



INTISARI

Penentuan mutu makanan jajanan pada umumnya tergantung pada beberapa faktor, seperti cita rasa, warna, tekstur dan nilai gizinya, juga sifat biologisnya. Tetapi sebelum faktor-faktor lain diperhatikan, secara visual faktor warna tampil lebih dahulu dan kadang-kadang sangat menentukan.

Penambahan zat pewarna digunakan sebagai salah satu cara untuk memberi warna pada produk makanan olahan. Secara garis besar berdasarkan sumbernya dikenal 3 jenis zat pewarna yang termasuk dalam golongan bahan tambahan makanan, yaitu ; a. pewarna alami, b. pewarna buatan. c. pewarna mineral. Seiring dengan perkembangan zaman dan teknologi pengolahan makanan dan kimia maka pemakaian pewarna buatan mulai menggantikan dan mendominasi pemakaian zat pewarna, dan sekarang diperkirakan hampir 90% zat warna yang digunakan dalam makanan adalah zat pewarna buatan.

Walaupun untuk menjamin zat pewarna yang digunakan dalam makanan layak bagi kesehatan manusia telah dibuat peraturan pemerintah, tetapi ternyata masih banyak makanan jajanan yang mengandung zat pewarna yang bukan diperuntukkan untuk makanan, bahkan jelas-jelas mengandung zat pewarna makanan yang dinyatakan sebagai bahan berbahaya. Dalam penelitian ini dilakukan survai terhadap makanan jajanan khususnya untuk anak-anak yang beredar di lokasi pemasaran Kodia Yogyakarta, untuk mengetahui apakah pewarna yang terdapat dalam makanan jajanan tersebut termasuk berbahaya atau tidak.

Penelitian ini memberikan hasil dari 47 sampel yang diperoleh, 19,15% dicurigai mengandung zat pewarna berbahaya, 27,66% mengandung zat pewarna lain yang tidak termasuk diijinkan untuk makanan, 42,55% mengandung zat pewarna yang diijinkan untuk makanan. Hal ini dapat memperlihatkan bahwa di Kodia Yogyakarta masih terdapat pemakaian zat warna berbahaya. Sedangkan zat pewarna berbahaya yang ditemukan berdasarkan analisa kualitatif di laboratorium, antara lain ditemukan ; metanil yellow, butter yellow, orange I, orange II, orange G dan guinea green.