

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bahan Tambahan Pangan (BTP) merupakan bahan tambahan yang dengan sengaja ditambahkan kedalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk suatu pangan, termasuk didalamnya adalah pewarna, penyedap rasa, pengawet, pengental, penguasap dan pengembang (Permenkes RI, 2012). Bahan tambahan pangan boleh ditambahkan dalam makanan akan tetapi tetap dalam batas wajar jika melebihi batas akan mengakibatkan bahaya untuk kesehatan. Bahan tambahan pangan merupakan bahan yang bukan bahan utama melainkan bahan yang sengaja ditambahkan untuk menambah kualitas pangan tersebut. Bahan tambahan pangan pewarna ada yang alami dan pewarna sintetis.

Bahan pewarna sintesis adalah pewarna yang diperoleh secara sintesis kimiawi (BPOM, 2013). Rhodamin B biasanya digunakan dalam pembuatan kain, kertas, dan lain-lain. Berdasarkan peraturan (BPOM, 2013) RI No.37 menyebutkan bahwa Rhodamin B merupakan pewarna yang dilarang penggunaannya. Larangan penggunaan Rhodamin B pada makanan dikarenakan sifat toksik yang jika dikonsumsi dapat menyebabkan iritasi pada saluran pernafasan, kulit, mata, saluran pencernaan, keracunan, gangguan pada hati (Kumalasari, 2015). Bahan pewarna sintetis yang dilarang dalam makanan apabila masuk kedalam tubuh akan membahayakan kesehatan.

Bahan berbahaya adalah bahan kimia baik dalam bentuk tunggal maupun campuran yang dapat membahayakan kesehatan dan lingkungan hidup secara langsung atau tidak langsung yang mempunyai sifat racun, karsinogenik, teratogenik, mutagenik, korosif dan iritasi (Permenkes RI, 1996). Bahan kimia bersifat esensial dalam peningkatan kesejahteraan manusia, dan penggunaannya sedemikian luas di berbagai sektor antara lain industri, pertanian, pertambangan dan lain sebagainya. Singkatnya, bahan kimia tidak dapat dipisahkan dari kehidupan sehari-hari dikarenakan banyak aneka produk yang tidak dapat terpisah dengan bahan kimia yang beredar di masyarakat. Namun hal yang perlu di waspadai adalah adanya kecenderungan penggunaan yang salah sejumlah bahan (kimia) berbahaya

pada pangan. Bahan kimia berbahaya yang sering disalah gunakan pada pangan antara lain boraks, formalin, rhodamin B, dan kuning metanil.

Rhodamin B merupakan senyawa kimia sintetis yang berbentuk serbuk Kristal berwarna kehijauan atau berwarna merah keunguan dan tidak berbau. Rhodamin B merupakan zat pewarna sintetis yang sering digunakan sebagai pewarna tekstil atau pewarna kertas (BPOM, 2014). Penggunaan rhodamin B dalam jangka panjang akan mengakibatkan dampak buruk terhadap kesehatan baik dampak yang bersifat akut maupun kronis, dampak kronis dari paparan jangka panjang akan memicu kanker.

Menurut lembaga pembinaan dan perlindungan konsumen (LP2k), Zat pewarna biasanya ditambahkan pada makanan untuk mendapatkan tampilan makanan yang lebih menarik dan bervariasi, zat warna yang digunakan dapat berupa zat pewarna alami atau sintetis. Penggunaan zat pewarna pada makanan secara tidak bertanggung jawab akan mengakibatkan kemunduran kerja otak, sehingga anak-anak menjadi malas, sering pusing dan menurunnya konsentrasi belajar. Paratmanitya dan Aprilia (2016) menyatakan berdasarkan analisis terhadap bahan kimia berbahaya yang memiliki persentase kemunculan terbesar adalah rhodamin B dari 15 sampel jajanan yang diuji terdapat 7 sampel (46,7%) sampel yang positif mengandung rhodamin B, apabila dibandingkan dengan frekuensi kemunculan boraks dan formalin yaitu masing-masing 15,3% dan 25,5% maka frekuensi kemunculan rhodamin B tersebut menjadi yang paling tinggi. Masih terindetifikasinya zat tambahan makanan mengindikasikan bahaya keracunan.

Selain itu tidak sedikit industri makanan sekarang ini mengganti bahan-bahan tambahan pangan yang diizinkan dengan bahan tambahan yang bukan untuk pangan atau berbahaya. Seperti laporan tahunan BPOM tahun 2017, dari 10.932 sampel jajanan buka puasa di Jakarta, Serang, Pekanbaru, Semarang, Bandar Lampung, Surabaya, Denpasar, Bengkulu, Jambi, Batam, Manado, Makassar, Mataram, Bandung, Palangkaraya, Pontianak, Banda Aceh, dan Palembang yang dilaporkan bahwa ditemukan 220 sampel pangan tidak memenuhi syarat mengandung Rhodamin B dan tidak memenuhi syarat yang diuji (BPOM, 2017).

Badan Pengawasan Obat dan Makanan Jakarta juga melakukan pemeriksaan acak pangan jajanan berbuka puasa (takjil). Kepala BPOM menyampaikan dari

7.200 makanan yang diuji sekitar 1,51 persen dari sampel yang diuji mengandung bahan yang dilarang digunakan. Bahan yang ditemukan antara lain formalin (0,70%), Rhodamin B (0,45%) dan boraks (0,34%) (BPOM, 2022). Dari kedua laporan BPOM tahun 2017 dan tahun 2022 dapat dikatakan bahwa kasus bahan tambahan pangan yang dilarang penggunaannya pada makanan terutama pewarna Rhodamin B masih terus terjadi di setiap tahun.

Salah satu makanan yang banyak digemari oleh masyarakat ialah makanan ringan yang memiliki berbagai macam perasa, salah satunya ialah perasa pedas yang berwarna merah. Makanan ringan sering disebut juga dengan snack food merupakan makanan yang dikonsumsi di antara waktu makan utama dan umumnya sudah merupakan bagian yang tidak bisa ditinggalkan dalam kehidupan sehari-hari, terutama pada kalangan anak-anak dan remaja. Seiring meningkatnya perkembangan zaman makanan ringan menjadi salah satu peluang usaha yang banyak diminati terutama oleh orang bermodal pas-pasan. Terlebih makanan ringan memiliki minat pasar yang tinggi (Lararenjana, 2021).

Akan tetapi makanan ringan yang beredar di masyarakat dikhawatirkan mengandung zat pewarna yang dilarang digunakan pada makanan. Hal ini disebabkan karena zat pewarna mudah didapatkan, warna menarik serta lebih tahan lama sehingga banyak konsumen yang menyukainya dan harganya juga lebih murah (UJPH 2, 2013). Seperti salah satunya makanan ringan yang dijual di pasar Kabupaten Magetan. Banyak sentra makanan ringan berwarna yang dijual dengan berbagai macam warna dan jenis makanan ringan. Tetapi yang dominan yaitu warna merah.

Dalam permasalahan yang telah terjadi penelitian ini memiliki tujuan untuk mengidentifikasi apakah terdapat zat Rhodamin B dalam makanan ringan mie lidi yang memiliki warna mencolok atau merah muda. Analisis yang akan dilakukan dalam penelitian ini adalah analisis kualitatif dan kuantitatif. Analisis kualitatif dilakukan dengan uji organoleptis yang meliputi warna, bau dan rasa. Kemudian dilakukan uji lanjutan yaitu uji kuantitatif dengan menggunakan metode spektrofotometri UV Visible.

Spektrofotometer UV-Visible meneruskan cahaya melalui larutan berwarna pada sampel. Sebagian cahaya tersebut ada yang diserap, dipantulkan dan ada yang

diteruskan. Cahaya yang diserap akan menyebabkan electron tereksitasi dari keadaan dasar ke keadaan yang memiliki energy yang lebih tinggi. Spektrofotometri UV-Visible memiliki kelebihan antara lain dapat digunakan untuk menganalisis banyak zat organik dan anorganik, selektif dan memiliki ketelitian yang tinggi dengan kesalahan relative sebesar 1-3% serta analisa dapat dilakukan dengan cepat dan tepat, serta dapat digunakan untuk menetapkan kuantitas zat yang sangat kecil. Hasil yang diperoleh cukup akurat, dimana angka yang terbaca langsung dicatat oleh detector atau tercetak dalam bentuk angka digital ataupun grafik (Rohmah, 2021).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat dirumuskan permasalahan apakah mie lidi yang beredar di Kabupaten Magetan mengandung Rhodamin B atau tidak menggunakan metode Spektrofotometri UV-Visible?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Menganalisis kandungan Bahan Tambahan Pangan Rhodamin B pada makanan mie lidi home industri dan industri yang beredar di Kabupaten Magetan menggunakan metode Spektrofotometri UV-Visible.

1.3.2 Tujuan Khusus

- Mengetahui mutu fisik mie lidi yang beredar di pasar Kabupaten Magetan secara organoleptis
- Mengetahui Kadar Bahan Tambahan Pangan Rhodamin B pada makanan mie lidi yang beredar dipasar Kabupaten Magetan.

1.4 Manfaat Penelitian

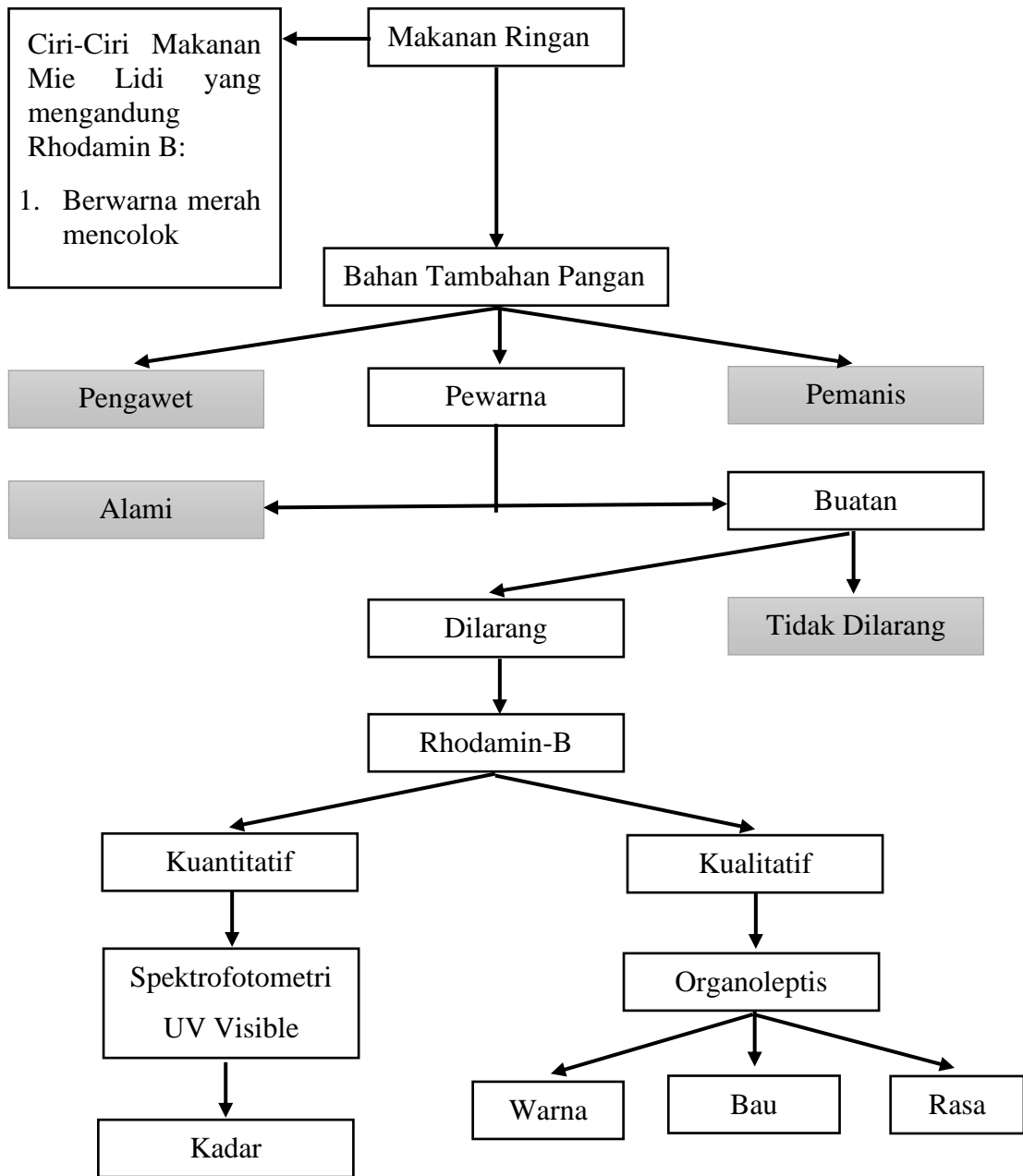
1.4.1 Manfaat Teoritis

Menambah pengetahuan tentang BTP (Bahan Tambahan Pangan) khususnya zat pewarna Rhodamin B pada mie lidi yang dijual di pasar Kota Magetan.

1.4.2 Manfaat Praktis

Diharapkan masyarakat sebagai konsumen diharapkan lebih teliti dalam memilih makanan ringan yang mengandung pewarna Rhodamin B dengan ciri – ciri warna merah yang mencolok, karena dapat berbahaya bagi kesehatan.

1.4 Kerangka Konsep Penelitian



KETERANGAN

Variabel yang diteliti :

Variabel yang tidak di teliti :

