

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mutu bahan makanan pada umumnya sangat bergantung pada beberapa faktor, diantaranya cita rasa, warna, tekstur, dan nilai gizinya. Sebelum faktor-faktor lain dipertimbangkan, secara visual faktor warna tampil lebih dahulu dan terkadang sangat menentukan. Suatu bahan makanan yang dinilai bergizi, enak dan teksturnya sangat baik, tidak akan menarik perhatian untuk dimakan apabila memiliki warna yang tidak sedap dipandang. Selain sebagai faktor yang ikut menentukan mutu, warna juga dapat digunakan sebagai indikator kesegaran atau kematangan (Elmatris, 2008).

Berdasarkan sumbernya, pewarna dapat dikelompokkan menjadi pewarna alami dan pewarna sintesis. Sedangkan berdasarkan kegunaan, pewarna dapat digolongkan menjadi pewarna makanan, pewarna kulit (untuk bahan kulit), pencerah floresens (untuk serat tekstil dan kertas), pewarna solven (untuk kayu dan solven tinta) dan pewarna karbin (metode pewarnaan yang baru dikembangkan untuk mewarnai berbagai jenis substrat). Pewarna merupakan suatu benda berwarna yang memiliki afinitas kimia terhadap makanan yang diwarnainya. Tujuan pemberian warna ini adalah agar makanan terlihat lebih berwarna dan menarik perhatian konsumen.

Berita dari Media *Jawa Pos*, 23 Januari 2020, 14: 45: 59 WIB bahwa Terasi dan Teri Medan di Pasar Badung mengandung bahan berbahaya. Bagi konsumen yang suka mengonsumsi terasi dan teri medan waspada. Berdasar hasil pengujian 12 sampel makanan di Pasar Badung kemarin, BPOM menemukan dua bahan makanan tersebut mengandung bahan berbahaya. 12 sampel makanan yang diuji yakni terasi cendrawasih, teri medan, ikan asin, teri super, lontong, bijik, tahu, cane kering, jaja reto, jaja uli, gipang, dan jaja maco.

Dari sekian sampel yang diuji, dua sampel tersebut positif mengandung zat berbahaya yakni terasi cendrawasih dan teri medan. Terasi cendrawasih mengandung pewarna tekstil merah atau Rhodamin B, sedangkan teri medan mengandung formalin.

Zat pewarna sintetis belakangan ini telah mulai disadari kesan negatifnya. Salah satunya diduga sebagai penyebab kanker. Berdasarkan penelitian Food and Agriculture Organization (FAO) dan World Health Organization (WHO), didapatkan bahwa penggunaan zat pewarna sintetis pada makanan dan minuman mencapai 70%.

Salah satu jenis pewarna yang digunakan yaitu Rhodamin B. Rhodamin B ($C_{28}H_{31}ClN_2O_3$) adalah pewarna sintetis yang digunakan pada industri tekstil dan kertas. Rhodamin B dilarang digunakan sebagai pewarna makanan karena berbahaya bagi kesehatan serta bersifat toksik dan karsinogenik. Rhodamin B berbentuk serbuk kristal merah keunguan dan dalam larutan akan berwarna merah terang terpendar. Rhodamin B sangat berbahaya jika terhirup, mengenai kulit, mengenai mata dan tertelan. Dampak yang terjadi dapat berupa iritasi pada saluran pernafasan, iritasi pada kulit, iritasi pada mata, iritasi saluran pencernaan dan bahaya kanker hati. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh (Soleh, 2003), menunjukkan bahwa dari 25 sampel makanan dan minuman jajanan yang beredar di wilayah kota Bandung, terdapat 5 sampel yang positif mengandung zat warna yang dilarang oleh Pemerintah yaitu Rhodamin B (produk sirup jajanan, kerupuk, dan terasi merah).

Salah satu bumbu yang biasa digunakan masyarakat Jawa adalah terasi. Terasi merupakan bumbu masak yang dibuat dari ikan dan atau udang yang difermentasikan, berbentuk seperti pasta dan berwarna hitam-coklat, kadang ditambahi bahan pewarna sehingga berwarna kemerahan. Terasi memiliki bau yang tajam dan biasanya digunakan untuk membuat sambal terasi, tapi juga ditemukan dalam berbagai resep tradisional Indonesia.

Pewarna sering digunakan pada terasi dengan tujuan memperbaiki dan memberi warna terasi agar lebih menarik. Beberapa produsen menambahkan Rhodamin B pada terasi untuk memberi warna segar pada terasinya. Identifikasi zat warna rhodamine B pada 5 sampel terasi yang beredar di Pasar Toddopuli Makassar memberikan hasil positif pada semua sampel yang diuji (Lailatul, 2017). Penelitian serupa terhadap 30 sampel terasi yang beredar di Desa Bonang Kecamatan Lasem Kabupaten Rembang juga menunjukkan 70% dari total sampel teridentifikasi mengandung rhodamine B (Rahayu, 2010). Pengetahuan responden

tentang Rhodamin B sebagian besar dikategorikan “sedang” sebanyak 13 orang (43%). Sebagian besar produsen terasi (63,3%) tidak mengetahui tentang zat warna yang berbahaya, 63,3% responden juga mengatakan Rhodamin B adalah pewarna untuk makanan dan mereka menggunakannya untuk pewarna dalam terasi. Berdasarkan beberapa kasus tentang penyalahgunaan rhodamine pada terasi yang terjadi di beberapa daerah tersebut, maka peneliti ingin melakukan analisis rhodamine B pada terasi yang beredar di Pasar Besar Malang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas maka penelitian ini menetapkan pokok masalah yang akan di analisis secara ilmiah, yaitu :

1. Apakah terasi yang beredar di Pasar Besar Kota Malang mengandung pewarna sintetis Rhodamin B?

1.3 Batasan Masalah

Pembatasan suatu masalah digunakan untuk menghindari adanya penyimpangan maupun pelebaran pokok masalah agar penelitian tersebut lebih terarah dan memudahkan dalam pembahasan sehingga tujuan penelitian akan tercapai. Batasan masalah dalam penelitian ini adalah mengidentifikasi adanya Rhodamin B pada terasi di Pasar Besar Malang.

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan penelitian ini sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui ada atau tidaknya kandungan zat pewarna sintetis Rhodamin B dalam terasi yang beredar di Pasar Besar Malang.

1.5 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi pertimbangan dalam Analisis Rhodamin B Pada Terasi serta dapat digunakan sebagai acuan dan relevansi untuk penelitian selanjutnya.

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi serta gambaran bagi masyarakat dan pemerintah tentang Analisis Rhodamin B Pada Terasi Yang Dijual di Pasar Besar Malang.