

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan makanan di Indonesia yang berbasis *home industry* semakin maju, hal tersebut dilihat dari pesatnya produk pangan yang ditawarkan di pasaran. Makanan merupakan kebutuhan pokok dan sumber utama bagi kehidupan manusia. Penyediaan makanan yang memadai secara kualitas maupun kuantitas dapat meningkatkan kualitas hidup manusia. Oleh sebab itu bahan makanan merupakan hal yang sangat penting bagi kehidupan manusia seperti karbohidrat, lemak, protein, vitamin dan mineral. Penggunaan bahan tambahan atau zat aditif pada makanan semakin meningkat baik disengaja maupun tidak, terutama setelah adanya penemuan-penemuan termasuk keberhasilan dalam mensintesis bahan kimia baru yang lebih praktis, lebih murah, dan lebih mudah diperoleh dengan tujuan untuk memperbaiki mutu suatu produk makanan sehingga mampu bersaing di pasaran.

Pasar merupakan tempat bertemunya suatu transaksi antara penawaran dan permintaan suatu barang pangan maupun non pangan. Beraneka ragam bentuk, ukuran, serta jenis panganan ditemukan di pasar dengan berbagai tingkat higienitas yang bermacam-macam pula. Dengan banyaknya produk pangan yang ditawarkan di pasaran diharuskan pula untuk memilih produk yang benar-benar aman untuk dikonsumsi.

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah pengrajin makanan ditempat penjualan dan disajikan sebagai makanan yang dijual untuk umum dengan berbagai macam kualitas yang ditawarkan, Sehingga tidak menutup kemungkinan banyak pula jajanan yang beredar di pasaran menggunakan bahan aditif (pemanis dan pewarna buatan) yang tanpa disadari apabila dikonsumsi oleh tubuh secara terus-menerus akan mengakibatkan kerusakan pada organ tubuh. Tujuan penambahan zat aditif pewarna yaitu untuk mengikat daya tarik konsumen karena pada umumnya warna merupakan daya tarik terbesar untuk menikmati makanan setelah aroma. Makanan jajanan memegang peranan penting dalam memberikan asupan energi dan gizi bagi yang mengkonsumsinya.

Sedangkan jajanan yang menggunakan pemanis buatan tujuannya tidak jauh berbeda dari jajanan dengan penambahan pewarna namun pada penambahan pemanis buatan umumnya untuk menambah cita rasa karena pemanis buatan merupakan bahan tambahan pangan yang dapat menyebabkan rasa manis pada pangan, tetapi tidak memiliki nilai gizi serta untuk menekan biaya produksi dengan semata-mata untuk memperoleh keuntungan yang sebesar-besarnya (Cahyadi, 2008).

Melihat hal tersebut keberadaan jajanan perlu perhatian khusus karena dampak yang ditimbulkan. Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan di atas perlu dilakukan penelitian tentang penggunaan zat aditif (zat pewarna dan pemanis buatan) produk jajanan yang beredar di pasar tradisional di kamal, bangkalan dan area suramadu.

1.2. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang tersebut, dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini adalah identifikasi bahan pewarna dan pemanis buatan pada makanan jajanan di pasar kamal, pasar bangkalan dan area suramadu.

1.3. Batasan Masalah

Batasan untuk penelitian ini yaitu:

1. Penelitian ini hanya dilakukan di pasar bangkalan.
2. Produk yang digunakan dalam penelitian ini yaitu:
 - a. Pewarna: krupuk, jelly, saos, wajik, lupis, dan es.
 - b. Pemanis: jagung, buah-buahan, es, jelly, dan tape.

1.4. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang dilaksanakan ini yaitu untuk mengetahui identifikasi kualitatif penggunaan zat aditif makanan (pewarna dan pemanis buatan) yang beredar di pasar bangkalan

1.5. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini yaitu:

1. Untuk menginformasikan kepada pedagang dan konsumen bahaya jajanan yang mengandung zat aditif sehingga dapat membuat perubahan menjadi makanan yang menggunakan bahan alami dan menyehatkan.
2. Untuk menginformasikan kepada pengambil kebijakan setempat mengenai kondisi makanan jajanan di pasar bangkalan..