BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Semakin berkembangnya teknologi, produksi instan sangat sangat digemari oleh masyarakat saat ini. Alasannya karena mudah,cepat dan murah. Hal ini merupakan sebuah pemicu dimana bahan tambahan makanan semakin berkembang dan semakin dibutuhkan. Bahan Tambahan Makanan (BTM) merupakan bahan yang sengaja di tambahkan kedalam bahan makanan yang berfungsi untuk meningkatkan mutu makanan tersebut. Penggunaan BTM (Bahan tambahan makanan) ini sangat beragam seperti pewarna, pengawet, pemanis, pengenyal dan penyedap. Disamping itu penggunaan BTM perlu diwaspadai baik oleh produsen makanan olahan ataupun konsumen karena dapat berdampak buruk pada kesehatan jika terus menerus dikonsumsi dengan melebihi dosis. Banyaknya kasus yang disebabkan oleh penggunaan BTM seperti keracunan makanan dan sebagainya. Saat ini dalam kehidupan sehari-hari tidak sedikit masyarakat yang menggunakan BTM secara umum, termasuk dalam mengolah makanan seperti jajanan. Juga tidak sedikit produsen makanan yang menggunakan BTM yang tidak baik digunakan dalam pangan dan terkadang produsen masih menggunakan BTM tersebut yang melebihi dosis penggunaan sehingga dapat membahayakan bagi kesehatan.

Menurut Permenkes RI Nomor 033 tahun 2012 BTM (Bahan tambahan makanan)/ BTP (Bahan Tambahan Pangan) tidak dikonsumsi secara langsung dan tidak boleh diperlakukan sebagai bahan baku pangan, BTM ini merupakan bahan yang dicampurkan saat proses pengolahan pangan. BTM yang dimaksud bukan bahan utama melainkan bahan yang sengaja ditambahkan untuk menambah kualitas pangan itu sendiri. BTM tidak memiliki nilai gizi, dan juga tidak dapat meningkatkan nilai gizi. Menurut

Permenkes RI No 1168/Menkes/Per/X/99 tentang BTM. Penggunaan BTM dalam makanan dan minuman dapat membahayakan kesehatan karena bersifat karsinogenik, oleh karena itu perlu dilarang penggunaannya.Penggunaan BTM sintetis secara ilegal dan melebihi ambang batas maksimum sangat berbahaya karena dapat mempengaruhi kesehatan konsumen.

BTM terdiri dari bahan sintetis dan bahan alami. Tambahan pangan sintetis diantaranya adalah pewarna,pengenyal, pemanis, pengawet, penyedap, penambah aroma, antioksidan dan masih banyak lagi. Sedangkan tambahan pangan alami diantaranya pewarna dari daun pandan, pengawet dari garam, pemanis dari gula, pemberi aroma dari daun jeruk. BTM sintetis pada makanan sudah dilarang oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan, namun sampai saat ini masih saja pedagang makanan sering menggunakan bahan tersebut. Pada penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Erniati (Mahasiswa universitas Airlangga Surabaya). Pada tahun sebelumnya di Jawa Timur sebesar 294 sampel dari 684 sampel tidak memenuhi syarat (BPOM tahun 2011).

Makanan jajanan merupakan jenis makanan yang sering dijual di kaki lima di pasar, stasiun,terminal dan tempat umum lainnya. Menurut winarno (2004) Jenis jajanan sangat banyak dan juga beragam dalam bentuk, keperluan dan harga. Makanan jajanan sering kita konsumsi, selain makanan pokok. Berdasarkan penelitian sebelumnya ditemukan sebanyak 72,08% positif mengandung zat berbahaya (Badan Intelijen Negara,2012). Hal itu tentu saja menjadikan sesorang yang mengonsumsi jajanan pasar tersebut mengalami kerugian, terutama kesehatan. Karena seharusnya pedagang tidak boleh menggunakan BTM di atas dosis yang sudah ditentukan. Dan bisa juga menggunakan BTM alami bukan sintetis, karena BTM alami lebih sehat dibandingkan BTM sintetis.

BTM yang sering digunakan dalam pengolahan makanan adalah bahan pengawet dan pewarna pada makanan. Pengawet digunakan dalam makanan

agar masa simpan makanan tersebut dapat bertahan lama sehingga makanan yang tidak langsung dimakan dapat disimpan selama bahan pengawet tersebut dapat bereaksi. Bahan pengawet banyak digunakan oleh pabrik-pabrik industri makanan besar hal itu di karenakan pabrik-pabrik tersebut memproduksi makanan secara terus menerus. Tidak hanya pabrik besar, tidak sedikit juga penjual jajanan kaki lima, penjual jajanan di pasar juga menggunakan bahan pengawet tersebut dalam pengelolaannya. Penggunaan bahan pengawet pada makanan harus tepat mulai dari jenis dan dosis pengguaannya dikarenakan makanan memiliki sifat yang berbeda-beda sehingga pertumbuhan mikroba yang akan dihambat pertumbuhannya juga tentu berbeda-beda. Pada saat ini bahan pengawet yang sering digunakan salah satunya adalah Formalin. Formalin sering digunakan sebagai bahan tambahan makanan agar makanan yang dijual oleh pedagang dapat disimpan lama dan hal ini akan mengurangi kerugian pada pedagang.

Selain pengawet makanan BTM yang sering digunakan dalam pengolahan makanan adalah pewarna. Pewarna juga sangat sering digunakan dalam pengolahan makanan dikarenakan salah satu daya tarik pada makanan berada di warna makanan tersebut. Warna merupakan atribut yang sangat penting pada makanan terutama pada jajanan yang dijual. Konsumen akan tertarik pada makanan yang memiliki keindahan selain dari bentuk yaitu warna. Pewarna pada makanan sering digunakan terutama pewarna makanan sintetis dengan alasan pewarna tersebut mudah digunakan dan harganya yang tidak terlalu mahal. Pewarna non food grade seperti pewarna tekstil sekarang ini banyak digunakan oleh produsen makanan untuk memberi warna pada produk makanan mereka. Salah satu pewarna tekstil yang sering digunakan adalah Rodhmin B. Zat pewarna tekstil tersebut memiliki warna yang lebih menarik dibandingkan dengan pewarna makanan.

Setelah adanya studi pendahuluan di Pasar Sawahan, banyak jajanan pasar yang memiliki warna indah dan mencolok dan juga jajanan pasar yang

wadahnya jadi satu banyak yang tidak lengket. Untuk itu peneliti ingin mengetahui bagaimana Formalin dan Rodamin-b yang digunakan pada jajanan pasar.

B. Rumusan Masalah

Jajanan yang dijual di lingkungan pasar banyak mengandung BTM yang dilarang seperti Pengawet sintetis dan Pewarna sintetis yang tidak diizinkan dengan dosis yang melebihi batas. Jajanan ini membahayakan kesehatan terutama pada orang yang mengonsumsinya.

Dari gambaran tersebut dapat dirumuskan masalah "Bagaimana gambaran penggunaan Formalin dan Rodamin-b yang digunakan pada jajanan pasar di Kecamatan Sawahan pada bulan Januari 2021 ?"

C. Tujuan

a. Tujuan umum :

   Untuk mengetahui gambaran penggunaan Formalin dan Rodamin-b sintetis pada jajanan pasar Sawahan di Kecamatan Sawahan Nganjuk pada bulan Januari tahun 2021.

b. Tujuan Khusus :

   a) Mengetahui adakah jajanan pasar yang masih menggunakan Formalin.
   b) Mengetahui adakah jajanan pasar yang masih menggunakan Rodamin-b.
   c) Mengetahui berapa banyak pedagang yang masih menggunakan BTM sintetis formalin dan rodamin-b sebagai pewarna dan pengawet untuk jajanan pasar.

D. Manfaat

1. Bagi ilmu pengetahuan

   Hasil dari penelitian ini mampu menambah informasi dan pengetahuan ilmiah tentang gambaran penggunaan formalin dan

Rodamin-b yang digunakan pedagang di pasar Sawahan pada bulan Januari tahun 2021.

2. Bagi Masyarakat

   Dari hasil penelitian ini Masyarakat dapat mengetahui bagaimana BTM sebagai bahan pengawet dan pewarna yang digunakan dalam jajanan pasar oleh pedagang jajanan di pasar Sawahan bulan Januari tahun 2021.

3. Bagi Pengelola pasar

   Pengelola pasar dapat menjadikan hasil penelitian ini sebagai bahan acuan dan informasi untuk meningkatkan kesehatan jajanan-jajanan pasar di Pasar Sawahan dengan memberikan penyuluhan kepada pedagang makanan ataupun jajanan yang ada di Pasar Sawahan. Khususnya pedagang jajanan yang masih ditemui menggunakan BTM Sintetis seperti formalin dan rodhamin B.

4. Bagi Puskesmas **s**etempat

   Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan informasi terkait dengan jajanan sehat di pasar Sawahan yang termasuk dalam wilayah kerja Puskesmas Sawahan. Dan juga dapat dijadikan masukan dalam penyusunan kebijakan dan strategi terkait dengan pasar sehat terutama pada makanan atau jajanannya.

E. Ruang Lingkup

1. Ruang Lingkup Keilmuan: Penelitian ini termasuk dalam ilmu kesehatan lingkungan khususnya dalam bidang penyehatan makanan dan minuman.
2. Materi : Materi di penelitian ini adalah materi tentang Bahan Tambahan Makanan sintetis yang digunakan sebagai bahan pengawet dan pewarna pada jajanan pasar yaitu Formalin dan Rodamin-b.

3. Ruang Lingkup Respondent/ subyek/ obyek

   Obyek : Jajanan pasar

4. Ruang Lingkup lokasi penelitian : Pasar Sawahan, Kecamatan Sawahan,Kabupaten Nganjuk,Jawa Timur.
5. Ruang Lingkup waktu

   - Diteliti pada bulan Januari 2021

F. Keaslian Penelitian

No	Peniliti (Tahun)	Judul penelitian	Variabel	Perbedaan
1.	Siska Komala Sari (2017)	Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Oleh Para Pedagang Jajanan Di SD Kecamatan Padang Utara	Pengetahuan pedagang jajanan pasar.	Pada penelitian ini variabel yang diteliti adalah Formalin dan Rodamin-b pada jajanan pasar.
2.	Nurdin, Budi utomo (2018)	Tujuan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pada Makanan Jajanan Anak Sekolah	Formalin,Methanil Yellow, Rodamin-b	Pada penelitian ini tidak memeriksa Methanil yellow tetapi hanya Formalin dan Rodamin-b. sasaran penelitian juga berbeda pada penelitian tersebut sasarannya adalah jajanan anak sekolah sedangkan

				penelitian ini adalah jajanan pasar.
3.	Sri Nuraini, Nurminha (2019)	Studi Deskriptif Bahan Tamabahan Makanan Dilarang Pada Jajanan Pasar di Pasar Kota Bandar Lampung	Rodamin-b dan Boraks	Berbeda pada variabelnya.