

BAHAN TAMBAHAN PANGAN PADA PENGOLAHAN MIE BASAH DI KECAMATAN SITIUNG KABUPATEN DHARMASRAYA

Anni Faridah¹, Tika Nur Ainy²
Program Studi Ilmu Kesejahteraan Keluarga
FPP Universitas Negeri Padang
Email: faridah.anni@fpp.unp.ac.id

Submitted: 2020-10-07

Published: 2021-06-29

DOI: 10.24036/jpk/vol13-iss01/792

Accepted: 2021-05-30

URL: <http://jpk.ppj.unp.ac.id/index.php/jpk/article/view/792>

ABSTRAK

Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang tidak tepat, banyak dilakukan industri rumah tangga. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan BTP khususnya pewarna, penyedap, pengental, dan pengawet pada pengolahan mie basah di Kecamatan Sitiung Kabupaten Dharmasraya. Jenis penelitian adalah kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data observasi, wawancara dan dokumentasi. Informan penelitian ini adalah produsen mie basah, yang ditetapkan dengan teknik *snowball sampling*. Kemudian untuk pemeriksaan keabsahan data dilakukan uji kredibilitas dengan melakukan perpanjangan pengamatan, peningkatan kekuatan, triangulasi dengan teman sejawat dan analisis kasus negative. Mie basah yang diproduksi dan dijual di pasaran diuji menggunakan kertas lakmus untuk memastikan kandungan boraks. Data yang diperoleh dianalisis dengan langkah reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian yaitu: produsen menggunakan BTP sintesis dan alami. Jenis BTP alami yang digunakan yaitu kunyit, garam, bawang putih, merica, tepung tapioka, sedangkan BTP sintesis yang digunakan yaitu pewarna kuning, penyedap pengental dan pengawet menggunakan boraks. Boraks merupakan BTP terlarang yang masih digunakan di industri sampai kini. Jumlah BTP sintetis yang digunakan produsen belum berdasarkan ketetapan PERMENKES RI. Produsen memasukkan BTP sintesis pewarna sebanyak 1gr /1kg tepung dan penyedap 15gr/1kg tepung. Produsen menambahkan BTP berdasarkan takarannya sendiri, dengan alasan untuk menghemat ongkos produksi dan menambah nilai jual hasil produksi.

Kata Kunci: *Mie Basah, Bahan Tambahan Pangan, Sitiung*

Pendahuluan

Menurut peraturan Menteri Kesehatan RI No.003/2012 bahan tambah pangan (BTP) adalah bahan yang bukan dari bahan makanan, tetapi merupakan makanan khas, yang memiliki atau tidak memiliki nilai gizi yang sengaja ditambahkan dalam makanan untuk teknologi pada saat pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan. Penggunaan BTP pada produk makanan dapat meningkatkan umur simpan, produk lebih cerah, dan rasa gurih tanpa memerlukan banyak biaya dan tenaga dalam pengolahannya, sehingga produsen mendapat keuntungan lebih besar. Penggunaan BTP sintesis pada pembuatan mie basah di Kecamatan Sitiung Kabupaten Dharmasraya yang kemungkinan melebihi takaran



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2017 by author and Universitas Negeri Padang.

yang di anjurkan, dan bahkan kemungkinan menggunakan BTP yang dilarang seperti boraks.

Produsen mie basah bersaing agar produknya laris di pasaran. Konsumen cenderung memilih mie berwarna cerah, gurih, kenyal, dan juga tahan lama, untuk itu produsen dituntut untuk lebih kreatif dalam produksinya. Salah satu cara yang dilakukan produsen agar hasil produk tetap laku dan digemari konsumen adalah dengan memberikan jenis varian pada setiap produknya. Seperti menambahkan BTP kedalam hasil olahannya. Bagi produsen mie basah saat ini, BTP merupakan bahan pokok yang dimasukkan pada pengolahan mie agar mendapatkan hasil mie yang lebih cerah, kenyal dan juga tahan lama.

Berdasarkan observasi awal, adanya temuan bahwa banyaknya produsen mie basah menggunakan BTP sintesis seperti pewarna, penyedap, pengenyal dan pengawet. Tujuan penggunaan BTP oleh produsen itu sendiri adalah supaya produk menghasilkan warna yang cerah, gurih, kenyal, dan juga tahan lama. Penggunaan BTP sintesis tidak memerlukan biaya yang besar dan tenaga dalam pengolahannya, sehingga menghemat biaya produksi. Dengan demikian penelitian ini bertujuan mendeskripsikan penggunaan BTP pada pengolahan mie basah di Kecamatan Sitiung Kabupaten Dharmasraya khususnya pewarna, penyedap, pengenyal dan pengawet.

Metode

Metode penelitian yang digunakan yaitu penelitian kualitatif dengan menggunakan metode deskriptif, untuk mengungkapkan suatu objek yang diteliti secara menyeluruh. Lokasi penelitian di Kecamatan Sitiung Kabupaten Dharmasraya, pada bulan Juli 2020. Instrument penelitian ini adalah peneliti itu sendiri.

Sumber data dalam penelitian ini adalah produsen mie basah, dengan menggunakan teknik *snowball sampling*. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara, serta dokumentasi. Untuk menguji keabsahan data hasil penelitian kualitatif yaitu dengan uji *kredibilitas* data atau kepercayaan terhadap data hasil penelitian, uji *transferability* dan uji *confirmability* teknik analisa data adalah pengumpul, penyajian, reduksi, kesimpulan. Mie basah yang dijual di pasar dilakukan uji labor untuk memastikan penggunaan boraks. Tujuan penelitian ini adalah mendeskripsikan BTP khususnya pewarna, pengenyal, dan pengawet pada pengolahan mie basah di Kecamatan Sitiung Kabupaten Dharmasraya.

Hasil dan Pembahasan

Mie basah cukup terkenal di kalangan masyarakat Dharmasraya karena rasanya yang lezat, teksturnya kenyal dan warnanya cukup menggugah selera. Produsen mie di Dharmasraya membuat mie sendiri secara manual dan dijual setiap hari secara berkeliling, digerai warung sendiri ataupun dipasar daerah Sitiung. Pengolahan mie basah di Dharmasraya menambahkan BTP alami dan sintesis. BTP ditambahkan dengan tujuan meningkatkan kualitas mie yang yang dihasilkan. Pengolahan mie basah ditemukan di daerah Kecamatan Sitiung Nagari Sungai Duo yang terdiri dari Jorong Koto Agung Kiri, Jorong Koto Agung Kanan, dan Teluk Sikai. Boraks juga berperan sebagai pengawet sintesis dalam pembuatan mie. Di Dharmasraya perodusen mie yang menggunakan pewarna alami sebanyak 3 orang, dan 10 orang lainnya menggunakan pewarna sintesis. Untuk penyedap terdapat 11 orang menggunakan penyedap sintesis MSG dan 2 orang lainnya menggunakan penyedap alami. Setelah melakukan penelitian peneliti mendapati 2 dari 13 produsen mie yang positif menggunakan boraks.

Pewarna

Pewarna makanan dan minuman merupakan bahan tambahan pangan yang dapat menghasikan makanan maupun minuman menjadi lebih menarik, menyeimbangkan dan menstabilkan warna, serta mengurangi perubahan warna akibat proses pengolahan dan penyimpanan (Riandini,2008:17).

Pewarna yang digunakan oleh produsen mie adalah pewarna sintesis (gicu/serbuk) sedangkan pewarna alami yaitu kunyit. Contoh penggunaan pewarna alami dan sintesis pada mie dapat dilihat gambar 1 dan 2:



Gambar 1. Pewarna sintesis



Gambar 2. Pewarna alami

Dari gambar 1 terlihat perbedaan penggunaan pewarna sintesis dan pewarna alami. Pewarna sintesis lebih kuning dan cerah sedangkan pewarna alami lebih pucat. Pewarna yang digunakan oleh pelaku industri olahan mie basah masih banyak yang menggunakan pewarna sintesis, jenis pewarna yang di gunakan untuk pembuatan mie basah yaitu pewarna kuning yang serbuk. Produsen mengatakan bahwa pewarna yang digunakan itu aman karena didalam kemasan menyebutkan bahwa pewarna tersebut adalah pewarna makanan yang aman digunakan untuk makanan karena tertulis BPOM. Produsen hanya mengetahui bahan tersebut diperbolehkan untuk makanan namun tidak mengetahui takaran yang diperbolehkan untuk makanan. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan batasan penggunaan bahan tambah pangan pada pangan industri rumah tangga dan pangan siap saji sebagai pangan jajanan anak sekoah. Batas maksimum pemakaian pewarna makanan yang dianjurkan adalah 1 sendok teh peres (3 gr) untuk 43kg tepung BPOM RI (2012:27).

Dampak dari penggunaan pewarna sintesis apabila bahan tersebut dikonsumsi dalam jumlah kecil, namun terus menerus, digunakan secara berlebihan dan penyimpanannya tidak memenuhi persyaratan. Pewarna sintesis memang memiliki beberapa keuntungan bagi penjual namun juga membahayakan kesehatan bagi yang mengkonsumsinya.

Penyedap

Penyedap rasa yaitu BTP yang dapat memperkuat rasa. Vetsin merupakan penyedap rasa yang terkenal di Indonesia. (Anni Faridah, 2018:127). Penyedap yang digunakan oleh pelaku industri mie basah yaitu penyedap alami dan sintesis. Jenis penyedap sintesis yang digunakan yaitu penyedap sejenis *mono sodium glutamate* (MSG). Produsen menggunakan MSG tidak menggunakan takaran, produsen menambahkan MSG sesuai selera. MSG menyebabkan kerusakan otak, berakibat buruk terhadap *system* reproduksi dan organ tubuh kelamin merusak bagian selaput jala mata, mengurangi produksi beberapa hormone, CRS dan Kanker.

Penggunaan MSG telah diatur oleh FAO/WHO aturan ini menetapkan bahwa mengkonsumsi MSG hanya boleh dilakukan setiap hari perorang dan tidak boleh melebihi ambang batas aman yakni 120mg/kg (Widyalyta, Eka 2014). Negara industri dan maju menetapkan konsumsi MSG yang masih ditolerir berkisar 0,3-1 gr/hari (Anny Sartika 2014). Jika MSG dikonsumsi oleh seseorang yang tidak toleransi dengan jumlah



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2017 by author and Universitas Negeri Padang.

lebih dari 3gr/ hari maka dapat menimbulkan efek yang sangat merugikan bagi kesehatan.

Pengenyal dan Pengawet

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia tahun 2012 tentang BTP yang mencegah mikroorganisme berkembang sehingga memperlambat fermentasi, pengasaman, atau peuraian lain pada makanan. Pengawetan makanan merupakan upaya untuk menahan pertumbuhan mikroorganisme pada bahan makanan, tanpa BTP pengawet, bahan makanan cepat rusak dan mempersempit distribusi.

Pengenyal dan pengawet yang digunakan oleh pelaku usaha adalah pengental dari tepung tapioka dan ada yang menggunakan pengental yang berperan sebagai pengawet yaitu bleng (boraks) produsen menambahkan boraks kedalam mie 40gr untuk 1kg tepung. Bleng atau boraks adalah salah satu bahan tambahan yang dilarang penggunaannya dalam makanan. Boraks merupakan senyawa kimia yang berbentuk serbuk hablur Kristal transparan tak berbau serta agak manis (Cahyadi, 2009:4). Penggunaan boraks ini berfungsi sebagai pengental dan juga pengawet sehingga mie bisa bertahan hingga 2 hari dan pengawet ini tidak aman bagi kesehatan manusia.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Penggunaan Bahan Tambah Pangan (BTP) pada pengolahan mie basah di Kecamatan Sitiung Kabupaten Dharmasraya yaitu beberapa pengolah mie yang menggunakan pewarna alami sebanyak 3 orang dan yang menggunakan pewarna sintesis 10 orang, didapati yang menggunakan penyedap alami 2 orang dan 11 orang lainnya menggunakan penyedap sintesis, pengental sintesis yang digunakan produsen adalah boraks terdapat 2 produsen yang positif menggunakan boraks dan 11 produsen menggunakan tapioka sebagai pengentalnya. Untuk pengawet sintesis sama seperti pengental menggunakan boraks.

Saran

Disarankan kepada pelaku industri rumah tangga agar menggunakan BTP alami, karena BTP alami tidak mengganggu kesehatan tubuh. Jika pelaku usaha tetap ingin menggunakan BTP sintesis seperti pewarna kedalam olahan produknya sebaiknya diganti pewarnanya dengan pewarna yang diperbolehkan oleh Permenkes RI, dan dilihat aturan pakainya sehingga tidak berlebih saat menggunakan pewarna. Dan kepada masyarakat hendaknya lebih teliti lagi dalam membeli olahan pangan. Carilah informasi sebanyak-banyaknya untuk pangan yang aman dikonsumsi dan tidak mengganggu kesehatan

Rujukan

Aisya billina, Sri Whyono, dan Dinding Suhandy. 2014. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung Vol.4 No.2*. Diakses pada tanggal 2 Januari 2020.

Anandayu Noor Angraini, Lathifah Hanim, Ummar Ma'ruf. 2018. *Jurnal Hukum Khaira Ummah Vol. 13. No 1*. Diakses pada tanggal 25 Februari 2020

Anni Faridah. 2018. *Teknologi Pangan*. Solok: CV. Berkah Prima

Anni Faridah, Simon Bambang Widjanarko. 2014. *Jurnal Penambahan Tepung Porang Pada Pembuatan Mie Dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava FLOUR)*. Vol.25 No. 1 Th 2014. Diakses pada tanggal 3 Januari 2020.

Army Auliah. Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung pada Pembuatan Mie Basah.
Diakses pada tanggal 23 februari 2020

Azmiyati, Choiril. 2007. *Zat kimia Berbahaya Dalam Makanan dan Minuman*. Jakarta Selatan:PT Sunda Kelapa Pustaka.

Cahyadi, Wisnu. 2009. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi aksara.

Dwi Agustiyah Rosida, Gatot Sargiman, dkk. 2013, *Jurnal Agroknow Vol.1 No 1*. Diakses pada tanggal 2 januari 2020

Hendry Noer Fadillah, Lilis Nuraida, Eko Hari Purnomo. 2015.*Jurnal Mutu Pangan Vol 2(2)*. Diakses pada tanggal 25 februari 2020.

Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Mie.eBookPangan.com. Diakses pada tanggal 2 januari 2020.

Maria Tumbel. Analisis Kandungan Boraks Dalam Mie Basah yang Beredar di Kota Makasar.

Rustandi, D. 2011. Powerful UKM: Produksi Mie.PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo. 124Hal.

Sugiyono, 2010. *Metode Penelitian Kualitatif dan R&D*. Yogyakarta: Alfabrta



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2017 by author and Universitas Negeri Padang.