

IDENTIFIKASI METHANIL YELLOW PADA JAMU TRADISIONAL YANG DIJUAL DI PASAR KARUWISI KOTA MAKASSAR

Andi Indrawati¹, Mutmainnah²

¹ Prodi D-III Analisis Kesehatan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia Timur
Jl. Abdul Kadir, No.70 Makassar

e-mail: andindrawati2303@gmail.com

² Prodi D-III Analisis Kesehatan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia Timur
Jl. Abdul Kadir, No.70 Makassar

e-mail: innamutmainnah@gmail.com

ABSTRACT

Jamu is a term for traditional medicine from the Java region. Jamu is also known as medical medicine, herbal medicine, herbiology, and herblore. The benefits of herbal medicine itself, depending on the type of herbs used for treatment. Herbal medicine is made from natural ingredients, in the form of parts of plants such as rhizomes (roots), leaves and bark, fruit. There is also use of materials from animal bodies, such as goat bile or crocodile tangkur. Herbal medicine usually tastes bitter so it is necessary to add honey as a sweetener so that the taste is more tolerable to the drinker. Methanil Yellow is a synthetic dye used in the textile industry. Misuse of Methanil Yellow includes noodles, crackers, and other snacks that have a striking yellow color. Methanil Yellow dye is very dangerous if inhaled, in contact with the skin, in contact with the eyes, and swallowed. Methanil Yellow is a synthetic dye that is prohibited for food products because it contains heavy metal residues which are very harmful to health. The results of the Methanil Yellow research on the traditional herbal medicine showed that the herbs that had been tested did not contain Methanil Yellow or were negative. By looking at the results of research that has been carried out on the 5 samples studied, it can be seen that the five samples are NEGATIVE.

Keywords: Methanil Yellow, Traditional Herbal

PENDAHULUAN

Di zaman modern dewasa ini, kompetensi pemasaran menyebabkan kalangan industri memakai lebih banyak bahan tambahan makanan dalam produk jamu tradisional agar produk tersebut lebih awet. Berkembangnya produk makanan tersebut terjadi karena tingginya kebutuhan masyarakat terhadap jenis produk yang praktis dan siap saji (Sari, R, 2004). Oleh karena itu, produsen makanan dan minuman menambah zat tambahan atau yang sering disebut sebagai food additive.

Dalam persaingan untuk mendapatkan konsumen, tentunya

sebuah produk minuman harus mempunyai daya tarik tersendiri. Daya tarik tersebut ada yang memang asli, namun ada juga yang sengaja diberi tambahan agar terlihat lebih menarik. Salah satunya dengan penambahan zat pewarna. Penambahan zat pewarna bertujuan untuk memperbaiki kenampakan minuman, memperoleh warna yang seragam dan menarik selera konsumen. Pewarna telah lama digunakan pada bahan makanan dan minuman untuk memperbaiki tampilan produk pangan. Pada mulanya zat warna yang digunakan adalah zat warna alami dari tumbuhan dan hewan. Semakin berkembangnya

pengetahuan dan teknologi saat ini, penggunaan zat warna alami semakin berkurang dalam industri pangan yang digantikan lebih banyak oleh zat warna sintetik. Hal ini disebabkan bahan-bahan pewarna sintetik lebih murah dan memberikan warna yang lebih stabil dibanding dengan warna aslinya. Penggunaan pewarna sintetik untuk bahan pangan sebenarnya bukanlah hal yang dilarang. Namun demikian, ketika harga pewarna sintetik dianggap cukup mahal bagi produsen kecil, maka produsen beralih ke pewarna tekstil yang lebih murah dan lebih cerah warnanya.

Bahan pewarna pada dasarnya ada dua jenis yaitu pewarna alami dan sintesis, zat pewarna alami contohnya Anato dan Klorofil. Sedangkan zat pewarna sintesis yang diizinkan penggunaannya contohnya Brilliant Blue dan Eritrosin dan zat pewarna yang dilarang penggunaannya contohnya Rhodamin B dan Methanil Yellow. Bahan pewarna sintesis mempunyai banyak kelebihan yaitu beraneka ragam warna dan penyimpanannya lebih mudah dan tahan lama.

Zat pewarna sintesis merupakan zat pewarna buatan manusia. Zat pewarna sintesis seharusnya telah melalui suatu pengujian secara insentif untuk menjamin keamanannya. Karakteristik dari zat pewarna sintesis adalah warnanya lebih cerah, lebih homogen, dan memiliki variasi warna yang lebih banyak bila dibandingkan dengan zat pewarna alami. Disamping itu, penggunaan zat pewarna sintesis pada makanan bila dihitung berdasarkan harga per unit dan efisiensi produksi akan jauh murah bila dibandingkan dengan zat pewarna alami. Para konsumen pun hendaknya selalu tentang komponen-komponen yang terkandung dalam zat pewarna sintesis tersebut.

Penyalahgunaan pemakaian zat pewarna sintetik untuk sembarang bahan produk jamu, misalnya zat pewarna untuk tekstil dan kulit dipakai untuk mewarnai makanan. Zat pewarna untuk tekstil atau kulit yang merupakan zat pewarna terlarang digunakan dalam berbagai jenis makanan tetapi sering disalahgunakan yaitu Methanil Yellow. Disamping itu zat pewarna lebih murah (Winarno & Rahayu, 1994).

Berbagai peraturan pemerintah tentang industri bahan makanan yang ditetapkan sebagai batasan penggunaan bahan tambahan kimia sintesis. Peraturan penggunaan bahan tambahan kimia tersebut juga diterapkan di Negara-negara lain, berdasarkan ketentuan dari organisasi kesehatan dunia (WHO = *World Health Organization*) yang ditetapkan di Genova pada tahun 1971 (Suprpti L. M, 2005).

Berbagai macam penyakit yang diderita oleh manusia disebabkan oleh pola dan gaya hidup manusia itu sendiri. Semakin hari, semakin banyak diantara kita yang mengidap penyakit, mulai dari penyakit yang sederhana sampai yang berat. Namun, ternyata kedokteran yang modern ini, banyak yang menggunakan berbagai dasar berbahan kimia yang tidak mampu menyembuhkan penyakit tersebut.

Berdasarkan latar belakang diatas maka, dilakukan analisa zat pewarna Methanil Yellow pada jamu tradisional yang beredar di pasaran.

Jamu herbal tradisional yang merupakan warisan leluhur bangsa ini, menjadi pilihan yang banyak dipakai untuk pengobatan alternative. Disamping murah, jamu juga tidak mengandung bahan kimia yang bisa saja justru menimbulkan efek samping yang lain pada tubuh. ga menggunakan bahan dari tubuh hewan, seperti empedu kambing atau tangkur buaya. Jamu biasanya terasa pahit sehingga

perlu ditambah madu sebagai pemanis agar rasanya lebih dapat ditoleransi.

Penjualan jenis dan jumlah jamu tradisional sangat bervariasi untuk setiap penjaja. Hal tersebut, tergantung pada kebiasaan yang mereka pelajari dari pengalaman tentang jamu apa yang diminati serta pesanan yang diminta oleh pelanggan. Setiap hari jumlah dan jenis jamu yang dijual tidak selalu sama, tergantung kebiasaan dan kebutuhan konsumen. Setelah dilakukan pendataan, diperoleh informasi bahwa jenis jamu yang dijual ada delapan yaitu, beras kencur, cabe puyang, kudu laos, kunci suruh, uyup-uyup atau geprokan, kinir asam, pahitan, dan sinom.

Hampir semua jamu menyediakan seluruh jenis jamu ini meskipun jumlah yang dibawa berbeda-beda sesuai dengan kebutuhan konsumen. Masing-masing jenis jamu disajikan untuk diminum tunggal atau dicampur satu jenis jamu dengan jenis yang lain.

Beberapa diantara responden, selain menyediakan jamu gendong juga menyediakan jamu serbuk atau pil hasil produksi industri jamu.

Jamu tradisional pada umumnya digunakan untuk menjaga kesehatan. Orang membeli jamu tradisional seringkali karena kebiasaan mengkonsumsi sebagai minuman kesehatan yang dapat dikonsumsi sehari-hari.

Pasar karuwisi adalah pasar tradisional yang terdapat di kota Makassar dan dikunjungi oleh semua lapisan masyarakat, menyediakan berbagai jenis bahan pangan khususnya jamu tradisional. Jamu tradisional tersebut belum tentu aman bagi masyarakat yang mengkonsumsinya karena diduga menggunakan zat pewarna jenis methanol yellow. Berdasarkan fenomena tersebut, maka dilakukan penelitian untuk mengetahui ada

tidaknya penggunaan zat pewarna jenis Methanil Yellow yang terdapat dalam jamu tradisional.

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah apakah ada zat pewarna jenis Methanil Yellow yang digunakan dalam jamu tradisional yang dijual di Pasar Karwisi Kota Makassar?. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui ada tidaknya methanil yellow pada jamu tradisional yang dijual di Pasar Karuwisi Kota Makassar.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan tujuan untuk mengidentifikasi zat pewarna jenis Methanil Yellow yang terdapat dalam Jamu Tradisional yang dijual di Pasar Karuwisi Kota Makassar. Populasi dalam penelitian ini adalah Semua jamu tradisional yang dijual di Pasar Karuwisi Kota Makassar. Sampel dalam penelitian ini adalah jamu tradisional yang di ambil secara *purposive sampling*. Penelitian ini telah dilaksanakan di Kampus V Universitas Indonesia Timur Makassar Lantai 5 jalan Abdul kadir pada bulan September 2018.

HASIL DAN DISKUSI

Dari penelitian yang telah dilaksanakan, maka diperoleh hasil sebagai berikut :

Tabel 1. Hasil Identifikasi Methanil Yellow Pada Jamu Tradisional yang dijual di Pasar Karuwisi Kota Makassar

No	Kode Sampel	Hasil Pemeriksaan
1	A	Negatif
2	B	Negatif
3	C	Negatif
4	D	Negatif
5	E	Negatif

Nilai Rf yang diperoleh dari larutan sampel jamu tradisional dan larutan baku Methanil Yellow adalah berbeda, sehingga diperoleh hasil negatif untuk pemeriksaan Methanil Yellow dalam sampel jamu tradisional tersebut. Hasil dikatakan positif jika nilai Rf larutan uji sama dengan nilai Rf larutan baku. Penentuan mutu dan bahan makanan sangat bergantung pada beberapa faktor diantaranya cita rasa, warna, tekstur, dan nilai gizinya. Faktor warna tampil lebih dahulu dan kadang-kadang sangat menentukan. Suatu bahan yang dinilai bergizi, enak, dan sangat baik tidak akan dimakan apabila memiliki warna yang tidak sedap dipandang atau memberi kesan menyimpang dari warna yang seharusnya. Selain sebagai faktor yang ikut menentukan mutu, warna juga dapat digunakan sebagai indikator kesegaran dan kematangan.

Jamu tradisional dengan warna yang mencolok dan indah, dikhawatirkan menggunakan zat pewarna tekstil dan pewarna kulit. Bila itu terjadi, sangat membahayakan kesehatan pemakainya, karena zat pewarna tekstil mengandung residu logam berat yang dapat merusak organ hati dan ginjal. Oleh sebab itu, sedapat mungkin hindari mengkonsumsi bahan makanan yang mengandung zat pewarna sintetik. Untuk mencegah terjadinya gangguan kesehatan akibat penggunaan zat warna alami misalnya daun suji (pewarna hijau) atau zat sintetik yang dibeli di apotik tertentu yang telah disahkan oleh Depkes, RI. Untuk mengetahui kandungan pewarna makanan baik atau tidak dapat dilakukan pemeriksaan dengan metode Kromatografi Lapis Tipis.

Pada praktikum kali ini, dilakukan pengujian menggunakan metode kromatografi lapis tipis terhadap jamu tradisional. Sample jamu tradisional

tersebut diasamkan dengan sedikit asam asetat glacial 6% dan dimasukkan benang wol bebas lemak. Kemudian digambarkan garis pembatas pada lempengan. Panjang lempengan yang digunakan adalah 12 cm. Diberi garis yang berjarak 1 cm dari dasar lempengan, sedangkan untuk bagian atas lempengan juga diberi garis yang berjarak 1 cm. Setelah diberi garis, ditetesi atau ditemplei sample dinamakan dengan pembuatan noda. Pembuatan noda sebaiknya menggunakan micropipet agar noda yang dibuat memiliki diameter yang sesuai dengan diameter titik pada garis. Setelah dilakukan pembuatan noda, dimasukkan lempengan kedalam wadah chamber yang terisi larutan standar dimana batas pencelupannya adalah ketika permukaan larutan sejajar dengan garis bawahan lempengan.

Setelah dihitung, jarak yang ditempuh antara sample terhadap pelarutan dapat dinyatakan sebagai Rf. Rf atau Retardation merupakan parameter berapa jauh zat yang akan dipisahkan bergerak dibandingkan dengan gerakan dari fase mobile pada waktu sama.

Dari hasil praktikum yang telah dilakukan, hasil Rf dari larutan jamu tradisional menunjukkan bahwa hasil pemeriksaan adalah negatif. Pemeriksaan dinyatakan positif apabila Rf antara larutan baku Methanil Yellow dan larutan sampel sari buah mempunyai nilai yang sama.

KESIMPULAN (arial, 12, Bold)

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa Jamu tradisional yang dijual di pasar karuwisi kota makassar dinyatakan negatif atau tidak mengandung zat Methanil Yellow.

DAFTAR PUSTAKA

Demam, J. M 1997 *Kimia makanan edisi 2*, ITB Bandung.

Ditjen POM, 1987, *Kumpulan Peraturan Perundang-Undangan di Bidang Makanan*, Edisi II Jilid 1 Depkes RI, Jakarta.

Fardiaz. D, 2006 *Methanil Yellow*, www.google.com.

Huzaimah, 2006 *Identifikasi Methanil Yellow pada Tahu Kuning yang Di jual Di Pasar Terong Kota Makassar*, Proposal Penelitian Fakultas D3 Analis Kesehatan UIT Makassar.

Jamu, www.google.com

Mudjajanto, S. E, 2006. *Waspada! Bahan Kimia Lain dalam Makanan*.www.google.com

Notoatmodjo, S, 2002, *Metodologi Penelitian Kesehatan*, Jakarta :Rineka Cipta

Rumate. F Wunas. J, 2000, *Dasar Kromatografi Kawasan Timur Indonesia*.

Sutresna, N 2002, *Kimia*, Bandung :Grafindo Media Pratama.

Sari. R, 2004 *Identifikasi Rhodamin B dan Methanil Yellow pada Minuman Jajanan yang Dijual Di SD Sudirman Makassar*, Proposal Penelitian Fakultas D3 Analis Kesehatan UIT Makassar.

Sastrohamidjojo. H, 1985 *Kromatografi* Jogjakarta Liberaty.

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