

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Makanan merupakan kebutuhan utama bagi manusia untuk mempertahankan kelangsungan hidupnya. Oleh karena itu, manusia akan melakukan segala cara untuk memenuhi kebutuhannya akan makanan dengan cara mengolah sendiri maupun membeli makanan yang instan. Namun seiring berkembangnya zaman yang semakin modern menyebabkan perubahan gaya hidup pada manusia, terlihat dari pola konsumsi manusia yang serba instan. Hal ini membuat daya tarik pada sebagian orang untuk membuka usaha makanan agar dapat memenuhi kebutuhan manusia saat ini. Makanan yang akan dikonsumsi seharusnya tidak hanya memiliki gizi dan penampilan yang menarik, tetapi juga harus aman dari bahaya mikroorganisme dan bahan-bahan kimia yang dapat menyebabkan keracunan. Menurut (BPOM RI) kemajuan teknologi telah membawa perubahan yang cukup besar pada industri makanan. Dengan adanya teknologi modern, kini Industri-industri dapat memproduksi produk dengan sangat besar dan dengan kemajuan teknologi, produk dapat diperdagangkan secara luas dalam waktu yang amat singkat. Namun, masih ditemukannya produk minuman dan makanan kemasan yang diproduksi lebih mementingkan aspek selera konsumen tanpa memikirkan aspek kesehatan konsumen (Yuliarti, 2007).

Menurut Eka, 2013, dalam makanan yang dikonsumsi sehari-hari, tanpa kita sadari mengandung zat kimia bersifat racun dari penyedap rasa, pewarna hingga campuran lain. Dalam waktu lama, pengaruh dampak zat kimia pada tubuh akan muncul. Salah satu masalah keamanan pangan yang masih memerlukan penanganan yaitu penggunaan bahan tambahan pada makanan untuk berbagai keperluan. Diantaranya bahan tambahan pada

makanan yang masih sering digunakan yaitu pewarna makanan. Badan Pengawas Obat dan Makanan telah menguji beberapa jenis bahan tambahan pangan dan terbukti bahan berbahaya diantaranya seperti *Amaranth*, *Metanil Yellow*, *Rhodamin B*, dan Pewarna tekstil lainnya. *Rhodamin B* biasanya digunakan dalam industri kertas dan tekstil sebagai bahan pewarna sintetis yang digunakan pada makanan sebagai pewarna dengan ilegal. Menurut Menteri Kesehatan (Permenkes) No.239/Menkes/Per/V/85 Bahan Tambahan Makanan yang dilarang penggunaannya salah satunya *Rhodamin B*. Penggunaan *Rhodamin B* tentunya berbahaya bagi kesehatan. Penumpukan *Rhodamin B* di lemak dalam jangka waktu yang lama dengan jumlah yang terus menerus bertambah di dalam tubuh, dapat menimbulkan kerusakan pada organ tubuh sampai mengakibatkan kematian (Mamoto & Citraningtyas, 2013). Makanan dengan kandungan *Rhodamin B* dapat dilihat dengan ciri-ciri banyaknya titik warna yang dikarenakan tidak homogen dan warna merah mencolok tidak wajar (Mussahat & Hartuti, 2013).

Salah satu makanan yang ditemukan menggunakan bahan tambahan berbahaya *Rhodamin B* adalah saus. Tahun 2018 penelitian dari Ervina Mustika Dewi Siregar dalam menganalisis kandungan *Rhodamin B* pada saus mendapatkan hasil 1 dari 3 sampel mengandung zat pewarna *Rhodamin B* yang dijual di daerah Medan (Mustika, 2018). Selanjutnya pada penelitian tahun 2019 oleh Widarti dan Syahida Djasang dalam mengidentifikasi kandungan *Rhodamin B* pada Saus dengan menggunakan metode kromatografi kertas, ditemukan 1 diantara 6 atau sekitar 17% terdapat zat pewarna sintetis *Rhodamin B* (Widarti, 2019). Dari beberapa hasil penelitian tersebut, peneliti tertarik untuk mengidentifikasi zat pewarna sintetis *Rhodamin B* pada saus tomat di Pasar Blambangan Kecamatan Banyuwangi, dikarenakan dari beberapa hasil penelitian sebelumnya menyatakan bahwa saus tomat masih banyak mengandung zat pewarna sintetis *Rhodamin B*. Beberapa cara analisis dapat dilakukan untuk mengetahui kandungan zat pewarna sintetis *Rhodamin B* secara kualitatif dan kuantitatif yaitu dengan cara Kromatografi lapis tipis (Samosir, Bialangi, & Iyabu, 2018), Metode

wool, dan Test kit (Paratmanitya & Aprilia, 2016), untuk analisis secara kualitatif, sedangkan untuk analisis secara kuantitatif dapat dilakukan dengan menggunakan Spektrofotometer UV-Vis (Muflihunna & Sajadah, 2014).

Berdasarkan uraian diatas, dapat disimpulkan bahwa perlu dilakukannya analisis *Rhodamin B* pada makanan jenis saus, Mengingat pentingnya keamanan pada makanan terhadap kesehatan dan masih sering ditemukannya kandungan zat pewarna sintetis *Rhodamin B* pada makanan jenis saus dengan menggunakan metode kromatografi kertas. Peneliti ingin melakukan pemeriksaan kandungan *Rhodamin B* pada saus yang digunakan pada pedagang bakso dengan menggunakan metode kromatografi kertas berdasarkan SNI 01-2895-1992 dikarenakan murah, mudah, dan efisien. Sampel yang akan diambil dari pedagang bakso merupakan sampel saus tomat olahan.

## **B. Rumusan Masalah**

Apakah terdapat kandungan *Rhodamin B* pada saus tomat yang digunakan pedagang bakso di Pasar Blambangan Kecamatan Banyuwangi dengan kromatografi kertas?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui kandungan zat pewarna sintetis *Rhodamin B* pada saus tomat yang digunakan pedagang bakso di Pasar Blambangan Kecamatan Banyuwangi dengan kromatografi kertas

### **2. Tujuan Khusus**

Untuk mengidentifikasi secara kualitatif zat pewarna sintetis *Rhodamin B* dengan menggunakan metode kromatografi kertas

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### 1. Manfaat Teoritis

Menambah pengetahuan tentang analisis zat pewarna sintetis *Rhodamin B* pada saus dengan menggunakan metode kromatografi kertas

##### 2. Manfaat Praktis

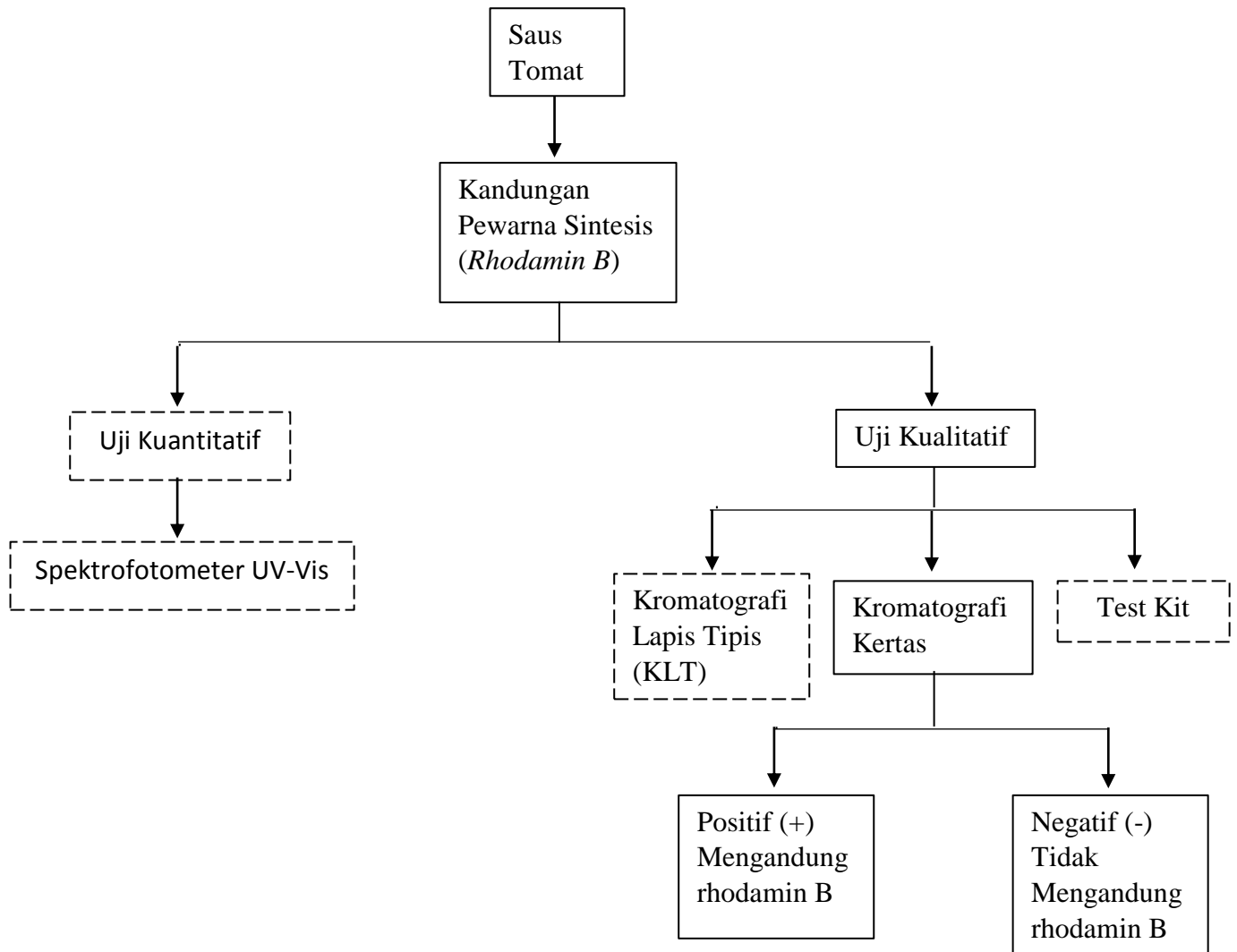
###### 1. Bagi peneliti selanjutnya

Sebagai sumber informasi dan referensi bagi peneliti selanjutnya.

###### 2. Bagi masyarakat

Sebagai informasi dan menambah wawasan bagi masyarakat tentang gambaran keamanan saus tomat pada pedagang bakso di Pasar Blambangan Kecamatan Banyuwangi disaat penambahan zat pewarna sintetis *Rhodamin B* yang digunakan sebagai bahan tambahan pangan dan berbahaya bagi kesehatan.

### E. Kerangka Konsep



Ket :   : Tidak Diteliti  
  : Diteliti