



# Bahan Pewarna Makanan

- Bahan pewarna makanan yang dapat memperbaiki penampilan makanan
  
- Tujuan Pewarna Makanan :
  1. Memberi kesan menarik
  2. Menyeragamkan warna
  3. Menstabilkan warna
  4. Menutupi perubahan warna akibat pengolahan dan penyimpanan

# Jenis Pewarna

- ▶ Pewarna alami  
BTM yang langsung diperoleh dari alam  
Contoh: berbagai jenis hewan dan tanaman
- ▶ BTP buatan (sintesis)  
BTM yang berasal dari berbagai bahan kimia  
dan biasanya diproduksi pabrik  
Contoh: formalin, boraxs, dll



# Jenis pewarna

1. Pewarna Alami :  
Pewarna yang diperoleh dari alam
2. Pewarna Sintetis (Buatan) :  
Pewarna yang diperoleh dari sintetis bahan kimia laboratorium



# PEWARNA ALAMI

- Kuning → Kunyit
- Hijau → Daun suji
- Coklat → Buah coklat
- Merah coklat → daun jati
- Kuning-merah → wortel

Kelebihan : aman dikonsumsi, menghasilkan aroma yang enak dan khas selain warnanya.

Kekurangan : pilihan warnanya terbatas dan warnanya tidak tajam seperti pewarna sintetis, tidak praktis.



# PEWARNA SINTETIS

- Tartrazin (kuning),
- Amaranth → merah
- Sunset yellow → orange
- Brilliant blue FCF → biru

Kelebihan : Pilihan warna banyak, praktis

Kekurangan : Tidak menghasilkan aroma,

Ada pewarna yang tidak cocok untuk makanan dan beresiko menimbulkan penyakit



# Pewarna yang dilarang

- Menurut Permenkes RI No. 722/Menkes/Per/ix/1988
  - Rhodamin B
  - Metanil Yellow

# Rhodamin B

- ➡ Pewarna sintesis berbentuk serbuk kristal, berwarna hijau atau ungu, dan tidak berbau.
- ➡ Banyak digunakan pewarna kertas dan tekstil.
- ➡ Jika dikonsumsi, menyebabkan kanker hati



# Methanil Yellow

- ➡ Pewarna sintesis berbentuk serbuk berwarna kuning kecoklatan, larut dalam air, agak larut dalam benzene, eter, dan sedikit larut dalam aseton.
- ➡ Banyak digunakan pewarna tekstil dan cat.
- ➡ Jika terkonsumsi, menyebabkan tumor dalam berbagai jaringan hati, kandung kemih, saluran pencernaan.

# Cara Menghindari Makanan Berpewarna Sintetis

- Baca jenis dan jumlah pewarna yang digunakan dalam produk
- Perhatikan label pada setiap kemasan produk. Pastikan tercantum izin dari BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan)
- Untuk makanan yang tidak kemasan sebaiknya pilih makanan atau minuman yang warnanya tidak terlalu mencolok

TERIMA KASIH

