

HUBUNGAN ANTARA JENIS KERUPUK (BERMERK DAN TIDAK BERMERK) DENGAN KANDUNGAN ZAT PEWARNA SINTETIS DI PASAR JOHAR SEMARANG TAHUN 2015

DIAH USINAWATI

Program Studi Kesehatan Masyarakat - S1, Fakultas Kesehatan, Universitas Dian Nuswantoro Semarang

URL : <http://dinus.ac.id/>

Email : 411200700739@mhs.dinus.ac.id

ABSTRAK

Zat pewarna adalah bahan tambahan makanan yang dapat memperbaiki atau memberi warna pada makanan. Penambahan warna pada makanan dimaksudkan untuk memperbaiki warna makanan yang berubah atau menjadi pucat selama proses pengolahan atau untuk memberi warna pada makanan agar kelihatan lebih menarik. Tujuan penelitian ini menganalisis hubungan antara jenis kerupuk (bermerk dan tidak bermerk) dengan kandungan zat pewarna sintesis di Pasar Johar Semarang.

Penelitian menggunakan penelitian penjelasan (explanatory research). Data diperoleh berdasarkan hasil uji laboratorium. Sampel dalam penelitian ini adalah 13 sampel kerupuk bermerk dan 13 kerupuk tidak bermerk. Uji statistik yang digunakan untuk mengetahui hubungan antara jenis kerupuk (bermerk dan tidak bermerk) dengan kandungan zat pewarna sintesis menggunakan uji Fisher.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 13 sampel kerupuk bermerek, 4 diantaranya positif mengandung pewarna sintesis kuning FCF/Sunset Yellow dan Tartrazin, 9 sampel tidak mengandung zat pewarna sintesis. Sebanyak 13 sampel kerupuk tidak bermerk yang diteliti menunjukkan bahwa 11 sampel positif mengandung pewarna sintesis Kuning FCF/Sunset Yellow, Tartrazin, Ponceau 4R, Biru Berlian, dan Karmoisin, 2 sampel tidak mengandung zat pewarna sintesis. Bahwa ada hubungan antara jenis kerupuk (bermerk dan tidak bermerk) dengan kandungan zat pewarna sintesis di Pasar Johar Semarang. ($p = 0,015$).

Masyarakat hendaknya lebih cermat dan teliti dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi, dalam hal ini adalah kerupuk agar terhindar dari berbagai gangguan kesehatan.

Kata Kunci : zat pewarna sintesis, kerupuk

RELATIONSHIP BETWEEN TYPE OF CRACKERS (BRANDED AND NOT BRANDED) WITH SUBSTANCE CONTENT IN SYNTHETIC DYES SEMARANG JOHAR MARKET 2015

DIAH USINAWATI

Program Studi Kesehatan Masyarakat - S1, Fakultas Kesehatan, Universitas Dian Nuswantoro Semarang

URL : <http://dinus.ac.id/>

Email : 411200700739@mhs.dinus.ac.id

ABSTRACT

Dyes are food additives that can improve or give color to food. The addition of color to food intended to improve food color change or become pale during processing or to give color to foods to make them appear more attractive. The study purposed was to analyze the relationship between types of crackers (branded and not branded) with substance content in synthetic dyes in Semarang Johar Market.

The study was explanatory research. Data obtained based on the results of laboratory tested. The sample in this study was 13 samples of branded crackers and 13 crackers were not branded. The statistical test used to determine the relationship between the types of crackers (branded and not branded) with substance content in synthetic dyes using Fisher's exact test.

The results showed that of the 13 samples of branded crackers, 4 of which tested positive for synthetic dyes Yellow FCF / Sunset Yellow and Tartrazine, 9 samples did not contain synthetic dyes. A total of 13 samples were not branded crackers showed that 11 samples tested positive for synthetic dyes Yellow FCF/Sunset Yellow, Tartrazine, Ponceau 4R, Biru Berlian, and Karmoisin, 2 samples do not contain synthetic dyes. That there was a relationship between the types of crackers (branded and not branded) with substance content in synthetic dyes in Semarang Johar Market ($p = 0.015$).

Society should be more careful and meticulous in choosing the foods that will be consumed, in this case the crackers to avoid the various health problems.

Keyword : synthetic dyes, crackers