

# BAB I

## PENDAHULUAN

Pada bab ini, merupakan bab dimana memberikan suatu gambaran umum mengapa topik atau judul tersebut diambil dan disajikan dalam karya ilmiah bagian pendahuan menguraikan mengenai latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan, manfaat dan struktur organisasi penelitian yang diambil.

### **A. Latar Belakang Masalah**

Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga pada umumnya menghabiskan waktu diluar rumah atau dikampus, sehingga untuk memenuhi kebutuhan makanannya, mahasiswa dihadapkan pada makanan jajanan baik makanan jajanan kantin, warung, kedai makanan atau kafetaria di sekitar lingkungan kampus. Menurut winarno (1997) menyatakan bahwa pangan jajanan adalah jenis makanan yang dijual di kaki lima, pinggir jalan, di stasiun, dipasar, tempat pemukiman serta lokasi yang sejenis.

Nasution (Nuraida, *et al*, 2009) menjelelaskan bahwa pangan jajanan dapat dikelompokkan menjadi makanan sepinggan, makanan cemilan, minuman dan buah. Makanan sepinggan adalah makanan utama contohnya mie ayam, nasi uduk, baso, gado – gado dan lain – lain. Makanan cemilan atau *snack* adalah makanan yang dikonsumsi di antara dua waktu makan. Makanan cemilan atau *snack* terdiri dari 2 bagian, pertama makanan cemilan atau *snack* basah contohnya, lumpia, lempeng, pisang goreng, risoles dan lain - lainnya. Kedua makanan cemilan atau *snack* kering, seperti produk ekstruksi, keripik, biskuit, kue kering dan lain – lainnya. kelompok minuman seperti minuman kemasan, air mineral, jus, es campur dan lain – lainnya. Kelompok Buah contohnya seperti, buah potong, sop buah, buah utuh dan lain – lain (Nasution, 2009).

Sementara ini masih banyak makanan jajanan yang dijajakan disekitar kampus dan sekolah pada umumnya masih banyak yang tidak aman. Pewarna, pemanis dan pengawet merupakan jenis bahan tambahan pangan. Bahan – bahan tambahan tersebut sering dijumpai pada setiap makanan jajanan yang di jajakan di sekitar lingkungan kampus atau pun disekitar lingkungan sekolah. Penggunaan bahan – bahan tersebut banyak digunakan oleh para penjual makanan jajanan pada

Leha Julaeha, 2016

**PENERAPAN PENGETAHUAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN PADA PEMILIHAN MAKANAN JAJANAN MAHASISWA PENDIDIKAN TATA BOGA UPI**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

pembuatan makanan jajanan seperti kue – kue tradisional, berbagai macam es, buah – buahan, cemilan atau *snack* kemasan dan masih banyak makanan jajanan lainnya. Tidak sedikit penjual makanan sekarang ini mengganti bahan – bahan tambahan pangan yang diizinkan dengan bahan tambahan yang bukan untuk pangan atau yang berbahaya, seperti survei yang dilakukan oleh BPOM tahun 2004 di sekolah dasar di seluruh Indonesia dan sekitar 550 jenis makanan yang diambil untuk sampel pengujian menunjukkan bahwa 60% jajanan anak sekolah tidak memenuhi standar mutu dan keamanan. Disebutkan bahwa 56% sampel mengandung *rhodamine B* dan 33% mengandung boraks (Purtiantini, 2010, hlm. 17). Sedangkan menurut hasil monitoring rutin dan survei Balai Besar POM tahun 2007 di 26 provinsi di Indonesia terhadap makanan jajanan sekolah dasar menunjukkan bahwa 45,28% dari 2957 sampel makanan jajanan tidak memenuhi persyaratan satu atau beberapa parameter yang diuji. Bahan kimia yang dilarang seperti boraks, formalin, pewarna *rhodamin B*, dan amaranth masih terkandung di dalam makanan jajanan (Putra, 2009, hlm. 17).

Menurut Direktur Pengawas Produk dan Bahan Berbahaya BPOM Mustofa menyatakan bahwa :

Ada empat urutan makanan yang berbahaya pada makanan jajanan yaitu: satu pada minuman, seperti es cendol, es cincau, es sirup dan minuman lainnya yang banyak ditemukan pemanis sintesis yang melebihi batas penggunaan. Kedua yaitu pada buah – buahan, baik buah – buahan potong maupun buah – buahan yang segar yang banyak di temukan zat pewarna berbahaya setara pemanis sintesis. Ketiga yaitu pada makanan ringan atau *snack*, seperti jeli, batagor, bakwan, otak – otak, siomay, agar – agar banyak ditemukan pengawet dan pewarna yang bukan untuk pangan. Serta yang keempat yaitu pada makanan jajanan berat seperti mie, bakso, ayam goreng, pecel lele, dll banyak mengandung bahan pengawet yang berbahaya (Tn, September 2015).

Penggunaan bahan – bahan terbut apabila sering dikonsumsi maka akan membahayakan kesehatan tubuh. *Rhodamin B* dan *Methanyl yellow* dapat menyebabkan kerusakan hati dan ginjal, kanker kandung kemih dan gangguan hati, sedangkan boraks dan formalin dapat menyebabkan gangguan saraf ginjal dan hati. Serta penggunaan pemanis sintesis secara berlebihan dapat menyebabkan kanker kandung kemih, asma, kanker otak, serta kemandulan.

Menurut Sunita Almtsier (2009 : 8) makanan sehari – hari yang dipilih dengan baik akan memberikan semua zat gizi yang di butuhkan untuk fungsi normal tubuh. Sebaliknya, bila makanan tidak di pilih dengan baik, tubuh akan mengalami kekurangan zat – zat gizi esensial tertentu.

Mahasiswa dalam memilih makanan jajanan lebih cenderung memilih makanan jajanan dari segi rasa, penampilan, bentuk dan aroma sedangkan dari segi keamanan jajanan tersebut mahasiswa kurang memperhatikan zat – zat kimia yang terkandung dari suatu makanan jajanan tersebut. Pada dasarnya mahasiswa dalam memilih makanan jajanan dipengaruhi oleh faktor intern dan faktor ekstern. Puriantini (Notoatmodjo, 2003) menjelaskan bahwa Faktor intern mencakup pengetahuan khususnya pengetahuan gizi, kecerdasan, persepsi, emosi dan motivasi dari luar (Purtiantini, 2010,hlm.18-19).

Berdasarkan pendapat tersebut yang dikemukakan oleh Notoatmodjo, terjadi pula pada Mahasiswa Pendidikan Tata Boga UPI dalam memilih makanan jajanan sehari – hari. Faktanya bahwa faktor intern mengenai pengetahuan gizi khususnya dalam kepandaian memilih makanan jajanan yang sehat yaitu pengetahuan tentang Bahan Tambahan Pangan. Bahan Tambahan Pangan dipelajari oleh mahasiswa Pendidikan Tata Boga di Mata Kuliah Kimia Makanan.

Kimia Makanan merupakan Mata Kuliah Keahlian Program Studi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI yang memiliki bobot 2 (dua) SKS. Salah satu tujuan dari perkuliahan kimia makanan yaitu adalah mahasiswa diharapkan mampu mengaplikasikan pemahaman yang didapat dalam kimia makanan untuk kehidupan sehari – hari. Materi yang di berikan terkait Bahan Tambahan Pangan meliputi: Pewarna, Pemanis buatan, Pengawet, Antioksidan, Antikempal, Penyedap dan penguat rasa serta aroma, Pengatur keasaman, Pemutih dan pematang tepung, Pengemulsi, Pemantap dan Pengental, Pengeras, Sekuestran, Humektan, Enzim dan Penambah gizi.

Berdasarkan paparan tersebut penulis sebagai Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI saya yang merupakan calon guru yang akan mendidik kembali siswa dan memperoleh ilmu pengetahuan tentang Kimia Makanan terutama Bahan Tambahan Pangan (BTP), ingin meneliti bagaimana penerapan terkait dengan pengetahuan Bahan Tambahan Pangan dari Mata Kuliah Kimia Makanan pada pemilihan makanan jajanan sehari – hari.

Leha Julaeha, 2016

**PENERAPAN PENGETAHUAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN PADA PEMILIHAN MAKANAN JAJANAN MAHASISWA PENDIDIKAN TATA BOGA UPI**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

## **B. Rumusan Masalah Penelitian**

Banyak makanan dan minuman yang diujakan disekitar kampus yang menggunakan bahan tambahan berbahaya. Mahasiswa Pendidikan Tata Boga telah mempelajari tentang bahan – bahan tambahan pangan yang aman dan berbahaya pada mata kuliah kimia makannan. Namun pada kenyataannya masih ditemui mahasiswa yang membeli jajanan berbahan tambahan berbahaya. Berdasarkan rumusan masalah tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul Penerapan Pengetahuan bahan Tambahan Pangan Pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Pendidikan Tata Boga UPI.

## **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian merupakan tujuan yang diarahkan untuk memberikan jawaban terhadap permasalahan yang akan diteliti. Adapun tujuan penelitian ini mengenai Penerapan pengetahuan Bahan Tambahan Pangan (BTP) tentang Pewarna, Pemanis, Pengawet Pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Pendidikan Tata Boga UPI diantaranya:

1. Makanan Jajanan *Snack*
2. Makanan Jajanan Buah
3. Minuman Jajanan

## **D. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat, adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Bagi Mahasiswa Pendidikan Tata Boga UPI diharapkan dapat bermanfaat sebagai masukan tentang pengetahuan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang meliputi pewarna, pemanis, pengawet pada pemilihan jajanan makanan.
2. Bagi Peneliti : Menambah pengalaman dalam penulisan karya ilmiah.

## **E. Struktur Organisasi**

Penelitian ini akan dilakukan dengan struktur penelitian sebagai berikut :

1. Pengajuan judul penelitian.

2. Pembuatan BAB I penelitian yang berisikan tentang latar belakang masalah penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan struktur organisasi.
3. Pembuatan BAB II penelitian yang berisikan tentang kajian pustaka.
4. Pembuatan BAB III penelitian yang berisikan tentang metode penelitian, populasi dan sampel, instrumen penelitian, teknik pengumpulan data dan teknik analisis data.
5. Pembuatan BAB IV penelitian yang berisikan tentang hasil penelitian dan pembahasan.
6. Pembuatan BAB V penelitian yang berisikan tentang simpulan, implikasi dan rekomendasi.
7. Lampiran penelitian.