

BAB V

PEMBAHASAN

5.1 Pembahasan

Pemeriksaan kandungan Metanil Yellow dikatakan positif jika terjadi perubahan warna Violet kecoklatan pada sampel tahu kuning setelah penambahan pereaksi I dan Pereaksi II Metanil Yellow. Jika tidak ada kandungan Metanil Yellow maka pada sampel tahu kuning tidak mengalami perubahan warna dan tetap berwarna kuning . (Paratmanitya, dkk. 2016:52).

Dari hasil penelitian di Laboratorium Kesehatan Daerah Surabaya (LABKESDA) didapatkan semua sampel tahu kuning (100%) tidak ditemukan zat berbahaya Metanil Yellow. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa zat pewarna kuning yang digunakan penjual tahu di Pasar wilayah Kabupaten Pamekasan masih aman dari zat wama Metanil Yellow yang berbahaya karena pedagang menggunakan kunyit sebagai zat warna alami.

Produksi tahu kuning di Pasar wilayah Kabupaten Pamekasan masih tergolong aman untuk dikonsumsi, karena pewarna yang digunakan pada tahu masih menggunakan pewarna alami seperti kunyit. Para pedagang tahu kuning di Pasar wilayah Kabupaten Pamekasan mengatakan jika mereka lebih mengutamakan jaminan mutu atau keamanan pangan dibandingkan warna dari tahu itu sendiri sehingga menarik minat masyarakat Pamekasan untuk mengkonsumsi tahu kuning. Maka dari itu produsen tahu kuning di Pasar wilayah

Kabupaten Pamekasan setiap harinya selalu memproduksi tahu kuning dalam jumlah yang banyak

Metanil Yellow merupakan senyawa logam berat berbahaya yang masih sering ditemukan pada makanan atau minuman yang dijual di sekeliling kita. Metanil Yellow yang umum digunakan berbentuk serbuk berwarna kuning kecoklatan, larut dalam air, dan agak larut dalam aseton. Metanil Yellow merupakan senyawa kimia azo aromatik amin yang dapat menyebabkan tumor dari berbagai jaringan hati, kandung kemih, saluran pencernaan, atau jaringan kulit. Pewarna Metanil Yellow ini merupakan pewarna tekstil yang sering disalahgunakan sebagai pewarna makanan. (Bhayu Gita Bhernama, 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 apakah terdapat 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.

Dengan demikian pemakaian zat pewarna ini tidak diizinkan tapi ternyata masih digunakan untuk bahan tambahan pada makanan. Hal ini karena ketidaktahuan para produsen dan penjual tentang bahayanya pemakaian zat pewarna Metanil Yellow pada makanan dan minuman. Selain itu harga untuk

pewarna makanan yang dilarang cukup murah untuk hasil warna yang tahan lama. Oleh sebab itu kita sebagai konsumen apalagi penggemar produk tahu kuning sudah dianjurkan untuk berhati-hati dalam memilih makanan khususnya makanan yang berwarna mencolok.

