

### Sejumlah makanan memakai bahan *rhodamin B*, yang biasa dipakai untuk pewarna tekstil.

Lonceng tanda istirahat bergema di sebuah sekolah dasar (SD) di Kota Depok, Jawa Barat. Sejurus kemudian, para murid segera berhamburan ke gerbang depan, dan 'menyerbu' belasan penjual jajanan yang telah siap menjajakan dagangannya.

Beberapa anak tampak ingin cepat-cepat menikmati es sirup, atau menyantap manisnya gulali. Ada pula yang langsung berebutan membeli sate sosis seharga Rp 1.000 per buah.

Masih banyak lagi jenis jajanan ditawarkan. Para penjual pun mengemas tampilan dagangan mereka sedemikian rupa, bersama warna-warni menarik, dengan harapan 'dilirik' calon pembeli cilik itu.

Anak-anak memang sangat menikmati makanan ringan tadi. Saban hari mereka mengonsumsi aneka jajanan sekolah, namun tanpa menyadari bahaya tersembunyi di balik kenikmatan santapan tersebut.

Jajanan sekolah sejatinya telah lama mendapat sorotan tajam terkait adanya kandungan bahan berbahaya. Banyak penelitian medis membuktikan kekhawatiran itu, sehingga perlu diwaspadai.

Di antara zat atau bahan berbahaya dalam jajanan sekolah yakni boraks (pengawet), bakteri *e-coli*, dan *sacharin* (pemanis buatan). Namun ada lagi yang tak kalah berbahaya, yakni kandungan zat pewarna buatan.

Biasanya, zat pewarna banyak ditemukan pada jajanan permen, jeli, kue lapis, serta minuman warna warni. Bahan ini juga terdapat dalam makanan ringan (*snack*), atau makanan berwarna terang lainnya.

Dikutip dari situs *beritajakarta.com*, berdasarkan penelitian Suku Dinas Kesehatan Jakarta Barat pada Juni 2009 lalu, dari 64 sampel jajanan, sebanyak 51 persen positif mengandung zat pewarna sintetis.

Yang lebih mengejutkan, pada tiga sampel, terdapat zat yang dilarang untuk makanan, yakni *rhodamin B*. Zat ini biasa digunakan untuk pewarna pakaian. Di samping jajanan sekolah, zat yang sama juga sering dipakai untuk mewarnai terasi, kerupuk dan minuman sirup.

### Efek samping

Umumnya, pewarna yang terdapat dalam makanan olahan terbagi atas pewarna sintetis (buatan) dan alami. Pewarna sintetis terbuat dari bahan-bahan kimia, misalnya *tartrazin* untuk

## Mewaspadaai Zat Pewarna Makanan

Written by zet

Friday, 13 November 2009 21:45 -

---

menghasilkan warna kuning,  
*allura red*  
untuk warna merah, dan lainnya.

Tingginya pemakaian pewarna sintesis tak terlepas dari sejumlah faktor, seperti masalah harga. Zat pewarna ini dijual dengan harga yang lebih murah dibandingkan pewarna alami. Tak heran, para pedagang memilih memakai zat ini demi mengejar margin keuntungan lebih besar.

Alasan lain adalah stabilitas. Zat sintesis memiliki tingkat stabilitas lebih baik. Kondisi ini, menurut uraian pada situs *halalguide*, membuat warna makanan tetap cerah walau telah mengalami proses pengolahan dan pemanasan.

Ini berbeda dengan pewarna alami yang mudah memudar atau terdegradasi saat diolah dan disimpan. Semisal kerupuk yang memakai pewarna alami, maka warna tersebut akan segera pudar ketika sedang digoreng.

Meski demikian, pewarna alami juga tidak aman benar. Bila ditinjau dari aspek kehalalan, justru memiliki titik kritis lebih tinggi. Mengapa begitu? Hal ini berkaitan dengan sifat tidak stabil yang dimiliki tadi.

Supaya mempertahankan warna tetap cerah, maka digunakan bahan pelapis untuk melindunginya dari pengaruh suhu, cahaya dan kondisi lingkungan lainnya. Di sinilah masalah timbul, lantaran bahan pelapis yang biasa dipakai adalah gelatin, yang berasal dari hewan.

Nah, perlu diteliti betul, gelatin ini berasal dari hewan yang halal atau tidak? Oleh sebab itu, langkah terbaik yakni memastikan bahan alam yang digunakan harus dipilih dari bahan-bahan yang halal, terutama gelatin-nya.

Bisa juga memakai bahan lain, semisal *maltodekstrin* atau karagenan yang lebih aman dari segi kehalalan. LPPOM MUI berpendapat, bila rambu-rambu itu terpenuhi, maka masih lebih baik memakai zat alami ketimbang pewarna sintesis.

Penggunaan pewarna sintesis yang tidak proporsional telah dilarang keras, sebab bisa berakibat fatal bagi kesehatan, seperti menimbulkan kanker dan penyakit lainnya.

Pada dasarnya, setiap bahan sintesis yang dikonsumsi akan menimbulkan efek. Karena itu, sejumlah negara maju telah melarang peredaran dan pemakaian pewarna sintesis, dan lebih merekomendasikan pewarna alami.

Adapun di Indonesia, menurut LPPOM MUI, jika masalah harga masih menjadi kendala, penggunaan pewarna sintesis dibolehkan. Namun, harus dipilih jenis pewarna yang untuk makanan (*food grade*) dengan jumlah yang proporsional dan tidak berlebihan. ed: heri

HALALAN THAYIBAN

## Mewaspadai Zat Pewarna Makanan

Written by zet

Friday, 13 November 2009 21:45 -

---

### Yusuf Assidiq

sumber: [republika](#)