

## CONTOH PEWARNA PANGAN

### Pewarna alami



Daun suji



Kunyit



Wortel



Jeruk



Buah Bit

### Pewarna sintetik



Dalam memproduksi pangan dapat digunakan bahan tambahan pangan, salah satunya adalah pewarna pangan.



### KEGUNAAN PEWARNA PANGAN :

Memperbaiki atau memberi warna pada makanan, sehingga memberikan kesan menarik bagi konsumen.

### JENIS - JENIS PEWARNA PANGAN :

Terdapat 2 jenis pewarna pangan :

- \* **PEWARNA ALAMI :**  
Pewarna alami adalah ekstrak pigmen dari tumbuh - tumbuhan , misalnya : daun suji, kunyit, jeruk, bit, wortel, coklat, paprika, angkak. Untuk menghasilkan tingkat pewarnaan yang sama diperlukan pewarna alami yang lebih banyak daripada pewarna sintetik.

### \* PEWARNA SINTETIK :

Pewarna sintetik adalah pewarna yang dihasilkan dari proses sintesis kimiawi. Jenis pewarna ini mempunyai lebih banyak pilihan warna dibandingkan pewarna alami.

### PEWARNA PANGAN YANG DIIZINKAN :

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan No. 722/Menkes/Per/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan, pewarna yang diizinkan antara lain :

- PEWARNA ALAMI**
  - Anato (CI No. 75120)
  - Beta Apo-8 Karotenol (CI No. 80820)
  - Etil Beta Apo-8- karotenoat (CI No. 40825)
  - Kantasantine (CI No. 40850) berasal dari buah bit
  - Karamel (tipe I, II, III, IV) berasal dari gula tebu
  - Karmin (CI No. 75470)
  - Beta karoten (CI No. 75130) berasal dari wortel
  - Klorofil (CI No. 75810) berasal dari daun suji
  - Kurkumin (CI No. 75300) berasal dari kunyit
  - Riboflavin berasal dari ketela rambat

### b. PEWARNA SINTETIK

- Biru berlian (CI No. 42090)
- Coklat HT (CI No. 20285)
- Eritrosin B (CI No. 45430)
- Hijau FCF (CI No. 42053)
- Hijau S (CI No. 44090)
- Indigotin (CI No. 73015)
- Karmoisin (CI No. 14720)
- Kuning FCF (CI No. 15985)
- Kuning Kuinolin (CI No. 47005)
- Merah Alura (CI No. 16035)
- Ponceau 4R (CI No. 16225)
- Tartrazin (CI No. 19140)



### PEWARNA YANG DILARANG :

Pewarna yang dilarang untuk pangan berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan No. 239/Menkes/Per/VI/1985 tentang zat warna tertentu yang dinyatakan sebagai bahan berbahaya, adalah :

- Methanyl Yellow (Ext. D&C Yellow No. 1)
- Rhodamin B (C. I Food Red 15)
- Ponceau SX (C. I Food Red 1)
- Ponceau 6R (C. I Food Red 8)

- Ponceau 3R (Acid Red 1)
- Auramine (C. I Basic Yellow 2)
- Chocolate Brown FB (Food Brown 2)
- Fast Red E (C. I Food Red 4)
- Guinea Green B (C. I Acid Green No. 3)
- Magenta (C. I Basic Violet 14)
- Orange GGN (C. I Food Orange 2)

Beberapa pewarna tersebut di atas digunakan untuk pewarna pada kerajinan kulit, tekstil, cat, tinta, minyak, kertas, sebagai reagen di laboratorium dan penggunaan lainnya.



### APA BAHAYA UTAMA TERHADAP KESEHATAN ?

Mengonsumsi pangan yang mengandung pewarna yang dilarang dapat menyebabkan berbagai gangguan kesehatan antara lain

- mual
- muntah
- sakit perut
- diare
- gangguan fungsi hati
- kanker hati
- kanker kandung kemih.

\* Rhodamin B dapat menyebabkan kerusakan hati.

\* Methanyl Yellow dapat menyebabkan kanker kandungan kemih.

\* Auramin dapat menyebabkan kanker.

\* Ponceau 3R dapat menyebabkan kanker hati.

### TIPS UNTUK KONSUMEN

1. Pilih produk pangan yang sudah terdaftar.
2. Pilih pangan yang warnanya tidak mencolok.
3. Pilih pewarna pangan yang sudah terdaftar di BADAN POM (perhatikan label) :
  - Nomor pendaftaran produk (BPOM RI MD.... atau BPOM RI ML....)
  - Aturan penggunaan
  - Tanggal kadaluarsa produk (exp date)



**BADAN POM RI**

Direktorat Pengawasan Produk dan Bahan Berbahaya  
Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya

**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN**

Jl. Percetakan Negara No. 23 Jakarta 10560 Indonesia  
Telp. (021) 4245395 Fax. (021) 4228921  
E-mail : wasbberbahaya@pom.go.id

LBB.41.11



## MENGENAL PEWARNA PANGAN

