

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tahu adalah makanan yang dibuat dari endapan perasan biji kedelai yang mengalami koagulasi (pengendapan). Tahu sebagai produk olahan dari kedelai mempunyai kandungan gizi yang cukup tinggi. Seperti protein, lemak, karbohidrat, kalori dan mineral, fosfor, vitamin B-kompleks seperti thiamin, riboflavin, vitamin E, vitamin B12, kalium dan kalsium (Rahmawati, 2013).

Dengan demikian selain tempe, tahu dapat dimanfaatkan sebagai sumber protein terutama protein nabati. Sebagai hasil olahan kedelai, tahu merupakan makanan untuk perbaikan gizi karena tahu mempunyai mutu protein nabati terbaik dengan komposisi asam amino paling lengkap yang diyakini memiliki daya cerna yang tinggi (sebesar 85% - 98%).

Bahan Tambahan Pangan adalah bahan kimia yang terdapat dalam makanan yang ditambahkan secara sengaja atau secara alami bukan merupakan bagian dari bahan baku, untuk mempengaruhi dan menambah cita rasa, warna, tekstur, dan penampilan (Mukono, 2005). Permasalahannya saat ini banyak produsen yang menggunakan pewarna makanan yang terlarang pada hasil olahan pangan dan berbahaya

Bagi kesehatan, yaitu *Methanil yellow*. Penggunaan pewarna *methanil yellow* sering disalahgunakan dalam pangan, salah satunya digunakan untuk pewarna tahu kuning (Lubis, 2012).

Dampak kesehatan pewarna sintetis yaitu *methanil yellow* telah terbukti menyebabkan kanker yang efeknya tidak dapat terlihat langsung setelah dikonsumsi oleh manusia. Pewarna ini dilarang untuk digunakan dalam makanan walaupun jumlahnya sedikit (Mukono, 2010). *Methanil yellow* adalah pewarna sintesis yang digunakan untuk pada industri tekstil, kertas dan cat, berbentuk serbuk berwarna kuning.

Berdasarkan hasil temuan dari Bahan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tentang terdapatnya *Methanil yellow* di bahan pangan di beberapa lokasi DKI Jakarta pada 7 Agustus 2014 pada sidak yang dilakukan di Pasar Rebo. BPOM DKI Jakarta menemukan 10 dari 20 sampel yang diteliti positif mengandung bahan-bahan berbahaya seperti *methanil yellow* dan boraks pada mie dan tahu kuning. Hasil penelitian yang mengkaji dari kandungan *methanil yellow* pada tahu, menunjukkan 4 dari 10 sampel menggunakan bahan pewarna sintesis yaitu pewarna *methanil yellow* (Shenna, 2011).

Identifikasi kualitatif *methanil yellow* pada tahu kuning dari *home industry* Desa Kelir, Kecamatan Weru, Kabupaten Sukoharjo, Karena merupakan *home industry* tahu yang paling besar di Kecamatan Weru, Kabupaten Sukoharjo. Oleh karena itu penulis ingin mengetahui dan

membuktikan ada dan tidaknya *methanil yellow* pada tahu yang berada pada *home industry* Desa Kelir, Kecamatan Weru, Kabupaten Sukoharjo.

B. Rumusan Masalah

Apakah tahu kuning yang diproduksi *home industry* Desa Kelir, Kecamatan Weru, Kabupaten Sukoharjo mengandung *methanil yellow*?

C. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui kandungan *methanil yellow* pada tahu kuning yang diproduksi oleh *home industry* Desa Kelir, Kecamatan Weru, Kabupaten Sukoharjo.

D. Manfaat Penelitian

1. Membuktikan ada atau tidaknya *methanil yellow* pada tahu yang diproduksi *home industry* Desa Kelir, Kecamatan Weru, Kabupaten Sukoharjo.
2. Sebagai masukan dan informasi kepada masyarakat untuk lebih berhati-hati dalam pemilihan tahu yang aman untuk dikonsumsi.

E. Keaslian Penelitian

1. Nonik Widhie Hastutie (2015), meneliti tentang “Identifikasi Methanil Yellow Pada Minuman Kemasan Yang Beredar Di Pasar Klaten Dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis. Dari 5 sampel yang digunakan dipastikan bebas dari kandungan pewarna *methanil yellow*. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian sekarang sampel yang digunakan adalah tahu kuning dan untuk metode menggunakan Uji Reaksi Warna.
2. Novriyanti Lubis (2012) dalam penelitian “Analisis kandungan zat pewarna *methanil yellow* pada beberapa produk tahu kuning yang beredar di wilayah garut dengan metode kromatografi lapis tipis dan spektrofotometri visible. Dari sampel 35 menunjukkan bahwa 5 positif mengandung *methanil yellow*.”
3. La Ode Sumarlin (2012) dalam penelitian “Identifikasi Pewarna Sintetis Pada Produk Pangan Yang Beredar di Jakarta dan Ciputat”. Metode yang digunakan adalah Metode analisis kualitatif yang digunakan adalah kromatografi kertas. Sementara analisis kuantitatif menggunakan spektrofotometer UV-VIS. Sampel krupuk pati mengandung zat yang dilarang yaitu Rhodamin B dengan konsentrasi 2,1892 ppm. Sampel mengandung zat pewarna campuran dari dua atau tiga jenis warna tunggal seperti es limun botol/orange (Amaranth, Tartrazine dan Kuning FCF/Sunset Yellow) dan sampel permen merah (Ponceau 4R, Kuning FCF) Namun sebagian besar berupa pewarna

tunggal. Pewarna sintetik yang ada dalam sampel permen kuning sebesar 22,642 ppm dan 9,0119 ppm pada mie basah. Perbedaan dari penelitian ini sampel yang digunakan adalah tahu kuning.

4. Lopuo, E.A., Hiola, R., Pateda, S.M. (2014) meneliti tentang “Analisis Kandungan Methanil Yellow Pada Nasi Kuning Di Rumah Makan Pasar Sentral Kota Gorontalo” Dari 16 sampel makanan nasi kuning yang di periksa terdapat 3 sampel makanan yang hasilnya adalah negative mengandung *methanil yellow* dan sisanya 13 sampel makanan yang di periksa hasilnya adalah positif mengandung *methanil yellow*.

Perbedaan penelitian ini dengan penelitian tersebut adalah Metode identifikasi kualitatif yang digunakan menggunakan Uji Reaksi Warna. Sampel yang diuji yaitu Tahu Kuning.