

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Rhodamin B adalah zat warna sintetis berbentuk serbuk kristal, berwarna hijau atau ungu kemerahan, tidak berbau, dan dalam larutan berwarna merah terang berfluorensi. Rhodamin B semula digunakan untuk kegiatan histologi dan sekarang berkembang untuk berbagai keperluan seperti sebagai pewarna kertas dan tekstil. Rhodamin B seringkali disalahgunakan untuk pewarna pangan dan pewarna kosmetik, misalnya sirup, lipstik, pemerah pipi, dan lain-lain. Pewarna ini terbuat dari dietillaminophenol dan phthalic anhidrida dimana kedua bahan baku ini sangat toksik bagi manusia. Biasanya pewarna ini digunakan untuk pewarna kertas, wol, dan sutra (Djarismawati, 2004). Saus adalah olahan makanan yang pada dasarnya berasal dari sayur sayuran dan buah buahan yang merupakan beberapa jenis bumbu penyedap makanan berbentuk bubuk, yang memiliki warna oranye hingga yang berasal dari bahan baku alami maupun penambahan zat pewarna makanan (Mussahad & Hartuti, 2013).

Saus tidak hanya dipergunakan sebagai penyedap rasa akan tetapi juga sebagai bahan olahan pendamping berbagai makanan seperti perkedel, tahu isi dan sebagai bahan campuran mie ayam, bakso serta makanan laut yang selalu dipergunakan sebagai pelengkap (Hambali, dkk 2006). Terdapat kasus penyalahgunaan Rhodamin B dari tahun ketahun berdasarkan data dari BPOM.

Pada 2018 Pengawasan Pangan di Pasar Tradisional Bangka Belitung Pengawasan pangan senantiasa dilakukan oleh Balai POM di Pangkalpinang agar keamanan pangan selalu terjaga termasuk di Pasar Tradisional. Pada Bulan Juni – Juli ini BPOM melakukan pengambilan dan pengujian sampel pangan yang diduga mengandung bahan berbahaya di pasar-pasar tradisional. Sampel diuji menggunakan tes uji cepat (rapid test kit) terhadap empat bahan berbahaya yang sering disalah gunakan pada pangan, terdapat 5 sampel yang mengandung pewarna Rhodamin B yang bukan diperuntukkan untuk pangan pada Terasi dan Kerupuk. Pangan mengandung Rhodamin B jika dikonsumsi berpotensi menyebabkan gangguan hati dan ginjal Kepada pedagang yang kedapatan menjual pangan mengandung Bahan Berbahaya tersebut

dilakukan pembinaan untuk menjual produk yang tidak memiliki ciri-ciri mencurigakan dan mencatat pemasoknya (Balai POM, 2018).

Pada 2019 Ditemukan 4 Sampel Rhodamin B Pada Operasi Pasar Terpadu dari Bahan Berbahaya Rhodamin B. Kantor Badan POM di Kabupaten Hulu Sungai Utara melakukan KIE (Komunikasi, Informasi, dan Edukasi) dan Operasi Terpadu Pasar Aman dari Bahan Berbahaya Rhodamin B dengan Mobil Laboratorium Keliling bersama dengan Dinas Kesehatan Kabupaten Balangan dan Dinas Perdagangan Kabupaten Balangan (24/06/19). Kegiatan ini dilakukan di Pasar Paringin dan Pasar Modern Adaro, Kabupaten Balangan. Pengujian sampel menggunakan Rapid Test Kit Rhodamin B Dari hasil pengujian didapatkan 4 sampel Tidak Memenuhi Syarat (TMS) atau positif mengandung Rhodamin B (Balai POM, 2019).

Pada 2020 Gandeng Dinas Perdagangan dan UMKM Kabupaten Klaten, BBBPOM di Semarang Hadir di Pasar Tanjung, Klaten BBPOM Semarang hadir di Pasar Tanjung, Klaten, pada Jumat, 28/08/2020 untuk Kampanye Pasar Aman dari Bahan Berbahaya dan melakukan Bimbingan Teknis bagi pengelola pasar. Pasar Tanjung merupakan salah satu pasar tujuan intervensi BBPOM Semarang dalam program Pasar Aman di Jawa Tengah tahun 2020. Kegiatan ini dilaksanakan sebagai salah satu upaya untuk melindungi masyarakat agar terhindar dari pangan yang mengandung bahan berbahaya karena pasar sebagai pusat bertemunya antara pedagang dan konsumen untuk melakukan aktivitas jual beli dalam memenuhi kebutuhan pangan sehari-hari. Pada bimtek tersebut pengelola pasar langsung praktek melakukan sampling dan pengujian terhadap 45 sampel pangan yang diduga mengandung bahan berbahaya. Hasil pengujian ditemukan 3 sampel positif mengandung Rhodamin B (Balai POM, 2020).

Pada 2021 BPOM Intesifkan Pengawasan Pangan Pasar Mingguan di Kotabaru Tim melakukan pengawasan pada tanggal 21 – 23 Oktober 2021 terhadap 3 Pasar mingguan diantaranya : Pasar Tanjung Lalak, Pasar Mekarpura, dan Pasar Langkang Baru Kabupaten Kotabaru Kegiatan yang dilakukan terdiri dari : 1) sampling dan pengujian cepat pangan yang dicurigai mengandung bahan berbahaya rhodamine B pada Pasar Tanjung Lalak : 19 sampel (2 diantaranya positif mengandung bahan berbahaya rhodamin B) (Balai POM, 2021).

Pada 2022 Inspeksi Mendadak Di Pasar 10 Ulu Palembang Bersama Wakil Wali Kota Palembang Dalam rangka melindungi masyarakat Kota Palembang dari peredaran produk

makanan yang mengandung Bahan Berbahaya, maka pada 17 Mei 2022 Balai Besar POM di Palembang bersama Wakil Walikota Palembang Ibu Fitriani Agustinda, SH dan lintas sektor terkait kembali mendatangi salah satu pasar tradisional di Kota Palembang yaitu Pasar 10 Ulu. Kegiatan inspeksi diadakan pada Pasar 10 Ulu Palembang itu, Tim Balai Besar POM di Palembang melakukan Tes uji cepat pada 34 (tiga puluh empat) sampel yang berpotensi mengandung Bahan Berbahaya, seperti tahu, mie kuning, kerupuk dan terasi, dan dari pengujian tersebut terdapat 6 (enam) sampel yang positif mengandung Rhodamin B pada sampel terasi (Balai POM, 2022).

Pasar laron bertempat di Kota batu dan di kawasan alun alun batu dan menjual beberapa jajanan Karena masyarakat dan para wisatawan sering berkunjung di kawasan alun alun batu dan juga tidak menutup kemungkinan untuk membeli beberapa makanan di pasar laron karena tempatnya dekat dengan alun alun kota batu .

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang Analisa Rhodamin B Pada Saus Sambal Untuk mengetahui ada/tidaknya zat pewarna sintesis Rhodamin B pada saus sambal yang terdapat pada jajanan di pasar laron kota batu.

1.2. Rumusan masalah

Apakah saos sambal yang terdapat pada jajanan di pasar laron kota batu mengandung bahan tambahan pewarna tekstil Rhodamin B?

1.3. Tujuan Penelitian

1.3.1. Tujuan umum

Untuk mengetahui ada/tidaknya zat pewarna sintesis Rhodamin B pada saus sambal yang terdapat pada jajanan di pasar laron kota batu

1.3.2. Tujuan khusus

Mengidentifikasi adanya jenis Rhodamin B dengan melihat bercak noda pada plat KLT dan menghitung nilai rf pada noda tersebut.

1.4. Manfaat penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai acuan dalam analisis kandungan Rhodamin B dan dapat di menjadi referensi untuk langkah awal dalam memilih saos sambal pada jajanan pedagang kaki lima.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Bagi Peneliti

Melalui penelitian ini dapat mengaplikasikan dan memanfaatkan ilmu yang didapat pada masa pendidikan. Dapat menambah pengalaman baru dan pengetahuan dalam membuat penelitian ilmiah.

2. Bagi Masyarakat

Diharapkan penelitian ini dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai bahaya zat pewarna sintetik terutama Rhodamin B sehingga masyarakat lebih berhati – hati memilih saos sambal yang paling baik untuk dikonsumsi.

3. Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai sumber referensi untuk menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa program studi D-III Analisis Farmasi dan Makanan Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.

1.5.Kerangka Konsep

