

ABSTRAK

Warna makanan sangat mempengaruhi persepsi rasa dari suatu makanan dan mempengaruhi keinginan konsumen untuk mengonsumsi makanan tersebut. Warna makanan biasanya didapatkan melalui pewarna makanan. Pewarna makanan terdiri dari pewarna makanan alami dan pewarna makanan buatan. Pewarna alami memiliki kekurangan yaitu mudah teroksidasi sehingga dapat merubah warna dari makanan tersebut. Untuk mengatasi kekurangan dari pewarna alami, pewarna buatan menjadi lebih sering digunakan. Pewarna makanan buatan harus aman untuk dikonsumsi.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif, dan jenis pewarna yang terdeteksi dinilai secara kualitatif. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui jenis pewarna makanan yang terkandung dalam makanan jajanan sekolah dasar di kelurahan Tamansari. Penelitian ini dilakukan pada bulan Maret-April 2015 dengan metode deskriptif. Objek pada penelitian ini adalah makanan jajanan yang dijual di dalam dan sekitar Sekolah Dasar kelurahan Tamansari.

Jumlah sampel dari penelitian ini adalah 73 sampel yang terdiri makanan dan minuman jajanan di SD Kelurahan Tamansari. Hasil Penelitian ini menunjukkan penggunaan pewarna makanan alami sebesar 21,92% dan penggunaan pewarna buatan sebesar 78,08%. Dari total penggunaan pewarna buatan tersebut 100% mengandung pewarna buatan aman dan 0% mengandung pewarna buatan berbahaya.

Pewarna makanan buatan yang paling sering digunakan adalah *crystal ponceau* dan *amaranth*. Kandungan pewarna buatan yang melebihi ambang batas atau adanya kandungan pewarna berbahaya dalam suatu makanan dapat menyebabkan gangguan kesehatan serta dapat beresiko terhadap gangguan atensi dan hiperaktif pada anak-anak.

Kata Kunci : Makanan, Pewarna makanan, Pewarna alami, Pewarna buatan