat

diragukan kualitas mulai dari kandungan gizi, bahan yang digunakan maupun kebersihan dalam pembuatannya (Mualim, dkk., 2013).

Menurut Rosyidah, dkk., (2014) terdapat mi kuning basah yang ditambahkan bahan tambah pangan yang dilarang yaitu formalin dan boraks. Formalin merupakan larutan komersial dengan konsentrasi 10-40% dari formaldehid. Penggunaan formalin yang sebenarnya bukan untuk makanan, melainkan sebagai antiseptik, germisida, dan pengawet non makanan. Di pasaran, formalin bisa ditemukan dalam bentuk yang sudah diencerkan, dengan kandungan formaldehid 10-40% (Yuliarti, 2007). Efek jangka panjang yang diakibatkan formalin dapat memicu perkembangan sel-sel kanker, iritasi pada saluran pernafasan dan reaksi alergi. Selain itu, produsen juga menambahkan zat warna sintesis yaitu *Methanyl yellow* karena penggunaannya lebih praktis, lebih tahan lama, dan harganya lebih murah. Menurut Peraturan Kementerian Kesehatan RI Nomor 33 Tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan (BTP), *Methanyl yellow* adalah salah satu pewarna yang dilarang digunakan pada produk pangan. Berdasarkan penelitian yang dilakukan Cahyogi dan Lagiono (2016) penambahan *Methanyl yellow* dapat menyebabkan tumor dan kerusakan lambung, usus, hati, dan ginjal pada tikus percobaan.

Penyalahgunaan formalin dan *Methanyl yellow* berbahaya sebagai bahan tambahan pangan maupun zat pewarna bagi produk makanan yang tidak sesuai dengan penggunaannya banyak membuat resah masyarakat. Pada bulan Februari 2019, BPOM Kabupaten Tangerang melakukan razia 18 jenis sampel pangan dan menguji kandungan bahan berbahaya yang sering disalahgunakan pada pangan seperti formalin, boraks, *Rhodamin B*, dan *Methanyl yellow*. Hasil uji sampel tersebut salah satunya ditemukan pada mi kuning basah yang mengandung formalin dan *Methanyl yellow* (Halawa, 2019). Sama halnya yang dilakukan Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan (BBPOM) Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) pada bulan April 2019, petugas memusnahkan puluhan kilogram mi basah. Mi basah yang dimusnahkan tersebut mengandung bahan pengawet jenis formalin (Jpnn, 2019). Menurut penelitian yang dilakukan Selvianti, D (2013) ditemukan enam sampel mi kuning basah yang diambil di Pasar Baru Kecamatan Lawang Kabupaten Malang positif mengandung formalin. Menurut penelitian yang

dilakukan oleh Devi, A. (2018) berdasarkan tujuh sampel mi basah yang diambil di tujuh pasar tradisional Kota Malang semua (100%) mi basah positif mengandung *Methanyl yellow*.

Berdasarkan uraian diatas maka peneliti melakukan penelitian pada kandungan mi kuning basah khususnya menganalisis kandungan pengawet berupa formalin dan pewarna sintetis *Methanyl yellow* dengan harapan dapat menyadarkan masyarakat maupun pedagang terhadap dampak penggunaan formalin dan *Methanyl yellow* supaya lebih berhati-hati dalam membeli produk maupun menjual produk pangan. Peneliti bertujuan untuk melakukan “Kajian Analisis Kandungan Formalin (Pengawet) dan *Methanyl yellow* (Pewarna Kuning) pada Mi Basah Kuning di Pasar Kota Malang”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat dirumuskan untuk penelitian ini adalah:

1. Apakah produk mi kuning basah yang ada di Pasar Kota Malang mengandung formalin ?
2. Apakah produk mi kuning basah yang ada di Pasar Kota Malang mengandung *Methanyl yellow*?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui ada atau tidaknya kandungan formalin dan *Methanyl yellow* pada mi kuning basah di Pasar Kota Malang

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis kandungan formalin secara kualitatif pada mi kuning basah di Pasar Kota Malang.
- b. Menganalisis kandungan formalin secara kuantitatif pada mi kuning basah di Pasar Kota Malang.
- c. Menganalisis kadar *Methanyl yellow* secara kualitatif pada mi kuning basah di Pasar Kota Malang.
- d. Menganalisis kadar *Methanyl yellow* secara kuantitatif pada mi kuning basah di Pasar Kota Malang.

- e. Menganalisis pengaruh lama perebusan terhadap kadar formalin pada mi kuning basah di Pasar Kota Malang.
- f. Menganalisis pengaruh lama perebusan terhadap kadar *Methanyl yellow* di Pasar Kota Malang.

D. Manfaat

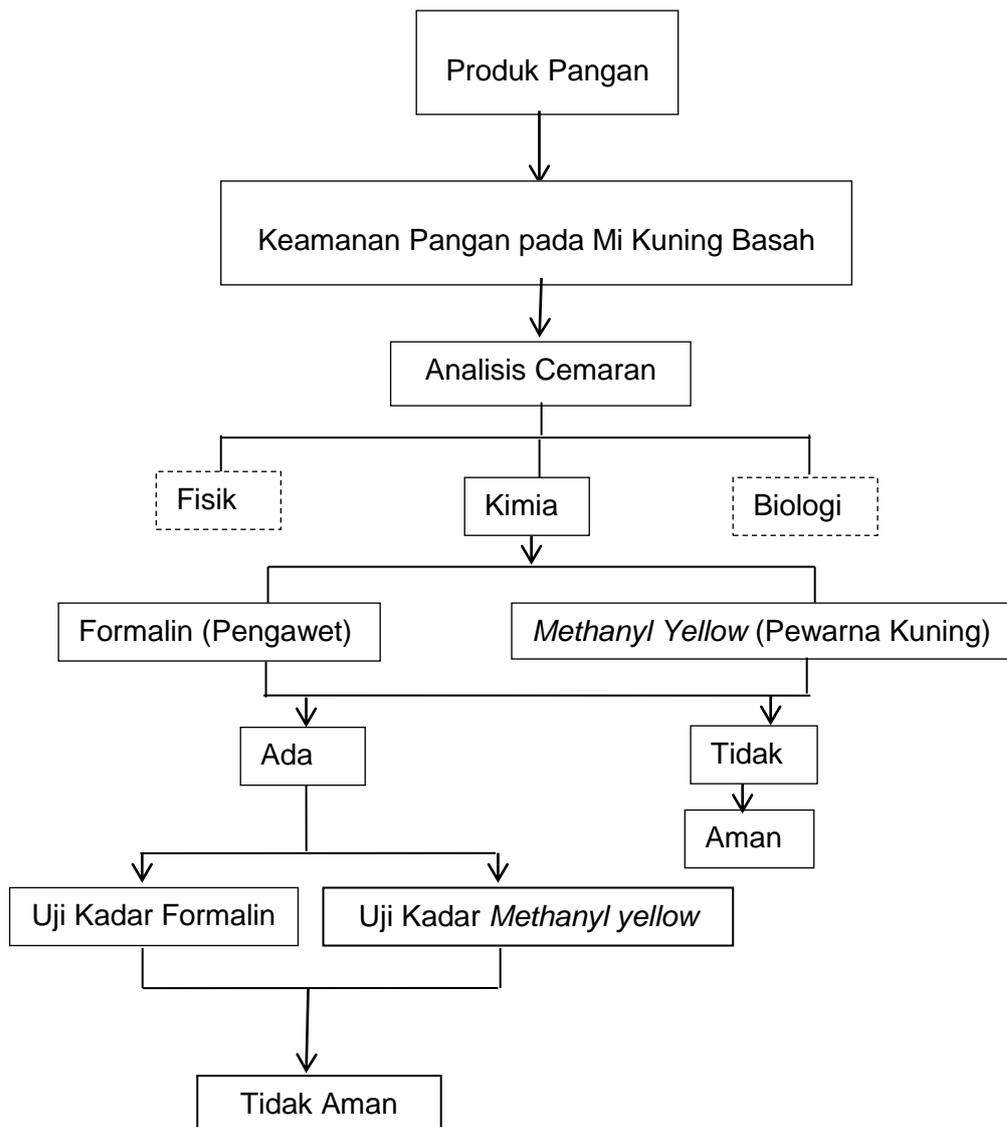
1. Manfaat Teoritis

- a. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dalam perkembangan ilmu pada produk pangan khususnya mi kuning basah dalam mengkaji keamanan pangan.
- b. Bagi Departemen Kesehatan, instansi, dan dinas terkait untuk lebih memperhatikan penggunaan pengawet dan pewarna sebagai bahan tambahan pangan pada produk mi kuning basah sehingga diharapkan lebih sering dilakukan pemeriksaan dan sosialisasi agar tidak ada lagi yang menggunakan zat berbahaya yang merugikan kesehatan konsumen.
- c. Bagi konsumen untuk menambah informasi dalam pemilihan mi basah kuning yang aman dikonsumsi.

2. Manfaat Praktis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada pedagang maupun masyarakat khusus di Pasar Kota Malang mengenai masih adanya penggunaan formalin dan *Methanyl yellow* pada mi kuning basah yang beredar dipasaran sehingga masyarakat maupun pedagang lebih waspada dalam pemilihan produk pangan yang aman dan meningkatkan mutu gizi serta kesehatan.

E.Kerangka Konsep



Keterangan :

—————

= Variabel yang diteliti

= Variabel yang tidak diteliti

