

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia terdiri dari berbagai macam daerah dan suku. Setiap daerah memiliki ciri khas masing-masing, dan memiliki kuliner khasnya tersendiri. Kuliner yang khas pada daerah setempat disebut dengan makanan tradisional. Makanan tradisional banyak sekali ragamnya, tetapi pada umumnya dapat dibagi menjadi empat golongan besar yaitu: makanan utama, lauk-pauk, jajanan atau jajanan pasar, dan minuman. Minuman tradisional di Jawa Tengah ini terdapat dua macam yaitu minuman dalam bentuk dingin (es) dan dalam bentuk panas berupa wedang (wedang umblek, wedang jahe, wedang sereh, wedang uwuh, wedang ronde, dll) (Winarno.1997). Untuk memajukan wisata di suatu daerah kini makanan tradisional mulai dipopulerkan kembali. Masyarakat juga beranggapan bahwa makanan tradisional dianggap lebih baik daripada makanan cepat saji. Namun pada kenyataannya zaman sekarang pengolahan makanan tradisional tidak lagi murni diolah secara tradisional maupun menggunakan bahan-bahan tambahan alami.

Wedang ronde adalah salah satu jenis minuman tradisional yang disajikan dalam keadaan panas. Bentuk *wedang ronde* mirip dengan *wedang jahe*. Perbedaannya terletak pada isinya. *Wedang ronde* terdiri dari *wedang jahe* manis, bulatan-bulatan ronde, kolang-kaling, potongan roti putih, dan kacang tanah yang telah disangrai. *Wedang ronde* juga dapat digolongkan sebagai salah satu

alternatif sumber pangan fungsional. Seperti yang dikemukakan oleh (Sampoerno dan Fardiaz, 2001) dalam (Murdijati,dkk.2013) minuman khas daerah yang berkhasiat untuk kesehatan dan kebugaran antara lain bir pletok dari Betawi, dadih (makanan fermentasi susu kerbau khas Sumatra Barat), teh, wedang jahe, wedang ronde, sekoteng serbat, wedang secang, bir temulawak, kunyit asam, beras kencur, serta makanan tradisional dari kedelai dan bekatul.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 772/Menkes/PER/X/1999 secara umum pengertian bahan tambahan pangan adalah bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan dan biasanya bahan merupakakan komponen khas makanan, mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang dengan disengaja ditambahkan kedalam makanan untuk maksud teknologi pada pembuatan, pengolahan, penyimpanan, perlakuan, pengepakan, pengemasan dan penyimpanan. Tujuan penggunaan bahan tambahan pangan yaitu untuk meningkatkan atau mempertahankan nilai gizi dan kualitas daya simpan, membuat bahan pangan lebih mudah dihidangkan, serta mempermudah preparasi bahan pangan. Penggunaan bahan tambahan pangan ini juga sudah diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 772/MenKes/Per/IX/88. (Cahyadi, 2009). Batas penggunaan Bahan Tambahan Pangan juga telah diatur batas penggunaan maksimumnya oleh Badan POM RI. Bahan kimia yang sering kita kenal sebagai bahan tambahan pangan seperti pengawet, pewarna, pengental dan penyedap rasa dapat menjadi racun bagi tubuh kita apabila dikonsumsi dalam jumlah yang berlebihan. Akibat yang terjadi mulai dari sakit kepala, gangguan pencernaan sampai kanker (Yuliarti. 2007). Dalam penelitian Liza (2012) pada

makanan yang dijual di pasar Kranggan, terdapat penggunaan zat pewarna yang paling banyak digunakan pada sampel makanan jajanan tradisional berwarna merah adalah *rose Bengal* (47,8%), sedangkan yang berwarna kuning adalah *tartrazine* (38,9%). Dalam penelitian Chatarina,dkk (2013) Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) yang beredar di Kabupaten Kulon Progo terindikasi mengandung bahan tambahan pangan dengan dosis yang tidak memenuhi syarat dan bahan bahaya yang dilarang. Terdapat 4% sampel PJAS dengan pengawet sodium benzoat dan asam sorbat TMS dan pemanis sodium siklamat 8% sampel. PJAS mengandung boraks ada 3% sampel (cilok, sosis, kerupuk rambak) dan formalin 1% sampel pada burjo dan cimol. Praktiknya di masyarakat pengolahan masakan dalam penggunaan bahan tambahan pangan sering disalah gunakan. Berdasarkan laporan tahunan Balai Besar POM di Yogyakarta tahun 2014 keracunan yang disebabkan oleh makanan menduduki peringkat empat setelah binatang, minuman keras, dan obat. Dari penelitian yang dilakukan oleh Balai Besar POM Yogyakarta sampling dan pengujian panganan jajanan di pasar tradisional dengan sasaran 15 pasar dan 206 sampel, sampel memenuhi syarat sebanyak 139 (67,5%) dan sampel tidak memenuhi syarat sebanyak 67 (32,5%).

Alun-alun kidul merupakan salah satu tempat favorit wisatawan untuk menikmati kota Yogyakarta. Ketika malam hari daerah alun-alun kidul merupakan sebuah objek wisata yang ramai dikunjungi wisatawan. Selain sebagai tempat *nongkrong* anak-anak muda maupun rekreasi keluarga, alun-alun kidul juga menyediakan berbagai macam kuliner seperti wedang ronde, wedang uwuh, siomay, es goreng, es pot, bakso, jagung bakar dan lain sebagainya. Berdasarkan

survey pendahuluan yang dilakukan di Alun-Alun Kidul Yogyakarta terlihat jenis kuliner yang banyak di pilih oleh pengunjung yaitu wedang ronde dan jagung bakar. Wedang ronde banyak dipilih dikarenakan wedang ronde juga sangat pas dinikmati pada suasana malam hari. Penjual wedang ronde yang berjualan disana kurang lebih ada 20 orang. Penjual Ronde di Alun-Alun kidul ini berasal dari berbagai daerah disekitar Yogyakarta. Ada yang rumahnya memang berada di kompleks Alun-Alun Kidul ada juga yang berasal dari Imogiri. Wedang ronde yang dijual di alun-alun kidul ini terlihat kolang-kaling yang dijajakan warnanya berbeda-beda. Ada yang berwarna merah muda pekat, merah muda pucat dan ada juga yang berwarna putih. Apabila dibiarkan semalam warna pada kolang-kaling ini larut dalam kuah ronde dan masuk juga dalam roti putih tawar. Apabila dilihat pada komponen wedang ronde yang lain yaitu bola-bola ronde terasa begitu kenyal dan kuah rondanya berasa manis. Dari hasil observasi inilah peneliti mencurigai adanya penggunaan bahan tambahan pangan yang tidak aman pada wedang ronde.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah yang muncul dalam penelitian ini adalah :

1. Apakah *wedang ronde* yang dijual di Alun-Alun Kidul Yogyakarta mengandung *Food Additive* berupa zat pewarna, zat pemanis dan zat pengawet?
2. Apakah kadar penggunaan zat pemanis sintetik pada wedang ronde sesuai dengan peraturan pemerintah?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui keamanan pangan berdasarkan penggunaan zat pewarna, zat pemanis, dan zat pengawet yang terkandung dalam satu sajian wedang ronde

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui zat pewarna sintetis yang digunakan pada kolang-kaling wedang ronde
- b. Mengetahui jenis dan kadar zat pemanis sintetis pada kuah ronde
- c. Mengetahui zat pengawet yang digunakan pada bola-bola ronde dan kolang-kaling

D. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah bidang gizi dengan lingkup gizi institusi (*food service*).

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Sebagai bentuk penerapan ilmu yang telah dipelajari selama kuliah, menambah pengetahuan serta menambah wawasan dan pengalaman peneliti di bidang keamanan pangan khususnya pada wedang ronde.

2. Bagi Penjual

Sebagai informasi kepada penjual bahwa penggunaan *food additive* sintetik yang tidak sesuai itu tidak aman bagi kesehatan konsumen.

3. Dinas Kesehatan dan BPOM

Sebagai masukan dalam peningkatan kontrol terhadap pangan tradisional khususnya wedang ronde.

4. Bagi Pembaca

Sebagai sarana untuk menambah informasi mengenai keamanan pangan khususnya pada wedang ronde berdasarkan kandungan zat aditifnya.

5. Bagi Ilmu Pengetahuan

Sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya

F. Keaslian Penelitian

Berdasarkan referensi yang ada, belum pernah ada penelitian mengenai “identifikasi penggunaan zat aditif pada wedang ronde di Alun-alun Kidul, Yogyakarta”.

Ada beberapa penelitian yang meyerupai peneltian tersebut, yaitu :

1. Pamulatsih (2013) meneliti tentang “Tinjauan Zat Pewarna Sintetis Dilarang Pada Makanan Jajanan Tradisional Yang Dijual Di Toko Pusat Oleh-Oleh Sambilegi Depok Maguoharjo Sleman” meneliti tentang penggunaan zat pewarna sintetis yang digunakan pada makanan jajanan tradisional yang dijual di toko pusat oleh-oleh Sambilegi Depok Sleman. Jenis penelitian yang digunakan yaitu *observasional* dengan rancangan

cross sectional. Bersifat *deskriptif* kualitatif. Metode sampling yang digunakan yaitu secara *purposive sampling* dan metode analisis yang digunakan yaitu menggunakan uji *spot test*. Perbedaannya adalah sampel, cara pengambilan sampel, metode uji dan lokasi penelitian. Pada penelitian yang telah dilakukan makanan jajanan tradisional sedangkan pada penelitian yang akan dilakukan adalah pada wedang ronde. Cara pengambilan sampel yang akan dilakukan yaitu dengan metode acak sederhana dengan cara undian, lokasi yang akan dilakukan pada penelitian ini yaitu Alun-Alun Kidul Keraton Yogyakarta, dan yang akan diteliti pada penelitian ini adalah zat pewarna sintetik, zat pemanis sintetik dan zat pengawet sintetik dengan metode uji yang berbeda.

2. Astuti (2014) meneliti tentang “Identifikasi Sifat Fisik, Pemanis Dan Pewarna Sintetis Pada Dawet Yang Dijual Dipasar Dan Sentra Dawet Kota Yogyakarta” meneliti tentang penggunaan pemanis dan pewarna sintetik pada dawet dipasar dan sentra dawet kota Yogyakarta. Jenis penelitian yang digunakan yaitu *observasional* dengan pendekatan *cross sectional*, metode sampling yang digunakan yaitu *purposive sampling* dan metode analisis yang digunakan menggunakan uji *spot test*. Perbedaan dengan penelitian ini adalah teknik pengambilan sampel yaitu dengan metode acak sederhana, sampel yang digunakan yaitu wedang ronde, lokasi penelitian yaitu di Alun-Alun Kidul, Keraton Yogyakarta, dan yang diteliti yaitu zat pewarna sintetik, pemanis sintetik dan pengawet dengan metode analisis yang berbeda.