

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tahu adalah suatu produk makanan berupa padatan lunak yang dibuat dari proses pengolahan kedelai (*Glycine sp*) dengan cara pengendapan protein dengan atau tidak ditambah bahan lain yang diizinkan. Seperti halnya pada pembuatan tahu kuning yang bahan-bahan dasar pembuatannya yaitu kedelai, bahan penggumpal dan tambahan pewarna kuning. Bahan-bahan yang dipakai pada pembuatan tahu kuning harus bermutu tinggi (kandungan gizi memenuhi standar, utuh, dan bersih dari segala kotoran. (Nabila,2017)

Olahan produk kedelai ini memang sangat banyak diminati oleh masyarakat dari semua kalangan tak hanya rasanya yang lembut gurih, tapi juga mengandung protein yang cukup tinggi. Secara umum tahu kuning yang dijual di pasaran masih banyak yang dibuat dengan cara tradisional semisal produksi tahu kuning rumahan. Karena produksi tahu kuning menggunakan bahan-bahan yang mudah ditemui dan sudah tersedia di rumah membuat olahan kedelai ini tidak surut penggemar mulai dari cita rasa dan cocok dimakan dengan lauk apapun.

Bahan yang diperlukan dalam pembuatan tahu kuning adalah asam cuka (kadar 90%), kunyit dan pewarna makanan. Asam cuka berfungsi untuk memisahkan air dengan sari kedelai serta mengendapkan sari kedelai menjadi tahu. Sedangkan kunyit dan pewarna makanan berfungsi untuk memberi warna kuning pada tahu. (Azizahwati, 2007)

Warna dari suatu produk makanan merupakan salah satu ciri yang penting. Warna merupakan salah satu kriteria dasar untuk menentukan kualitas makanan. Warna dapat memberi petunjuk mengenai perubahan kimia dalam makanan. Warna juga mempengaruhi persepsiakan rasa. Oleh karena itu, warna menimbulkan banyak pengaruh terhadap konsumen dalam memilih suatu produk makanan (Azizahwati, 2007). Tujuan dari penggunaan zat warna pada pembuatan tahu kuning adalah untuk membuat penampilan makanan menarik, sehingga memenuhi keinginan konsumen.

Pada pembuatan tahu kuning biasanya produsen memakai kunyit sebagai pewarna alami. Umumnya tahu kuning yang menggunakan kunyit ini warnanya cenderung lebih segar dan tidak terlalu mencolok, berbeda dengan tahu kuning yang memakai pewarna kuning methanil warnanya lebih mencolok dan tidak terdapat bau khas dari kunyit. Zat warna alami umumnya tidak stabil terhadap cahaya dan panas sehingga sering tidak cocok untuk digunakan dalam industri makanan (Nabila,2017).

Seperti pada kasus yang terjadi di Pasar Tradisional di Kota Bogor, Jawa Barat ditemukan sekitar 2.000 tahu kuning dari sekitar 10 pedagang memakai pewarna Metanil Yellow sebagai bahan tambahan pada pembuatan tahu kuning. (Kompas.com Oct,25 2011,). Produsen nakal lebih memilih menggunakan pewarna metanil yellow sebagai pewarna tambahan pada tahu kuning karena dapat membuat warna tahu lebih cerah dan lebih tahan lama dibandingkan dengan penggunaan zat pewarna alami (Nabila,2017). Selain itu penggunaan zat pewarna sintetis ini lebih praktis dan dari segi harga lebih murah (Cahyadi,2008:63).

Pewarna kuning metanil adalah pewarna sintetis yang berbentuk serbuk berwarna kuning yang digunakan untuk mewarnai wool, kertas, cat, kayu. Pewarna kuning metanil ini jika sampai terhirup dapat menyebabkan iritasi pada saluran pernafasan. Iritasi pada kulit dan mata dapat terjadi jika pewarna tersebut mengenai kulit dan mata kita. Jika tertelan, ada kemungkinan terjadinya iritasi pada saluran pencernaan, muntah, sakit perut, diare, dan demam. Adapun risiko yang mungkin dialami jika konsumsi dilakukan dalam jangka panjang adalah gangguan fungsi hati, kandung kemih, bahkan kanker. (Kurniaty, dkk 2015)

Salah satu pewarna yang dilarang oleh BPOM untuk digunakan pada produksi pangan adalah kuning metanil. Karena pewarna sintetis ini sangat berbahaya bagi kesehatan manusia dan bahkan bisa menyebabkan berbagai penyakit jika sampai dikonsumsi. Oleh karena itu pewarna ini telah dinyatakan berbahaya oleh Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor: 239/Men.kes/Per/V/85 (Hastomo, 2008).

Oleh karena itu, penelitian dilakukan untuk mengetahui adanya zat Pewarna Metanil Yellow yang digunakan dalam Tahu Kuning yang beredar di Pasar-Pasar Tradisional yang terdapat di Wilayah Kabupaten Pamekasan sebagai produksi tahu kuning yang masih sering ditemui.

Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan suatu penelitian yang mengkaji faktor-faktor yang mempengaruhi keberadaan zat pewarna sintetis yang terlarang pada makanan khususnya yang terkandung dalam tahu kuning.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

“Apakah terdapat zat pewarna sintetis Metanil Yellow yang terkandung dalam tahu kuning yang dijual di pasar wilayah Kabupaten Pamekasan?”

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini adalah :

”Untuk mengetahui adanya zat pewarna sintetis Metanil Yellow pada tahu kuning yang dijual di pasar wilayah Kabupaten Pamekasan.”

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Institusi

- a) Dapat memberikan informasi kepada pihak pemerintah khususnya kepada BPOM tentang gambaran penggunaan pewarna sintetis jenis Metanil Yellow.
- b) Sebagai referensi untuk menambah wawasan dan sebagai bahan bacaan di Universitas Muhammadiyah Surabaya.

2. Manfaat Praktis

- a) Peneliti diharapkan mampu menjadi sumbangan pemikiran ilmiah dan mampu memperkaya ilmu pengetahuan mengenai pewarna sintetis jenis Metanil Yellow.
- b) Sebagai bahan referensi dan informasi khususnya pewarna sintetis.

3. Manfaat bagi peneliti

- a) Sebagai sarana untuk mengaplikasikan ilmu yang telah didapat di bangku kuliah.