

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Berdasarkan hasil pengawasan dan laporan Badan Pengawasan Obat dan Makanan pada tahun 2017 hingga 2022, masih banyak ditemukan adanya Rhodamin B diberbagai produk makanan ringan khususnya kerupuk. Intensifikasi Pengawasan memperlihatkan hasil pengawasan pada tahun 2022 menunjukkan bahwa dari 7.200 sampel yang diperiksa, sebanyak 109 sampel (1,51%) mengandung *Rhodamin B* (0,45%). Pada tahun 2019 menurut BPOM DIY dari 79 sampel hanya 2% yang mengandung Rhodamin B pada kerupuk singkong dan rengginang. Pada tahun 2018 kembali ditemukan adanya Rhodamin B pada salah satu produk kerupuk berbahan ketela, hal ini disampaikan oleh BPOM Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BBPOM) Provinsi Jawa Timur pada tahun 2016 menemukan adanya kandungan rhodamin B pada kerupuk upil yang dijual di area Masjid Nasional Al Akbar Surabaya. Berdasarkan laporan tahunan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) pada tahun 2017 5,75% dari total 220 sampel yang diuji. Dari hasil pengawasan dan laporan BPOM dengan masih banyaknya hasil positif mengandung Rhodamin B pada kerupuk, maka dari itu masih diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai kandungan Rhodamin B pada kerupuk.

Kerupuk merupakan salah satu bahan makanan yang sering ditambahkan zat pewarna sintesis. Kerupuk juga memiliki beraneka ragam macam baik dari rasa, bentuk dan asal daerahnya Kerupuk berwarna yang dicurigai menggunakan zat pewarna yang dilarang untuk makanan sekarang ini banyak beredar di masyarakat. Para produsen memasarkan produknya mulai dari toko hingga ke pasar-pasar tradisional. Pada penelitian yang dilakukan oleh rahayu dan mahmuda didapatkan hasil pada kerupuk berwarna merah yang dijual di Pasar Bringharjo 2 sampel

menunjukkan hasil positif pada pengujian menggunakan metode KLT (Rahayu & Mahmuda, 2016)

Penggunaan zat pewarna sintesis rhodamin B pada makanan diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 239/MenKes/Per/V/85 mengenai Zat Warna Tertentu yang Dinyatakan sebagai Bahan Berbahaya. Menurut Yamlean dan Paulina (2011), penggunaan Rhodamin B pada makanan dalam waktu yang lama akan dapat mengakibatkan gangguan fungsi hati maupun kanker. Namun demikian, bila terpapar Rhodamin B dalam jumlah besar maka dalam waktu singkat akan terjadi gejala akut keracunan Rhodamin B. Menurut Kumalasari (2015), kerupuk juga tidak lepas dari masalah keamanan pangan. Masih ada produsen yang menggunakan rhodamin B sebagai pewarna karena harganya relatif murah dan warnanya menarik. Berdasarkan pernyataan dari Damile dkk. (2013), beberapa pedagang di pasaran yang menjual kerupuk dengan penampilan yang menarik dan tahan terhadap berbagai kondisi lingkungan, dengan cara mewarnai dengan warna yang beragam.

Ekstraksi Metode KLT merupakan metode yang digunakan dalam mengidentifikasi ada/tidaknya zat pewarna Rhodamin B dalam suatu sampel dengan melihat bercak noda pada plat KLT dan menghitung nilai rf pada noda tersebut. Metode KLT sendiri memiliki kelebihan yaitu alat dan bahan yang digunakan lebih sederhana dan dapat dilaksanakan dengan lebih cepat. Pada penelitian yang dilakukan oleh Eka kumalasari yaitu Identifikasi Rhodamin B Dalam Kerupuk berwarna merah Yang Beredar Di Pasar Antasari Kota Banjarmasin, pengujian ini menggunakan media KLT dengan 6 sampel dan ditemukan 1 sampel mengandung Rhodamin B. Pada penelitian yang dilakukan oleh muji Rajahu yaitu Identifikasi Zat Pewarna Rhodamin B Pada Kerupuk Yang Dijual Di Pasar Beringharjo Yogyakarta, menggunakan media KLT pada 12 sampel ditemukan 2 sampel mengandung pewarna Rhodamin B.

Pada penentuan titik pengambilan sampel yang tepat pada penelitian ini maka telah dilakukan sampling pada beberapa pasar di kota

malang. Pasar Klojen didapat penjual kerupuk pasir berwarna merah sebanyak 2 penjual, pasar Tawamangu sebanyak 4 penjual, pasar Bunul 1 penjual dan pasar Blimbing sebanyak 5 penjual. Maka titik pengambilan sampel diambil di pasar Blimbing kota Malang dikarenakan jumlah penjual kerupuk pasir berwarna merah didapatkan penjual terbanyak di pasar Blimbing Kota Malang.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang Analisis Rhodamin B Pada kerupuk berwarna merah untuk mengetahui ada/tidaknya zat pewarna sintesis Rhodamin B pada kerupuk berwarna merah yang terdapat pada pasar Blimbing Kota Malang menggunakan media KLT.

1.2 Rumusan masalah

Apakah terdapat kandungan pewarna sintesis Rhodamin B pada kerupuk yang dijual di pasar Blimbing kota Malang?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui ada/tidaknya zat pewarna sintesis Rhodamin B pada Kerupuk berwarna merah yang dijual di pasar Blimbing kota Malang.

1.3.2 Tujuan Khusus

Mengidentifikasi adanya jenis pewarna sintesis Rhodamin B dengan pengujian kualitatif 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 bahan acuan dalam analisis kandungan pewarna sintesis Rhodamin B serta dapat dijadikan referensi untuk langkah awal dalam memilih kerupuk berwarna merah yang dijual di pasar Blimbing kota Malang.

1.4.2 Manfaat praktis

a. Bagi Peneliti

Dalam penelitian ini dapat mengaplikasikan serta mempraktekkan ilmu selama masa pendidikan.

b. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat tentang kandungan pewarna sintesis Rhodamin B yang terdapat pada kerupuk berwarna merah. Bagi konsumen diharapkan lebih teliti dalam memilih makanan dan dapat menghindari makanan yang mengandung pewarna makanan Rhodamin B dengan ciri-ciri warna yang mencolok karena memberi dampak buruk bagi kesehatan.

c. Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan referensi untuk peneliti selanjutnya.

1.5 kerangka konsep

