

IDENTIFIKASI ZAT PEWARNA DAN PEMANIS SINTETIS PADA KEMBANG GULA (HARUM MANIS) YANG DIJUAL DI SEKITAR SD 97 PALEMBANG TAHUN 2020

Eva Yulianti & Anjelina

**Program Studi S1 Gizi STIKES Muhammadiyah Palembang Jl Jendral Ahmad
Yani, 13 Ulu, Kec. Sebrang Ulu II Palembang
Email :eva.yulianti67@gmail.com**

Abstrak : Makanan jajanan (*street food*) telah menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat, baik di perkotaan maupun diperdesaan, mengingat makin terbatasnya waktu anggota keluarga untuk mengolah makanan sendiri. Beragam jajanan biasanya diproduksi oleh industri rumah tangga. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui jenis Zat Pewarna (Rodhamin B) dan Pemanis Sintetis (Siklamat) Pada Kembang Gula (harum manis) yang dijual di sekitar SD 97 Palembang Tahun 2020 metode yang digunakan Jenis penelitian yang dilakukan adalah Deskriptif analitik dengan metode kualitatif. Tempat pengambilan sample diadakan di sekitar SD 97 Palembang dan dilakukan penelitian di Laboratorium Analis Air Makanan dan Minuman Jurusan Analis Kesehatan Poltekkes Kemenkes Palembang. Hasil dari penelitian ini adalah dari 4 sampel kembang gula (2 permen dan 2 gula) yang di jual di SD 97 Palembang tahun 2020 semuanya 100% tidak mengandung pemanis sintetis dan 2 sampel 50% mengandung zat pewarna Rodhamin B dan 2 sampel lagi tidak terdeteksi. Kesimpulan dari penelitian ini adalah tidak permen yang dijual di sdn 97 Palembang tidak mengandung pemanis sintetis.

Kata kunci : makanan jajanan, pemanis sintetis, permen
Daftar Pustaka : (2002-2017)

Abstract : *Street food has become an inseparable part of people's lives, both in urban and rural areas, given the limited time for family members to process their own food. Various snacks are usually produced by home industries. The purpose of this study was to determine the types of Dyes (Rodhamin B) and Synthetic Sweeteners (Cyclamate) in Sugar Confectionery (Scented Sweet) which were sold around SD 97 Palembang in 2020. The method used. The type of research carried out was descriptive analytic with qualitative methods. The sampling site was held around SD 97 Palembang and research was carried out at the Water Food and Beverage Analyst Laboratory, Health Analyst Department, Poltekkes Kemenkes Palembang. The results of this study were that of the 4 samples of confectionery (2 candies and 2 sugars) sold at SD 97 Palembang in 2020, all of them were 100% free of synthetic sweeteners and 2 50% samples contained Rodhamin B dye and 2 samples were not detected. The conclusion of this study is that the candy sold in sdn 97 Palembang does not contain synthetic sweeteners.*

Keywords : snack food, synthetic sweetener, candy
Bibliography : (2002-2017)

1. PENDAHULUAN

Pewarna adalah bahan tambahan makanan yang dapat memperbaiki atau memberi warna pada makanan. Penambahan warna pada makanan dimaksudkan untuk memperbaiki warna pada makanan yang berubah atau menjadi pucat selama proses pengolahan, atau untuk memberi warna pada makanan yang tidak berwarna agar kelihatan lebih menarik.

Pewarna penting untuk manusia sebagai alat pembantu untuk mengidentifikasi dan menilai mutu suatu dan karena nilai estetikanya. Tetapi bagi produsen sendiri tujuan pemberian warna pada makanan adalah : Untuk memberi penampakan yang menarik yaitu dengan cara mengganti warna asli yang rusak sewaktu pengolahan atau penyimpanan, Untuk memberi warna makanan yang tidak berwarna misalnya minuman ringan, permen dan es krim, Untuk menambah intensitas warna asli, Untuk menjamin kesegaran warna produk yang bahan aslinya tidak sama warna.

Apapun alasan penambahan pewarna tersebut, tujuan sebenarnya adalah untuk membuat suatu produk dapat dikenal dan yang terutama sekali adalah untuk memenuhi selera konsumen atau pembeli. Secara umum pewarna makanan dapat dibagi dalam dua golongan yaitu pewarna alami dan pewarna sintetis (Depkes RI, 1988 : 1-10).

Pewarna alami adalah zat warna alami (pigmen) yang diperoleh dari tumbuhan, hewan dan sumber mineral. Zat warna ini telah digunakan sejak dulu dan umumnya dianggap lebih aman dari pada warna sintetis.

Beberapa pewarna alami yang diizinkan dalam makanan diantaranya adalah Karamel yaitu pewarna alami berwarna coklat yang dapat digunakan untuk mewarnai jam/jeli dengan dosis 200mg/kg, acar ketimun dalam botol dengan dosis 200mg/kg, dan yogurt beraroma dengan dosis 150 mg/kg, Beta karoten yaitu pewarna alami berwarna merah-oranye yang dapat digunakan untuk untuk mewarnai acar ketimun dalam botol dengan dosis 300mg/kg, es krim dengan dosis 100mg/kg, keju dengan dosis 600mg/kg, dan lemak dan minyak makan, Klorofil yaitu pewarna alami berwarna hijau yang digunakan untuk mewarnai jem/jeli dengan dosis 200mg/kg, kurkumin yaitu pewarna alami berwarna kuning-oranye yang dapat digunakan untuk mewarnai es krim dan sejenisnya dengan dosis 50 mg/kg, atau lemak dan minyak makan.

Contoh-contoh zat pewarna makanan alami dan pewarna buatan yang digunakan pada makanan, sehingga makanan tersebut lebih menarik, seperti pada tabel.

Penggunaan pewarna yang aman pada makanan telah diatur melalui peraturan Menteri Kesehatan yang mengatur mengenai pewarna yang dilarang digunakan dalam makanan, pewarna yang diizinkan serta batas penggunaannya, termasuk penggunaan bahan pewarna alami (Effendi, 2009 : 132-133).

Adapun zat warna yang identik dengan pewarna alami karena dihasilkan dengan cara sintetis kimia bukan dengan cara ekstraks/isolasi tetapi mempunyai komposisi yang identik dengan pewarna alami.

Pewarna sintesis biasa digunakan untuk produk pangan berskala besar. Penggolongannya

terbagi 2 (dua), yakni pewarna sintetis FD (food and drug) dan C Dyes (cosmetic), FD (food and drug) dan C Lakes (cosmetic).

2. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang dilakukan adalah Deskriptif analitik dengan metode kualitatif. Tempat pengambilan sample diadakan di sekitar SD 97 Palembang dan dilakukan penelitian di Laboratorium Analis Air Makanan dan Minuman Jurusan Analis Kesehatan Poltekes Kemenkes Palembang.

3. HASIL PENELITIAN

Setelah dilakukan penelitian terhadap kembang gula (harum manis) yang berwarna merah dan biru yang dijual di sekitar SD 97 Palembang tahun 2020 adalah sebagai berikut :

Sampel	Pemanis sintetis Siklambat	Zat pewarna Rodham in B
Gula berwarna merah	Negativ (-)	Positif (+)
Permen berwarna merah	Negativ (-)	Positif (+)
Gula berwarna biru	Negatif (-)	Tidak terdeteksi
Permen berwarna biru	Negatif (-)	Tidak terdeteksi

Sumber : Hasil penelitian di Laboratorium Analis Air, Makanan dan Minuman Jurusan Analis Kesehatan Poltekes Palembang.

Berdasarkan table 1 diatas diperoleh hasil dari 4 sampel kembang gula (2 permen dan 2 gula) yang di jual di SD 97 Palembang tahun 2020 semuanya 100% tidak mengandung pemanis sintetis dan 2 sampel 50% mengandung zat pewarna Rodhamin B dan 2 sampel lagi tidak terdeteksi.

4. PEMBAHASAN

Dilihat dari hasil penelitian diatas, diantara keempat sampel kembang gula (harum manis) yaitu 2 sampel yang mengandung zat pewarna Rodhamin B adalah kembang gula yang berwarna merah.

Sedangkan ciri-ciri makanan yang mengandung pewarna sintetis Rodhamin B adalah Warna merah mencolok, Banyak memberikan titik-titik warna karena tidak homogen, jika dipegang warna merah akan lengkat ditangan.

Sedangkan yang mengandung pemanis sintetis adalah ke4 sampel kembang gula (harum manis) tetapi penggunaan pemanis sintetis ini masih dibawah batas maksimum, walaupun demikian jika dikonsumsi jangka panjang dapat terakumulasi pada tubuh manusia seperti karsinogenik sehubungan dapat memicu kanker dan tumor pada organ tubuh manusia seperti kelainan patologis pada organ hati, alat kelamin, ginjal, kandungan kemih, gejala alergi dan lain-lain. Sedangkan untuk jangka pendek siklambat dapat menimbulkan gejala-gejala yang sangat umum seperti pusing dan mual. Masalah keamanan pangan tidak cukup hanya kita serahkan kepada pihak pemerintah saja. Jauh yang lebih penting adalah kita sebagai konsumen harus hati-hati terhadap mengkonsumsi produk pangan yang tidak ramah. Sebagai

konsumen juga harus memperhatikan status gizinya dan jumlah pemanis buatan yang digunakan seperti yang tertera pada label kemasan. Pemanis yang termasuk bahan tambahan makanan adalah pemanis pengganti gula. Pemanis, baik yang alami maupun sintetis, merupakan senyawa yang memberikan persepsi rasa manis tetapi tidak (atau hanya sedikit) mempunyai nilai gizi (non nutritif sweetener).

Mekanisme kerja suatu senyawa untuk dapat digunakan sebagai pemanis, kecuali berasa manis, karena memenuhi beberapa kriteria tertentu, seperti Larut dan stabil dalam kisaran pH yang luas, Stabil pada kisaran suhu yang luas, Mempunyai rasa manis dan tidak mempunyai side, Murah, setidaknya tidak mahal dari harga gula. Senyawa yang mempunyai rasa manis strukturnya sangat beragam. Meskipun demikian, senyawa-senyawa tersebut mempunyai paktur yang mirip, yaitu memiliki sistem donor/aksetor proton (sistem Ahs/Bs) yang cocok dengan sistem resptor (AhrBr) pada indera perasa manusia.

Didalam peraturan Menteri Kesehatan RI. No.722/MenKes/Per/IX/88 di jelaskan bahwa bahan tambahan pangan adalah bahan yang biasa digunakan sebagai bahan makanan dan minuman biasanya bukan merupakan ciri khas makanan, mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang dengan sengaja ditambahkan kedalam makanan untuk maksud teknologi pada pembuatan, pengolahan, penyimpanan dan pengemasan makanan.

Penggunaan bahan tambahan makanan pada industri rumah tangga untuk memperpanjang umur simpan atau mengawetkan makanan, meningkatkan kualitas pangan, baik dari segi gizi, membentuk pengolahan dan membentuk makanan menjadi lebih baik, renyah dan enak dimulut. Maka dengan itu para industri rumah tangga menambahkan zat pewarna dan pemanis sintetis kedalam makanan. Hal ini harus di waspadai oleh konsumen. Bagi produsen hal ini mungkin dapat menguntungkan bagi usahanya namun tanpa mereka sadari atau tidak. Hal ini sangat membahayakan kesehatan konsumen baik dalam jangka pendek maupun jangka panjang.

5. KESIMPULAN

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa ke 4 sampel kembang gula (2 permen dan 2 gula) yang dijual di sekitar SD 97 Palembang tahun 2020 semuanya 100% tidak mengandung pemanis sintetis dan 2 sampel 50% mengandung zat pewarna Rodhamin B dan 2 sampel lagi tidak terdeteksi.

REFERENSI

- Cahyadi W, 2008. *Bahan Tambahan Pangan*, Bumi Angkasa, Jakarta.
- Depkes RI, 1988. *Pedoman Penyuluhan Bagi Perusahaan Makanan Industri Rumah Tangga*, Ditjen POM, Jakarta.
- Effendi S,H.M, 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*, Afabeta, Bandung.
- Fachruddin, L, 1998. *Memilih dan Memanfaatkan Bahan Tambahan Makanan*, Trubus Agriwidya, Bogor,.

- Febrina, 2009. *Analisa Siklamat Pada Produk Minuman Teh Kemasan Yang Dijual DiJalan Talang Banten, Plaju Palembang Tahun.*
- Khairunnisa, 2009. *Uji Pewarna Sintetis Rodhamin B Pada Terasi Yang Dijual Di Pasar Lemabang Palembang, Tahun.*
- Noname. 2009. <http://herry-darmawan.com/archive>, diakses
- Noname. 2009. <http://www.hyperkes.com>. Diakses
- Noname. 2009. <http://www.time-pitoe.com> *Kembang Gula* diakses,
- Saparitno C, dkk, 2006. *Bahan Tambahan Pangan*, Kanisius, Yogyakarta.
- Siti A, M & Candra H, 2009. *“Bahan-Bahan Berbahaya Dalam Kehidupan Kenali Poduk Sebelum Membeli”*, PT .Salamadani Pustaka Semesta, Bandung.
- Toha, M, 1994. *Analisa Gula Pereduksi dengan Methode Luff Schoorl*, Bogor. Akademi Kimia Analis
- Winarno, FG, 2001. *Kimia Pangan dan Gizi*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.