

# IDENTIFIKASI ZAT PEWARNA METHYL YELLOW PADA MI BASAH DI PASAR TRADISIONAL CERME KABUPATEN BANYUMAS TAHUN 2016

Puput Cahyogi<sup>1)</sup>, Lagiono<sup>2)</sup>

Jurusan Kesehatan Lingkungan, Politeknik Kesehatan Kemenkes Semarang,  
Jl. Raya Baturaden KM 12 Purwokerto, Indonesia

## Abstrak

Mi basah digunakan pada pangan olahan seperti bakso, soto, mi goreng, mi rebus, mi ayam, dan sebagainya. mi basah banyak dipasarkan di pasar tradisional dan moderen dengan harga yang murah. **Tujuan penelitian** ini adalah untuk mengetahui apakah terdapat pewarna sintesis Methyl Yellow pada mi basah di pasar Tradisional Cerme Kabupaten Banyumas. **Jenis Penelitian** ini termasuk penelitian Deskriptif yaitu data yang diperoleh kemudian dibandingkan dengan standar yang ada. **Hasil Penelitian** pemeriksaan Laboratorium menunjukkan 5 sampel mi basah negatif mengandung Methyl Yellow, Pemeriksaan secara organoleptik sampel 1,2,3 dan 5 tidak berwarna mencolok, sedangkan sampel 4 terindikasi berwarna mencolok. Pengetahuan pedagang menunjukkan dengan kriteria cukup dengan nilai 64,4% **Kesimpulan** hasil pemeriksaan laboratorium sampel mi basah negatif mengandung methyl yellow, tingkat pengetahuan pedagang mi basah sebagian besar pedagang mendapatkankriteria cukup dengan nilai 64,4%. Disarankan petugas puskesmas dan Dinas Kesehatan melakukan penyuluhan pada pedagang dan distributor, melakukan pengawasan bahan tambahan pangan jenis zat pewarna Methyl Yellow.

**Kata kunci** : Mi basah-Pewarna Methyl Yellow

## Abstract

Wet noodles used in processed food such as meatballs, soup, fried noodles, boiled noodles, chicken noodle, and so forth. wet noodles sold in many traditional and modern markets at low prices. The purpose of this study was to determine whether there is a synthetic dye Methyl Yellow pada wet noodles in traditional markets Cerme Banyumas. Type This research was descriptive in that the data obtained were then compared with existing standards. Research Laboratory examination showed negative 5 samples wet noodles containing Methyl Yellow, organoleptic checks samples 1,2,3 and 5 are not gaudy, while samples 4 indicated gaudy. Knowledge shows traders with sufficient criteria with a value of 64.4% **Conclusion** The results of laboratory tests of samples negative wet noodles containing methyl yellow, level of wet noodles What Knowledge merchant traders mendapatkankriteria fairly large part to the value of 64.4%. Suggested puskesmas officers and the Health Department doing counseling traders and distributors, monitoring food additive clouring Agent types Methyl Yellow.

**Keywords** : Wet Noodle – Dye Methyl Yellow

## I. PENDAHULUAN

Mi merupakan panganan olahan yang sering dikonsumsi masyarakat mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Mi digunakan pada panganan olahan seperti bakso, soto, mi goreng, mi rebus, mi ayam, dan sebagainya. Mi memiliki kandungan gizi utama yaitu karbohidrat sehingga digolongkan sebagai bahan makanan pokok atau penghasil energi, bersama dengan nasi. Kalori yang dihasilkan dari 200 gram mi basah atau 50 gram mi kering yang masih mentah sebanyak 175 kalori dan 40 gram karbohidrat. Hal ini setara dengan porsi 100 gram nasi putih.

Zat warna sintesis banyak digunakan sebagai pewarna tambahan pangan karena penggunaannya lebih praktis dan harganya lebih murah.

Methyl Yellow adalah salah satu pewarna yang dilarang digunakan pada produk pangan, Methyl

Yellow ini dilarang penggunaannya oleh pemerintah berdasarkan Peraturan Kementerian Kesehatan RI Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan tambahan pangan.

Hasil penelitian Methyl Yellow dalam mi basah yang dilakukan oleh shenna Ayuningtyas, Husain Nashrianto dan Eka Herlina di beberapa pasar di daerah yang dianalisis yaitu bogor, Jakarta, dan depok terdapat 1 dari 10 sampel saja yang terdeteksi mengandung Methyl Yellow yaitu sampel B2 dengan kadar 3,90 mg/Kg.

## II. BAHAN DAN METODE

Penelitian ini dilaksanakan di Pasar Tradisional Cerme yang memiliki luas wilayah 1. 196m<sup>2</sup>. Pasar Tradisional Cerme terletak di Desa Purwosari, Kecamatan Baturaden, Kabupaten Banyumas.

<sup>1)</sup> Email : yogiakanmerubahdunia@yahoo.co.id

<sup>2)</sup> Email : lagionoabdulwahid@yahoo.co.id

Subyek dalam penelitian ini adalah seluruh mi basah yang dijual di pasar tradisional Cerme Kabupaten Banyumas.

Analisis data, yang sudah diperoleh dengan menggunakan tabel. Hasil diperoleh dari Laboratorium dibandingkan dengan standar peraturan Menteri Kesehatan Nomor 33 tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan dan bahan yang berbahaya, dilarang penggunaannya di dalam makanan.

### III. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### a. Identifikasi Secara Organoleptik

Identifikasi mi basah secara organoleptik untuk mengetahui ada tidaknya *Methyl Yellow* pada mi basah di Pasar Tradisional Cerme dengan 3 observer mengamati 5 sampel mi basah dari 5 pedagang di Pasar Tradisional Cerme, yang tergambar dalam tabel sebagai berikut.

Tabel 4.1 Hasil Identifikasi Mi Basah yang mengandung zat pewarna *Methyl Yellow* secara Organoleptik.

No	SAM-PEL	OBSERVER										KET.
		1		2		3		4		5		
		+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	
1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Tidak erindikasi
2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Tidak erindikasi
3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Tidak erindikasi
4	4	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	Terindikasi
5	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Tidak erindikasi

Keterangan = (+) Warna Kuning mencolok  
(-) Warna Kuning Pucat

Berdasarkan tabel 4.1 tentang identifikasi mi basah secara organoleptik menunjukkan bahwa dari 5 sampel mi basah yang di ambil dari 5 pedagang tergambar hanya pada sampel 4 yang dimungkinkan mengandung pewarna sintesis *Methyl Yellow* terbukti dari 3 observer, 2 Observer yang menyatakan positif (Pewarna kuning mencolok) sedangkan untuk sampel lainnya seluruh observer menyatakan Negatif (warna Kuning Pucat) artinya 4 sampel dimungkinkan tidak mengandung pewarna sintesis *Methyl Yellow*.

#### b. Hasil Uji Laboratorium Kesehatan Kabupaten Banyumas

Pemeriksaan ada tidaknya kandungan *Methyl Yellow* pada mi basah di Laboratorium Kesehatan Kabupaten Banyumas, penelitian ini menggunakan metode Kualitatif. Berikut Tabel 4.2 Hasil Pemeriksaan Uji Laboratorium *Methyl Yellow*.

No	Nama Sampel	Nomor kode	Hasil Pemeriksaan
1	Mi Basah	1.	(-) Negatif
2	Mi Basah	2.	(-) Negatif
3	Mi Basah	3.	(-) Negatif

4	Mi Basah	4	(-) Negatif
5	Mi Basah	5	(-) Negatif

Dari hasil Uji Laboratorium yang di lakukan peneliti untuk menentukan ada tidaknya kandungan *Methyl Yellow* pada Mi Basah yang dijual di Pasar Tradisional cerme, Kabupaten Banyumas. Sampel dengan kode 1, 2, 3, 4, dan 5 (-) negatif mengandung Pewarna *Methyl Yellow*.

#### c. Tingkat Pengetahuan Pedagang

Pentingnya Mengetahui tingkat pengetahuan pedagang untuk mengetahui seberapa besar pengetahuan pedagang terhadap penggunaan zat pewarna *Methyl Yellow* sebagai bahan tambahan pangan (BTP).

Tabel 4.3 Hasil Kuesioner Tingkat Pengetahuan Pedagang Secara Keseluruhan

No	Item Pertanyaan	Ya (%)	Tidak (%)
1.	Apakah Bapak/Ibu pernah mendengar atau mengetahui apa itu <i>Methyl Yellow</i> ?	60	40
2	Menurut Bapak/Ibu, apakah para pedagang tidak di perbolehkan menambahkan bahan tambahan pangan ( <i>Methyl Yellow</i> ) pada mi basah ?	40	60
3	Menurut Bapak/Ibu, apakah penggunaan pewarna <i>Methyl Yellow</i> pada bahan pangan itu tidak baik ?	80	20
4	Apakah <i>Methyl Yellow</i> salah satu jenis bahan tambahan pangan yang tidak diperbolehkan oleh pemerintah ?	20	80
5	Menurut Bapak/Ibu, apakah bahan tambahan pangan <i>Methyl Yellow</i> yang dikonsumsi dapat membahayakan kesehatan ?	80	20
6	Menurut Bapak/Ibu, apakah mi basah yang mengandung <i>Methyl Yellow</i> tahan dalam waktu jangka lama ?	100	0
7	Menurut Bapak/ibu, apakah <i>Methyl Yellow</i> yang dikonsumsi melebihi dosis dapat menyebabkan kematian ?	80	20
8	Menurut Bapak/Ibu, apakah mi basah yang mengandung <i>Methyl Yellow</i> memiliki warna terang dan mencolok ?	100	0
9	Apakah makanan mi basah yang anda jual pernah diambil sampel oleh Dinas Kesehatan/Puskesmas untuk diperiksa di Laboratorium ?	20	80
JUMLAH (%)		64,4	35,6

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan peneliti terhadap pedagang mi basah di Pasar Tradisional Cerme tentang pengetahuan zat pewarna *Methyl Yellow* sebagai bahan tambahan pangan dan mengetahui ciri-ciri mi basah yang

mengandung *Methyl Yellow* hasilnya adalah cukup dengan nilai rata-rata 64,4%.

Pentingnya mengetahui tingkat pengetahuan pedagang terhadap bahaya Mengonsumsi mi basah mengandung zat pewarna *Methyl Yellow*, mengetahui secara fisik mi basah yang mengandung zat pewarna *Methyl yellow* dan penggunaan zat pewarna sebagai bahan tambahan pangan sehingga pentingnya mengetahui tingkat pengetahuan pedagang.

Tabel 4.4 Hasil Kuesioner Tingkat Pengetahuan Pedagang Secara Individu

No	Kode Sampel /Pedagang	Persentase (%)	Kriteria Penilaian
1	1	44,4	Kurang Baik
2	2	44,4	Kurang Baik
3	3	66,6	Cukup
4	4	66,6	Cukup
5	5	100	Baik

Berdasarkan hasil pada tabel 4.4 mengenai hasil kuesioner tingkat pengetahuan secara individu Kriteria yang didapat dengan presentase Baik yaitu kode no 5.

d. Deskripsi sikap pedagang mi basah terhadap penggunaan Zat Pewarna *Methyl Yellow*

Sikap pedagang sangat mempengaruhi bahan makanan yang dijual di pasaran, karena dapat berpengaruh buruk bagi pembeli, maka dari itu pentingnya mengetahui sikap pedagang mi basah.

Tabel 4.5 Hasil Kuesioner Terbuka Sikap Pedagang mi basah

No	Item Pertanyaan	Kode Sampel 1	Kode Sampel 2	Kode Sampel 3	Kode Sampel 4	Kode Sampel 5
1	Sudah berapa lama bapak/ibu berjualan mi basah di pasar ini?	4 Tahun	2 Tahun	1 Bulan	6 Tahun	30 Tahun
2	Bagaimana cara Bpk/Ibu mendapatkan mi basah ini?	Membeli dari produsen yang berada di Kota Bandung	Pemesan lewat kulakan dari produsen Bandung	Dengan cara kulakan ke produsen dari Bandung	Dengan cara membeli ke produsen dari Bandung	Dengan cara membeli ke Pasar wage
3	Adakah bapak/ibu menambahkan dalam pembuatan mi basah? (selain bahan utama :tepung-tepungan, mentega, telur, air)	Saya yang tidak tahu proses pembuatan nya, hanya menjual saja	Tidak tahu	Tidak tahu, karena hanya menjual saja	Saya tahu proses pembuatan nya	Tidak tahu
4	Apakah mi basah yang anda jual layak dikonsumsi	Layak karena saya beli	mi basah layak untuk dikon	layak karena baru kulakan	layak karena mi basah baru dibuat dikirim	layak jual karena mi basah baru dibuat tadi pagi

masyarakat?	sumsi	kualitasnya a terjamin
-------------	-------	------------------------

#### IV. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pemeriksaan *Methyl Yellow* pada mi basah secara organoleptik pada kode sampel 4 terindikasi mengandung *Methyl Yellow* karena memiliki warna kuning yang mencolok dan mengkilap.

Dari hasil Uji Laboratorium yang di lakukan peneliti untuk menentukan ada tidaknya kandungan *Methyl Yellow* pada mi basah yang dijual di Pasar Tradisional cerme, Kabupaten Banyumas. Sampel dengan kode 1, 2, 3, 4 dan 5 (-) negatif mengandung pewarna *Methyl Yellow*.

Berdasarkan hasil yang telah didapat peneliti terhadap tingkat pengetahuan pedagang tentang zat pewarna *Methyl Yellow* sebagai bahan tambahan pangan, hasilnya adalah cukup dengan nilai rata-rata 64,4%.

Berdasarkan hasil yang telah didapat peneliti tentang sikap pedagang dalam menggunakan zat pewarna *Methyl Yellow* pada mi basah, banyak yang mengatakan Layak untuk dikonsumsi.

Berdasarkan hasil yang telah dilakukan peneliti tentang kemudahan mendapatkan zat pewarna *Methyl Yellow*, jawabannya banyak yang mengetahui penjualan zat pewarna *Methyl Yellow*.

Berdasarkan ada atau tidaknya pengawasan pedagang keseluruhan pedagang menjawab belum pernah dilakukan penyuluhan atau pengawasan dari Dinas Kesehatan, apabila diberi pengetahuan pedagang merasa sangat senang.

#### UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih disampaikan kepada Pemerintah Desa Purwosari dan Pedagang mi basah di Pasar Tradisional Cerme. Dosen pembimbing Karya Tulis Ilmiah serta pihak-pihak yang terkait sehingga penelitian ini dapat terlaksanakan tepat waktu.

#### DAFTAR PUSTAKA

C. Hanny wijaya, 2009, *Bahan Tambahan Pangan Pewarna*, Singapura: IPB Press

Candra. 2009. *Bahan-bahan Berbahaya Dalam Kehidupan*. Bandung: Salamadani.

Denny Indra Praja, 2015, *Zat Adiktif Makanan Manfaat dan Bahayanya*, Yogyakarta: Garudhawaca

[https://id.wikipedia.org/wiki/Uji\\_organoleptik](https://id.wikipedia.org/wiki/Uji_organoleptik), tanggal 29 November 2015, pukul 16:29 WIB

<http://ejournal.unpak.ac.id/pdf>, tanggal 5 januari 2016, 12:41 WIB

<http://ik.pom.go.id/v2015/artikel/Bahaya-Metanol-Yellow-pada-Pangan3.pdf>, tanggal 7 januari 2016, pukul 10:15 WIB

Leni Herliani Afrianti, 2010, *Pengawet Makanan Alami Dan Sintetis*, Bandung: Alfabeta

Made Astawan, 1999, *Membuat Mi dan Bihun*, Jakarta: Penebar Swadaya

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan. [<http://jdih.pom.go.id/>] (diunduh bulan Maret 2012)

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 *Tentang Keamanan, Mutu Dan Gizi Pangan*

Rosmauli, dkk, 2014, *Ini Dia Zat Pewarna Berbahaya Di Balik Makanan Lezat*, Yogyakarta: Bhafana

Saparinto, Cahyo dan Diana Hidayati. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: kanisius

Suharsini Arikunto, 1998, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek* ( Edisi Revisi IV), Jakarta: Rineka Cipta

Soekidjo Notoatmodjo, 2005. *Promosi Kesehatan Teori dan Aplikasi*. Jakarta: PT RINEKA CIPTA

Tri Cahyono, 2014, *Pedoman Penulisan Proposal Penelitian dan Karya Tulis Ilmiah atau Sekripsi* (Edisi Revisi Ke Tiga), Purwokerto : Kementerian Kesehatan RI Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Semarang

Winarno, F.G, 1997, *Kimia Pangan dan Gizi*, Jakarta: Gramedia Pustaka