

PENDAHULUAN

Makanan adalah produk pangan yang siap hidangan atau yang langsung dapat dimakan. Makanan biasanya dihasilkan dari bahan pangan setelah terlebih dahulu diolah atau dimasak.¹ Pewarna makanan merupakan bahan tambahan pangan berupa benda berwarna yang memiliki afinitas kimia terhadap makanan yang diwarnainya. Tujuan pemberian warna dimaksudkan agar makanan terlihat lebih berwarna sehingga menarik perhatian konsumen. Bahan pewarna makanan umumnya berwujud cair dan bubuk yang larut dalam air.² Secara garis besar, berdasarkan sumbernya dikenal dua jenis zat pewarna, yaitu pewarna alami yang bersumber dari tanaman dan hewan, dan pewarna sintetis yang bersumber dari senyawa kimia buatan. Salah satu contoh pewarna alami dan sintetis bagi makanan dan minuman yang diizinkan di Indonesia adalah sebagai berikut: warna hitam yang bernama *Carbon black* (arang hitam) dan warna merah yang bernama *Carmoisin*.³ Makanan berpenampilan menarik memang cepat menjadi *trend*, dan saat ini bahan makanan yang terbuat dari arang aktif juga sangat diminati. Arang aktif dianggap sebagai alternatif pewarna hitam pada makanan dibandingkan dengan pewarna sintetis seperti *Brilliant black* yang bila dikonsumsi dalam jumlah besar dapat memicu asma hingga mengurangi fungsi enzim pencernaan. Arang aktif yang ditambahkan pada makanan termasuk bahan yang tidak mempengaruhi rasa dan bau, hanya berdampak pada perubahan warna makanan. Dalam olahan pangan, arang aktif berfungsi sebagai pewarna dalam beberapa produk makanan. Makanan olahan tersebut diantaranya adalah jus hitam, burger

hitam, *charcoal pizza*, *charcoal black buttermilk waffle*, *charcoal ice cream*, *charcoal pasta with seaweed butter*, *charcoal late*, *charcoal donuts*, *charcoal almond milk*, *black cookies*, *black ramen*, mie hitam, roti hitam, dan bakso arang.⁴

Arang aktif adalah suatu karbon yang mempunyai kemampuan daya serap yang baik terhadap anion, kation, dan molekul dalam bentuk senyawa organik dan anorganik, baik berupa larutan maupun gas. Sehingga kemampuan daya serap arang aktif menjadi identitas dan salah satu parameter penting penentu kualitasnya.⁵ Penggunaan bambu dan batok kelapa dipilih sebagai bahan pembuatan arang aktif karena di Indonesia sangat mudah didapatkan serta termasuk bahan yang mengandung selulosa dan mengandung 87-97% karbon.⁶

Arang aktif bambu dan batok kelapa yang layak dikonsumsi harus memenuhi beberapa karakteristik diantaranya: pemerian serbuk halus, bebas dari butiran; hitam; tidak berbau; tidak berasa, keasaman-kebasaan harus netral, susut pengeringan tidak lebih dari 15,0%, sisa pemijaran tidak lebih dari 4,0%, senyawa larut dalam asam tidak lebih dari 3,5%, klorida tidak lebih dari 0,2%, sulfat tidak lebih dari 0,2%, logam berat tidak lebih dari 50 bpj, pengujian sulfida, pengujian senyawa sianogen, pengujian zat tak terarangkan, pengujian daya jerap, batas mikroba tidak boleh mengandung *Salmonella sp* dan *Escherichia coli*, serta wadah penyimpanan dalam wadah tertutup. Sedangkan untuk batas konsumsi arang bambu aktif sampai saat ini belum ada jumlah pasti.⁷

Berdasarkan latar belakang di atas penelitian ini bertujuan untuk meneliti kemampuan daya serap arang aktif bambu dan batok kelapa sebagai pewarna makanan yang dijual di pasaran, kemudian dibandingkan dengan Standar Nasional

Indonesia (SNI 06-3730-1995). Arang aktif bambu dan batok kelapa yang digunakan adalah arang aktif bambu dan batok kelapa berbagai merek yang ada di toko online dikarenakan sulitnya pembuatan arang aktif dan sulitnya menemukan arang aktif di pasar tradisional atau toko-toko biasa.

