

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Semakin berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi menyebabkan perubahan yang sangat besar dalam hal pengolahan pangan. Pada saat sekarang ini, banyak bahan-bahan yang di tambahkan ke dalam makanan dan minuman untuk berbagai tujuan. Bahan-bahan yang ditambahkan ke dalam makanan tersebut disebut Bahan Tambahan Makanan (BTM). Bahan Tambahan Makanan adalah senyawa atau campuran berbagai senyawa yang sengaja ditambahkan ke dalam makanan dan minuman dalam proses pengolahan, pengemasan dan penyimpanan dan bukan merupakan bahan utama. Bahan Tambahan Makanan tersebut dapat berupa pengawet, pewarna, penyedap, antioksidan, antikempal, dan pengemulsi (Winarno dan Rahayu, 1994).

Makanan yang memiliki warna yang mencolok ataupun warna yang beraneka ragam tentunya akan menarik perhatian para konsumen. Namun, warna yang mencolok tersebut tidak menjamin keamanan pangan tersebut. Warna-warna yang ada pada makanan yang selama ini kita konsumsi dapat berasal dari bahan alami maupun bahan buatan manusia. Seringkali ketika seorang produsen kesulitan untuk menggunakan bahan alami sebagai pewarna makanan, maka produsen makanan tersebut akan memilih menggunakan pewarna buatan. Alasan lain produsen makanan menggunakan bahan pewarna buatan dalam produk makanannya adalah karena lebih mudah, lebih praktis, memiliki lebih banyak pilihan warna, warna yang lebih mencolok, atau mungkin relatif lebih murah (Kulkarni dkk, 2014).

Sebenarnya penggunaan pewarna buatan pada makanan tidak dilarang. Namun, peraturan pemerintah telah jelas menyebutkan bahwa penggunaan pewarna sintetik yang dilarang tidak boleh digunakan dalam makanan. Beberapa contoh peraturan pemerintah yang mengatur penggunaan zat tambahan pada makanan adalah Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004

tentang keamanan, mutu dan gizi pangan, Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor : 722/Menkes/Per/X/88 tentang bahan tambahan makanan, Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan Departemen Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 00386/C/Sk/II/90 tentang perubahan lampiran peraturan menteri kesehatan nomor : 239/Menkes/Per/V/85 tentang zat warna tertentu yang dinyatakan sebagai bahan berbahaya, dan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor : 24/M-Ind/Per/5/2006 tentang pengawasan produksi dan penggunaan bahan berbahaya untuk industri. Akan tetapi seringkali masih terjadi penyalahgunaan pemakaian zat warna untuk pangan, misalnya pewarna untuk tekstil dipakai untuk mewarnai bahan makanan (Winarno dan Rahayu, 1994).

Beberapa contoh zat pewarna makanan terlarang yang seringkali tetap digunakan oleh para produsen nakal adalah Rhodamin B dan *Methanil Yellow*. Rhodamin B merupakan pewarna sintesis yang digunakan pada industri tekstil. Pengaruh buruk rhodamin B bagi kesehatan antara lain menimbulkan iritasi pada saluran pernapasan, kulit, mata, dan saluran pencernaan serta berpotensi terjadinya kanker hati. Penyalahgunaan rhodamin B dalam banyak ditemui pada makanan dan minuman seperti es cendol, sirup, permen, gula kapas, saus tomat, kue, kerupuk dan jajanan pasar (Wijaya, 2011).

Petugas Dinas Kesehatan Kabupaten Gorontalo dan Balai Pengawas Obat dan Makanan (POM) setempat menggelar inspeksi mendadak di bulan Ramadan. Selasa (6/6/2017) sekitar pukul 16.00 WITA para petugas mulai mengambil sampel makanan dan minuman dari para pedagang jajanan buka puasa bulan Ramadan yang berjualan di sekitar Menara Limboto. Dari hasil pengujian, sejumlah takjil maupun minuman es tak mengandung zat berbahaya. Hanya saja, sebuah jajanan anak-anak, yakni arum manis, positif mengandung zat pewarna tekstil Rhodamin B yang berbahaya bagi tubuh. Kepada petugas, si pedagang mengaku bahwa dirinya tidak mengetahui makanan yang dijualnya itu mengandung zat pewarna (BPOM, 2017).

Dari hasil Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan (BBPOM) Bali mengadakan sampling makanan dan pemberian informasi kepada masyarakat

di Lapangan Puputan Badung I Gusti Ngurah Made Agung, Denpasar, Sabtu (5/12/2018) pukul 18.00 Wita. Kepala BBPOM Bali, Dra Endang Widowati Apt menjelaskan, pihaknya mengambil 12 sampel dari 6 jenis makanan seperti ketupat, sate, kerupuk, bumbu, tahu, dan gula kapas (arum manis). Dari hasil pemeriksaan yang dilakukan langsung di laboratorium mobil keliling, didapatkan gula kapas atau arum manis yang berwarna merah muda mengandung rhodamin B (pewarna tekstil) (BPOM, 2018).

Dinas Kesehatan Kota Kediri pada tahun 2019 memeriksa dengan jumlah sampel yang diterima sebanyak 68 sampel untuk Balai dan 2 sampel dari Loka POM di Kediri. Sampel pihak III dari Loka POM di Kediri hasil uji seluruhnya memenuhi syarat. Sedangkan dari 68 sampel pihak III yang masuk ke Laboratorium Pangan serta Laboratorium Mikrobiologi, ditemukan 22 sampel (32,35%) tidak memenuhi syarat dengan rincian 6 sampel mengandung Rhodamin B pada jajanan pasar seperti es cendol, kerupuk dan arum manis (BPOM, 2019).

Balai Besar POM di Surabaya pada tahun 2019 berupaya memberikan pelayanan dan perlindungan kepada masyarakat dari pangan yang beresiko terhadap kesehatan melalui operasional laboratorium keliling yaitu dengan melakukan sampling dan pengujian pangan menggunakan rapid test kit. Sampling dilakukan di dalam dan sekitar sekolah, pasar tradisional, sentra oleh-oleh dan pedagang kaki lima. Dari 753 sampel yang diuji seluruhnya berasal dari Jawa Timur, 62 (8,23%) sampel tidak memenuhi syarat kimia yaitu mengandung bahan berbahaya dengan rincian sebagai berikut: Boraks 38 sampel, Formalin 1 sampel, Rhodamin B 22 sampel, Methanyl Yellow 1 sampel. Dengan rincian sampel yang mengandung Rhodamin B berupa es (mambo, lilin, cendol dan sejenisnya), makanan ringan (krupuk, snack, arum manis), saos, terasi, ikan asin, dll (BPOM, 2019).

Berdasarkan uraian diatas maka perlu dilakukan penelitian untuk diketahui keamanannya mengenai kandungan Rhodamin B dalam jajanan gula kapas berwarna merah yang berada di Kabupaten Pasuruan Jawa Timur.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dalam latar belakang masalah di atas, memberikan dasar bagi peneliti untuk merumuskan pertanyaan penelitian yaitu apakah terdapat zat pewarna merah Rhodamin B pada gula kapas di Kabupaten Pasuruan Jawa Timur?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya zat pewarna Rhodamin B pada gula kapas yang dijual di Kabupaten Pasuruan Jawa Timur.

1.3.2 Tujuan Khusus

Menganalisis pewarna merah Rhodamin B pada gula kapas yang dijual di Kabupaten Pasuruan Jawa Timur menggunakan metode Kromatografi Lapis Tipis.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Sebagai informasi dan referensi bagi peneliti yang akan melakukan penelitian Rhodamin B khususnya pada sampel Gula Kapas.

1.4.2 Manfaat Praktis

1.4.2.1 Manfaat Bagi Peneliti

Sebagai salah satu acuan untuk sasaran edukasi pada pedagang yang menggunakan Rhodamin B pada makanan serta dapat meningkatkan pengetahuan dan kemampuan dalam analisis Rhodamin B di bidang kesehatan.

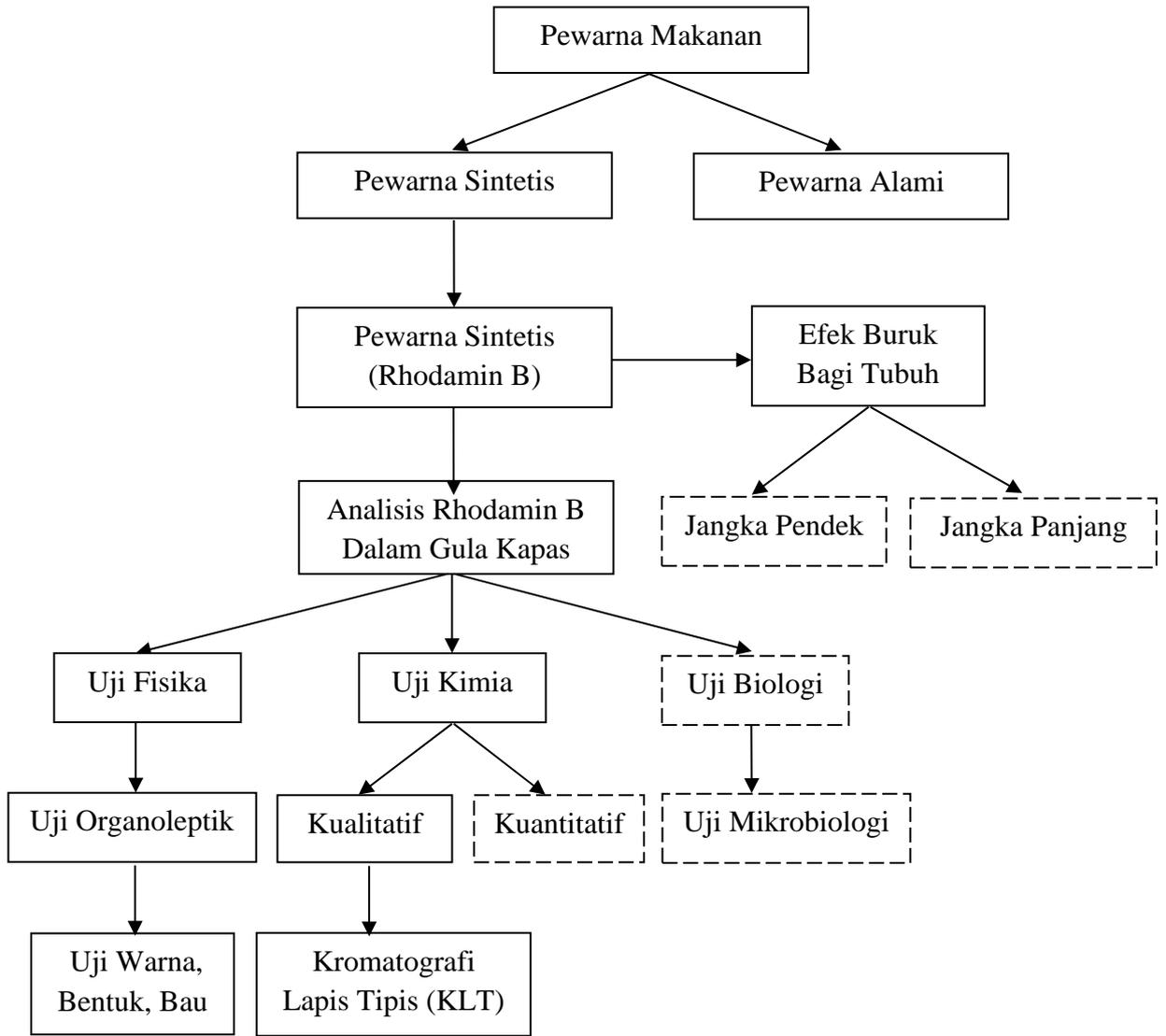
1.4.2.2 Manfaat Bagi Masyarakat

Sebagai acuan untuk meningkatkan kewaspadaan masyarakat dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi.

1.4.2.3 Manfaat Bagi Institusi

Sebagai referensi dalam pembelajaran mahasiswa di Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.

1.5 Kerangka Konsep Penelitian



Keterangan :

□ = Diteliti

□ (dashed) = Tidak diteliti

Gambar 1.5 Kerangka Konsep Penelitian

