

KAJIAN BUKU



Judul Buku	:	Bahan Tambahan Pangan (Analisis dan Aspek Kesehatan)
Pengarang	:	Wisnu Cahyadi
Tahun terbit	:	2008
Penerbit	:	Bumi Aksara
Halaman	:	381 + XIII
ISBN	:	978-979-010-464-8
Harga	:	Rp. 69.000,-

Bahan Tambahan Pangan

F. Sinung Pranata

*Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Jl. Babarsari 44 Yogyakarta 55281
E-mail: sinung@mail.uajy.ac.id*

Perkembangan yang pesat di bidang industri makanan telah membuat Wisnu Cahyadi membuat edisi baru dari buku Bahan Tambahan Pangan. Buku ini merupakan upaya peningkatan buku sebelumnya (edisi pertama). Pada buku edisi kedua ini ada beberapa kata yang direvisi dan penambahan materi baru, khususnya pada lampiran, yaitu tentang Persyaratan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan dalam Produk Pangan. Kelebihan buku ini adalah tidak hanya menjelaskan tentang bagaimana cara penggunaan dan persyaratan bahan tambahan pangan, tetapi mencakup analisis dan aspek kesehatan.

Bab pertama buku ini lebih menyoroti tentang banyaknya bahan tambahan pangan yang tersedia secara komersial dengan harga relatif murah sehingga mendorong peningkatan pemakaian bahan bagi setiap individu. Penggunaan bahan tambahan pangan dalam

proses produksi pangan perlu diwaspadai baik oleh produsen maupun konsumen. Dampak penggunaannya dapat berakibat positif maupun negatif bagi masyarakat. Di bidang pangan diperlukan pangan yang aman, bermutu, dan bergizi. Selain itu penulis juga menjelaskan tentang penggunaan bahan tambahan pangan merupakan bagian integral dari kebijakan pangan nasional yang mencakup keamanan pangan (*food safety*) dan pembangunan gizi nasional (*food nutrient*).

Dalam buku ini Wisnu Cahyadi mengupas berbagai macam bahan tambahan pangan seperti pengawet, pewarna, pemanis, penyedap rasa dan aroma. Bahan-bahan ini penggunaannya cukup luas di masyarakat sehingga pengetahuan yang cukup mengenai jenis, sifat, mekanisme kerja, tujuan penggunaan, persyaratan, dan efeknya bagi kesehatan. Secara umum penggunaan bahan tambahan pangan sebaiknya dengan dosis di

bawah ambang batas yang telah ditentukan. Jenis bahan tambahan pangan ada 2, yaitu GRAS (*Generally Recognized as Safe*), zat ini aman dan tidak berefek toksik, sedangkan jenis lainnya yaitu ADI (*Acceptable Daily Intake*), selalu ditetapkan batas penggunaan hariannya (*daily intake*) demi menjaga/ melindungi kesehatan konsumen.

Secara lengkap penulis juga membahas produk-produk antioksidan, antigumpal, pengemulsi, pemantap, pengental, pemutih, pengeras, pematang tepung, pengatur keasaman. Bahan tambahan yang dilarang seperti boraks, formaldehid dan minyak sayur terbrominasi, juga mendapat sorotan dalam buku ini. Analisis kimia kualitatif dan kuantitatif menyertai pula pembahasan pada bagian ini. Perkembangan teknik-teknik analisis yang modern (menggunakan alat instrumentasi) sangat membantu mendeteksi secara teliti keberadaan bahan tambahan yang dilarang ini pada sampel. Metode analisis modern sangat tergantung pada instrumen yang canggih, tetapi prosesnya lebih efisien dan teliti.

Bab ini membahas tentang bahan tambahan pangan alternatif yang telah dinyatakan aman dan digunakan secara luas untuk makanan tradisional. Contohnya adalah "chitosan" sebagai pengawet makanan pengganti formalin, kunyit sebagai pengawet dan pewarna bahan makanan.

Buku ini disusun dalam 12 bab yang berisi 3 bagian penting. Bagian pertama mengenai latar belakang perlunya dibahas tentang bahan tambahan pangan (Bab I), bagian kedua tentang jenis-jenis, tujuan penggunaan, persyaratan pemakaian, komponen penyusun, efeknya terhadap kesehatan, analisis dan pengukuran (Bab 2 sampai 10). Bagian ketiga mengenai bahan tambahan yang dilarang, alternatif bahan tambahan pangan dan mekanisme pengendaliannya.

Buku ini memang layak dibaca baik oleh mahasiswa S-1 atau S-2 yang mempelajari ilmu dan teknologi pangan, kalangan industri di bidang pengolahan pangan, atau masyarakat yang tertarik untuk mengetahui tentang bahan tambahan pangan. Buku ini dapat digunakan sebagai salah satu rujukan karena hampir setiap produk olahan pangan menggunakan bahan tambahan pangan. Kelebihan buku ini adalah tidak hanya menjelaskan tentang bagaimana cara penggunaan dan persyaratan bahan tambahan pangan, tetapi mencakup juga mengenai analisis dan aspek kesehatan.