

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bahan tambahan pangan (BTP) menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 033 Tahun 2012 adalah bahan yang biasanya ditambahkan pada makanan dalam dosis tertentu namun bukan merupakan *ingredient* (komposisi) utama dari makanan tersebut, memiliki nilai gizi atau tidak memiliki nilai gizi yang ditambahkan dengan maksud untuk memberikan sifat tertentu pada makanan (Astuti, 2019). Dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.033/MenKes/2012 BTP dibagi menjadi 25 golongan, salah satunya yaitu pewarna. Daya tarik terbesar setelah aroma adalah warna, pewarna dalam pangan akan meningkatkan ketertarikan konsumen pada suatu produk. Maka dari itu produsen berlomba-lomba menawarkan aneka produknya dengan tampilan yang menarik dan warna-warni. Pewarna sendiri terbagi atas pewarna sintetis dan alami (Amelia, dkk., 2018). Terkadang beberapa industri rumahan yang nakal menggunakan pewarna bukan makanan (*non food grade*). Hal tersebut disebabkan beberapa alasan diantaranya karena harga yang jauh lebih murah dibandingkan zat warna pangan yang diizinkan, dan juga kemungkinan lainnya karena kurangnya pengetahuan produsen industri rumah tangga tentang zat pewarna apa saja yang diperbolehkan dan yang tidak pada makanan (Tjiptaningdyah, dkk., 2017).

Di era modern seperti ini banyak orang telah memproduksi berbagai jenis makanan, mulai dari makanan ringan hingga makanan berat. Makanan/jajanan ringan merupakan hal yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat, karena harga relatif murah dengan cita rasa yang enak dan juga mudah untuk didapatkan. Meskipun begitu, bisa saja akan berdampak negatif bagi kesehatan apabila makanan jajanan ringan terkontaminasi oleh mikroba akibat penanganan yang tidak higienis dan penggunaan bahan tambahan makanan (BTM) yang tidak diizinkan (Amelia, dkk., 2018). Umumnya semua makanan termasuk jajanan ringan ditambahkan bahan tambahan makanan

(BTM) atau bisa disebut bahan tambahan pangan (BTP) yang berguna untuk menambah cita rasa, membuat makanan tampak lebih berkualitas, lebih menarik, rasa dan teksturnya lebih sempurna serta dapat memuaskan konsumen dan produsen (Indrayani, dkk., 2017). Jajanan ringan juga tersedia dalam berbagai warna yang indah untuk menarik perhatian, hal tersebut tidak menutup kemungkinan dapat menggunakan pewarna makanan yang berbahaya seperti Rhodamin B.

Zat pewarna Rhodamin B umumnya merupakan zat warna sintetik untuk pewarna tekstil. Sedangkan zat ini telah ditetapkan sebagai zat yang dilarang penggunaannya pada makanan melalui peraturan menteri kesehatan (Permenkes) No.239/Menkes/Per/V/85. Sementara itu berbagai uji penelitian membuktikan penggunaan rhodamin B pada makanan dapat menyebabkan kerusakan pada organ hati, kanker dan iritasi saluran pencernaan bagi orang yang mengkonsumsinya dalam jangka panjang. Kerusakan pada jaringan hati ditandai dengan terjadinya piknotik dan hiperkromatik dari nukleus, degenerasi lemak dan sitolisis dari sitoplasma, batas antar sel tidak jelas, susunan sel tidak teratur dan sinusoid tidak utuh (Chairunnisaa, dkk., 2020).

Pada penelitian yang dilakukan Asworo (2019) dari sampel jajanan anak sekolah diuji secara kualitatif menggunakan kromatografi kertas, diperoleh hasil dua sampel positif Rhodamin B, dengan terbentuknya bercak noda sampel yang sama dengan noda baku. Pada penelitian yang dilakukan Anna, dkk (2019) menggunakan metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT) secara kualitatif dari 10 sampel kerupuk merah yang paling banyak beredar di masyarakat diketahui 7 sampel teridentifikasi mengandung Rhodamin B dengan terbentuknya bercak noda dan nilai rf sampel yang sama dengan baku standar. Pada Penelitian yang dilakukan Eko, dkk (2021) secara kualitatif KLT dari 3 sampel mie lidi yang terdapat di sekolah kabupaten Banyumas juga diketahui 1 sampel mengandung rhodamin B. Selaras dengan hal tersebut berdasarkan penelitian yang dilakukan Balai Besar POM surabaya bersama Loka POM Kediri dan Loka POM Jember pada Pangan Jajanan Anak Sekolah, pasar tradisional, sentra oleh-oleh dan pedagang kaki lima

didapatkan hasil berturut-turut 1 sampel, 2 sampel, dan 9 sampel teridentifikasi positif rhodamin B (BPOM, 2020).

Di daerah kabupaten Malang, kecamatan Turen banyak beredar berbagai macam jajanan ringan bahkan Turen disebut sebagai kotanya camilan. Penduduk Turen rata-rata memiliki mata pencaharian dibidang industri jajanan ringan, baik sebagai produsen maupun distributor. Di Pasar Turen sendiri juga banyak terdapat toko-toko grosir jajanan ringan seperti opak bulat, makaroni, opak contong, mie keriting yang memiliki warna-warna merah yang mencolok, yang mana itu termasuk ciri-ciri makanan mengandung Rhodamin B. Beberapa metode dapat dilakukan untuk pengujian warna salah satunya kromatografi kertas. Metode kromatografi kertas merupakan metode standar yang sesuai dengan SNI 01-2895-1992 untuk uji pewarna tambahan makanan., juga merupakan metode yang sederhana, dan lebih terjangkau. Dari uraian tersebut, penelitian identifikasi rhodamin B perlu dilakukan untuk mengetahui adanya kandungan Rhodamin B pada jajanan ringan yang telah beredar di Pasar Turen, yang dilakukan secara kualitatif menggunakan tes warna reagen dan metode kromatografi kertas.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah jajanan ringan (opak bulat, opak contong, makaroni, mie keriting) yang beredar di Pasar Turen mengandung Rhodamin B?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengidentifikasi ada tidaknya kandungan zat pewarna Rhodamin B pada jajanan ringan yang beredar di Pasar Turen.

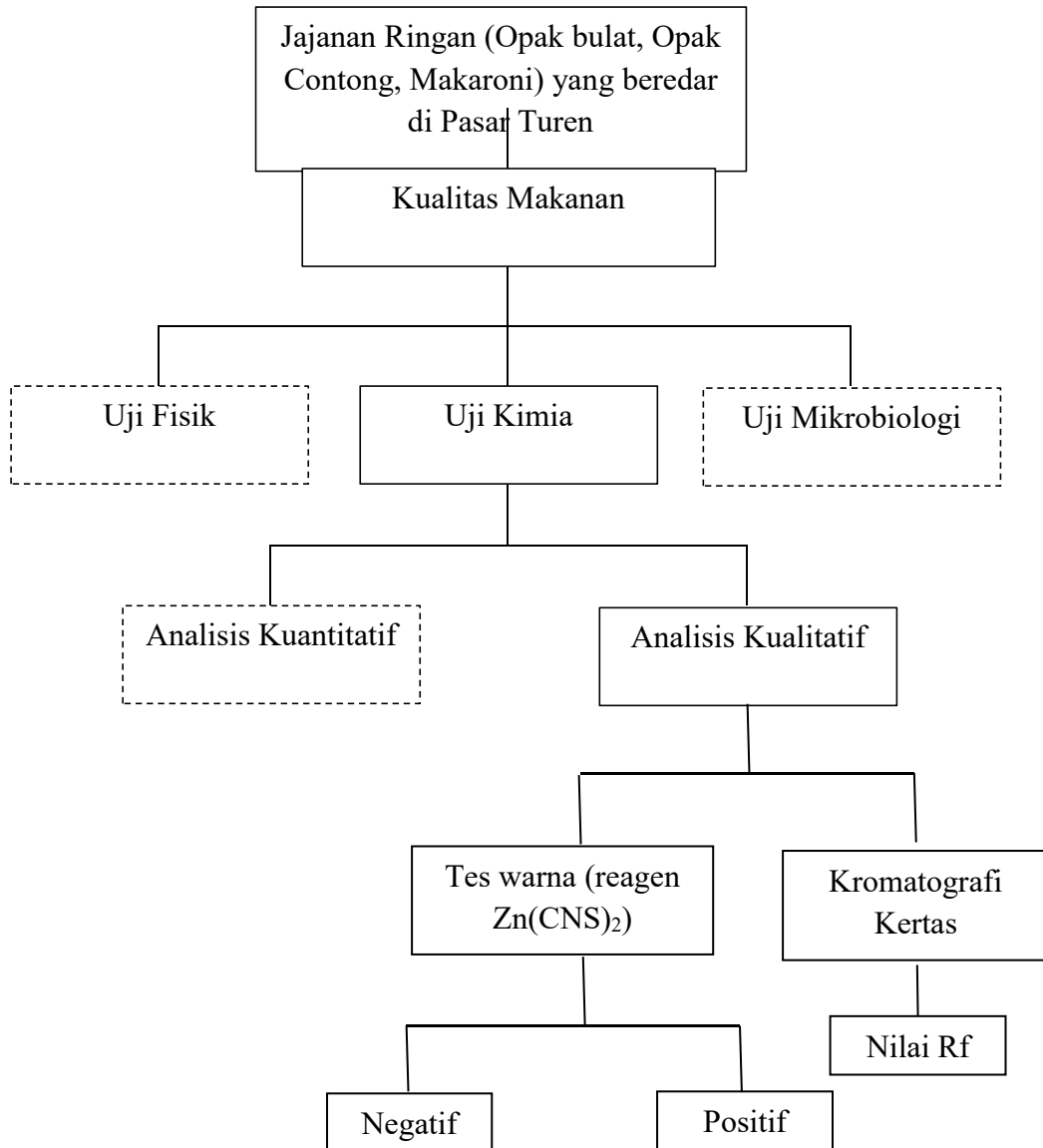
1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui perubahan warna pada uji sampel menggunakan metode uji reagen
2. Mengetahui nilai Rf sampel menggunakan metode kromatografi kertas


1.4 Manfaat Penelitian

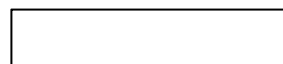
1. Menambah wawasan di bidang analisis farmasi dan makanan tentang pengujian rhodamin B serta mampu mempelajari metodologi dalam pelaksanaan suatu penelitian ilmiah.
2. Penelitian ini dapat digunakan sebagai kepustakaan atau referensi dalam cara mengidentifikasi rhodamin B pada jajanan ringan.
3. Menambah wawasan untuk pembaca tentang bahaya rhodamin B dalam jajanan ringan sehingga dapat lebih berhati-hati dalam memilih dan mengkonsumsi makanan ringan

1.5 Kerangka Konsep



Keterangan :

 : Tidak diteliti

 : Diteliti