

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Jajan merupakan suatu kebiasaan yang telah lama tertanam dalam diri setiap orang. Menurut *Food and Agriculture Organization* (FAO) dalam Taryadi (2007), jajanan merupakan makanan dan minuman yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan tempat-tempat keramaian umum lainnya yang langsung dimakan dan dikonsumsi tanpa pengolahan dan persiapan semestinya. Bila kebiasaan ini telah tertanam sejak kecil dapat terbawa hingga dewasa. Kegemaran masyarakat akan jajan atau mengkonsumsi makanan ringan membuka peluang usaha bagi produsen dan semakin tingginya tingkat kegemaran akan jajan ditunjukkan dengan maraknya makanan jajanan yang dijual dan semakin beragam jenis makanan yang dijual (Taryadi,2007).

Cenil merupakan salah satu makanan yang telah lama beredar di masyarakat dan juga banyak disukai masyarakat. Cenil termasuk makanan atau jajanan tradisional yang telah ada sejak dulu. Makanan ini berbentuk lonjong dan dalam penyajiannya biasanya di tambahkan taburan kelapa parut. Cenil memiliki bermacam-macam warna yaitu merah, hijau, putih, terasa manis dan agak kenyal.

Cenil terbuat dari tepung kanji atau tepung tapioka, gula dan zat pewarna. Cenil termasuk dalam golongan jajanan pasar yang relatif murah, sederhana cara pembuatannya dan memiliki rasa yang khas dan cocok

disajikan untuk makanan ringan pada acara-acara. Makanan tersebut biasanya dijual di pinggir jalan dan pasar-pasar tradisional. Cencil merupakan makanan basah yang memiliki kadar air tinggi, sehingga cencil menjadi media pertumbuhan yang baik bagi mikrobia.

Makanan cencil memiliki warna yang beranekaragam. Warna yang terdapat pada cencil kemungkinan akibat adanya penambahan zat pewarna pada cencil. Zat pewarna yang digunakan pada cencil dapat berasal dari zat kimia. Penggunaan bahan kimia sebagai pewarna diatur oleh Peraturan Menteri sebab tidak semua bahan kimia dapat digunakan sebagai pewarna dan dosis penggunaannya pun dibatasi agar tidak berbahaya bagi kesehatan. Bahan pewarna yang diizinkan penggunaannya adalah *Carmoisine*, *Amaranth*, *Erythrosim*, *Tartrazine*, *Fast green FCF*, *Sunset Yellow*. Sedangkan bahan pewarna yang dilarang penggunaannya salah satunya adalah *Rhodamin B*, *Guinea Green* dan *Methanil Yellow*. Walau telah diatur penggunaan bahan pewarna dalam makanan tetapi masih banyak pedagang yang menggunakan zat berbahaya pada pewarna makanan (Winarno, 1997).

Penelitian yang dilakukan di Jakarta mengungkapkan bahwa pada kue-kue jajanan yang dikonsumsi masyarakat pada umumnya positif mengandung zat pewarna dan pemanis sintetik yang berbahaya bagi kesehatan dan kebanyakan digunakan pada industri rumahan dan penjual keliling (Sihombing, 1996).

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Karyono (2003) menunjukkan bahwa sebanyak 25 orang produsen kerupuk iris dan kerupuk terung di kota

Magelang, 96% responden menggunakan pewarna yang dilarang untuk makanan, yaitu *Rhodamin B*, *Methanyl Yellow* dan *Guinea Green*.

Berdasarkan hasil pengawasan langsung BPOM tahun 2005-2006 di berbagai daerah, telah ditemukan adanya indikasi jajanan dan makanan yang menggunakan pewarna *Rhodamin B*. Pewarna *Rhodamin B* termasuk zat pewarna yang dilarang digunakan untuk obat, makanan, dan kosmetik. Peruntukan yang sebenarnya adalah sebagai pewarna tekstil dan cat. Penggunaan bahan pewarna buatan yang tidak direkomendasikan oleh Depkes RI atau FDA dapat menimbulkan gangguan kesehatan, seperti timbulnya kanker usus dan pankreas. Hal ini disebabkan oleh kandungan arsen yang melebihi 0,00014% dan timbal yang melebihi 0.001% (Saparinto dan Hidayati, 2006). Data Depkes (1998) menyebutkan bahwa dari hasil penelitian pewarna sintetik ditemukan 19,02% produk sirop, kerupuk, roti, kue-kue basah dan makanan jajanan menggunakan pewarna terlarang yakni rodhamin B.

Pengujian di laboratorium Balai Besar POM Yogyakarta, Semarang, maupun Medan menunjukkan setengah dari contoh produk pangan mengandung bahan tambahan makanan terlarang. Zat tambahan berbahaya yang paling sering ditambahkan produsen adalah zat pewarna *Rhodamin B* dan *Methanyl yellow*, pemanis buatan Siklambat atau Sakarin, serta pembuat kenyal berupa Formalin atau Boraks. Kendati, Badan POM telah cukup lama mensosialisasikan kepada konsumen maupun produsen, tampaknya belum ada

tanda-tanda makanan yang mengandung zat berbahaya itu akan lenyap dari pasaran (Pusdiknakes, 2005).

Selain pewarna bahan tambahan pangan yang juga sering digunakan pada makanan yaitu pemanis sintetis. Menurut Saparinto dan Hidayati (2006), hasil pengamatan secara kualitatif terhadap jenis pemanis makanan jajanan menunjukkan bahwa pemanis yang digunakan pada sebagian besar makanan jajanan adalah campuran sakarin dan siklamat. Siklamat pada dasarnya hanya boleh digunakan untuk penderita diabetes (kencing manis) karena kandungan kalornya sangat rendah.

Zat pemanis sintetis merupakan zat yang dapat menimbulkan rasa manis atau dapat membantu mempertajam penerimaan terhadap rasa manis tersebut, sedangkan kalori yang dihasilkannya jauh lebih rendah daripada gula. Umumnya zat pemanis sintetis mempunyai struktur kimia yang berbeda dengan struktur polihidrat gula alam (Winarno, 1997). Data dari Depkes (1996) menyebutkan bahwa 61,28% makanan yang diperiksa menggunakan pemanis buatan sakarin dan siklamat.

Meskipun telah banyak ditemukan zat pemanis sintetis, tetapi hanya beberapa saja yang boleh dipakai dalam bahan makanan. Mula-mula garam Na- dan Ca-siklamat yang kemanisannya tiga puluh kali kemanisan sukrosa digunakan sebagai pemanis, kemudian penggunaannya dilarang di Amerika Serikat karena diperkirakan bersifat karsinogen. Di Indonesia penggunaan siklamat masih diijinkan, tetapi sebenarnya hasil metabolisme siklamat yaitu sikloheksamina merupakan senyawa karsinogenik. Pembuangan

sikloheksamina melalui urin dapat merangsang tumbuhnya tumor kandung kemih pada tikus. Walaupun demikian, uji ulang siklalat yang dilakukan terhadap beberapa galur tikus dan hamster ternyata menunjukkan negatif terhadap sifat merangsang terjadinya tumor kandung kemih (Winarno, 1997).

Menurut Winarno (1997), zat pemanis sintetik yang kini banyak digunakan dalam makanan dan minuman adalah garam Ca- atau Na-sakarín. Penggunaan sakarin tergantung dari intensitas kemanisan yang dikehendaki. Kemanisan sakarin empat ratus kali lebih besar dari kemanisan larutan sukrosa 10%. Berdasarkan hasil penelitian di Kanada, didapat bahwa penggunaan 5% sakarin dalam ransum tikus dapat merangsang terjadinya tumor di kandung kemih.

Berdasarkan hasil penelitian sebuah lembaga konsumen di Jakarta menunjukkan bahwa survey yang dilakukan Juni hingga Juli 2006 pada 46 makanan anak-anak membuktikan makanan itu mengandung pemanis buatan berbahan kimia. Makanan yang diteliti terdiri dari jenis *jelly*, minuman serbuk dan permen. Hasil penelitian membuktikan bahwa ketiga jenis makanan tersebut mengandung aspartam, sakarin dan siklalat (Rol dan Broto, 2006).

Bahan pangan jarang sekali ditemukan dalam keadaan steril. Hampir semua bahan pangan terutama makanan tercemar oleh berbagai mikroorganisme dari lingkungan sekitar misalnya dari udara, air, tanah, debu, kotoran, dan bahan organik yang telah busuk. Walaupun demikian, populasi mikroorganisme yang berada pada suatu bahan pangan umumnya bersifat

sangat spesifik dan tergantung pada jenis bahan dan kondisi tertentu dari penyimpanannya (Buckle dkk., 1987).

Ada beberapa jenis bakteri yang sering mengkontaminasi makanan, salah satunya adalah *Staphylococcus aureus*. Bakteri *Staphylococcus aureus* mempunyai habitat alami di tubuh manusia dan hewan. Bakteri ini tidak tahan panas tapi racun yang dihasilkan bersifat tahan panas. Racun ini sangat berbahaya bagi manusia. Menurut data Depkes (1998), menunjukkan bahwa tingkat keracunan makanan akibat bakteri *Staphylococcus aureus* cukup banyak terjadi di beberapa Propinsi di Indonesia.

Berdasarkan penelitian Wardhani (1994), diketahui bahwa gorengan tempe dan siomay yang dijual di daerah sekitar sekolah dan terminal di DIY positif mengandung bakteri *Staphylococcus aureus* dan melebihi jumlah yang telah ditentukan dalam SNI.

Pada penelitian ini, sampel diambil dari beberapa pedagang kue cenil yang terdapat di beberapa pasar-pasar tradisional dan pedagang di pinggiran jalan yang terdapat di daerah Perkotaan Yogyakarta. Alasan pemilihan lokasi di sekitar pasar karena pada umumnya kue cenil banyak di jual di pasar-pasar di pagi hari dan di pinggiran jalan pada sore hari, banyak orang-orang yang membeli jajanan tersebut untuk sarapan maupun untuk camilan di sore hari.

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka muncul permasalahan yaitu:

1. Apakah *Rhodamin B* dan *Guinea Green B (Acid Green No.3)* digunakan sebagai bahan pewarna dalam pembuatan kue cenil yang dijual di kota Yogyakarta?
2. Apakah Sakarin dan Siklamat digunakan sebagai bahan pemanis dalam pembuatan kue cenil yang dijual di kota Yogyakarta?
3. Bagaimana kualitas mikrobiologis kue cenil yang dijual di kota Yogyakarta?

C. Tujuan Penelitian

Adapun beberapa tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini yaitu:

1. Mengetahui ada tidaknya kandungan *Rhodamin B* dan *Guinea Green B (Acid Green No.3)* dalam kue cenil yang dijual di kota Yogyakarta.
2. Mengetahui ada tidaknya Sakarin dan Siklamat dalam kue cenil yang dijual di kota Yogyakarta.
3. Mengetahui kualitas mikrobiologis kue cenil yang dijual di kota Yogyakarta.

D. Manfaat penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang tingkat keamanan kue cenil bagi konsumen. Selain itu juga, diharapkan dengan adanya penelitian ini dapat membuat masyarakat dan pemerintah lebih memperhatikan keamanan pangan sebagai salah satu kebutuhan yang penting untuk kelangsungan kehidupan.

