

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Pangan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia yang termasuk juga didalamnya yaitu bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan dan minuman (Winarno, 2007).

Seiring berkembangnya zaman di bidang industri makanan dan minuman, produsen sering menambahkan zat tambahan makanan yang sering disebut sebagai *food additive* dalam produknya yang bertujuan untuk menarik perhatian para konsumen. Zat tambahan makanan tersebut dapat berupa pemanis, penyedap, pengawet, antioksidan, flavor/aroma, pengemulsi/pengental, zat gizi, pewarna, dan lain-lain (Baliwati, dkk, 2004).

Warna makanan merupakan salah satu sifat yang sangat penting dari makanan, disamping juga nilai gizi, cita rasa, atau tekstur yang baik (Nollet, 2004). Oleh karena itu, warna menimbulkan banyak pengaruh terhadap konsumen dalam memilih suatu produk makanan dan minuman (Azizahwati, dkk., 2007). Sehingga produsen pun berlomba menawarkan aneka produknya dengan tampilan yang menarik dan warna-warni (Sumarlin, 2010). Berdasarkan sumbernya, zat pewarna untuk makanan dapat diklasifikasikan menjadi pewarna alami dan sintetik (Winarno, 1992).

Produk makanan yang sering ditambahkan bahan pewarna salah satunya adalah roti. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3840-1995 yang membahas tentang standar mutu roti menyebutkan bahwa roti dilarang mengandung bahan tambahan pangan yang membahayakan tubuh manusia. Bahan tambahan yang biasa digunakan dalam roti adalah pengawet, pewarna, dan pemanis buatan. Jenis pewarna makanan atau minuman yang dilarang penggunaannya menurut Permenkes RI No. 239/Menkes/Per/V/1985 karena mampu mengakibatkan dampak buruk bagi kesehatan manusia antara lain Rhodamin B, Methanil *yellow*, ammaranth, ponceau 3r, ponceau sx, sudan 1, scarlet, dan lain sebagainya.

Penyalahgunaan bahan tambahan pangan seperti penggunaan pewarna rhodamin B telah dilarang digunakan. Penggunaan pewarna ini banyak ditemukan pada produk makanan seperti kue-kue basah, saus, sirup, kerupuk dan terasi yang seharusnya pewarna tersebut tidak diperbolehkan untuk makanan. Ciri ciri makanan yang mengandung pewarna rhodamin B yaitu warna akan terlihat lebih cerah sehingga tampak menarik, jika dicoba sedikit rasa pahit pada makanan. Metode yang digunakan dalam analisis kualitatif rhodamin B yaitu metode kromatografi kertas. Keuntungan dari metode ini dimana pemeriksaannya dapat dilakukan dengan cepat, mudah dan menggunakan peralatan yang murah dan sederhana (Sastrohamidjojo, 2005)

Penelitian yang dilakukan oleh Kumawa tahun 2013 di Balai Laboratorium Kesehatan Yogyakarta ditemukan 50% rainbow cake positif menggunakan rhodamin B (Kumawa, 2013). Hasil pemeriksaan di Balai Laboratorium Kesehatan Yogyakarta pada tanggal 26 November 2014, menunjukkan bahwa 44% jajanan pasar (kue kukus, aromanis dan kue ku) positif menggunakan rhodamin B.

Ditemukan adanya kasus pada kompas.com tahun 2017, kasus tersebut ialah penambahan bahan yang membahayakan kesehatan yang terdapat dalam roti bolu kukus, makanan tersebut diduga mengandung formalin, boraks, dan rhodamine B (pewarna tekstil merah). Setelah dilakukan pemeriksaan pada sampel roti bolu kukus, petugas dari BPOM menemukan adanya rhodamine B pada roti bolu kukus, zat pewarna sintesis yang seharusnya difungsikan untuk pewarna tekstil. Penemuan ini langsung menjadi catatan POM guna ditindaklanjuti.

Penggunaan Methanil Yellow ditemukan oleh Balai Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) DKI Jakarta pada 7 Agustus 2014 dalam sidak yang dilakukan di pasar. BPOM DKI Jakarta menemukan 10 dari 20 sampel yang diteliti positif mengandung bahan-bahan berbahaya seperti Methanil Yellow pada mi, tahu mengandung boraks, dan pepes mengandung formalin. Hasil penelitian Sihombing (2008) yang mengkaji kandungan Methanil Yellow pada tahu, hasil penulisan yang dilakukan menunjukkan empat dari sepuluh sampel menggunakan bahan pewarna sintesis. Dari empat sampel yang positif menggunakan pewarna sintesis tersebut positif menggunakan pewarna Methanil Yellow yang dilarang penggunaannya. Penggunaan Methanil Yellow juga ditemukan pada mi basah yang beredar di pasar

Jabodetabek, dari sepuluh sampel yang diambil dari pasar yang berbeda satu sampel positif menggunakan pewarna terlarang tersebut (Sheena, 2011).

Cara uji pewarna yang digunakan dalam roti mengacu pada SNI 01-2895-1992 tentang uji pewarna tambahan makanan dapat dilakukan secara kualitatif maupun kuantitatif. Pengujian kali ini menggunakan metode kromatografi kertas untuk mendeteksi secara kualitatif adanya kandungan bahan pewarna berbahaya dalam roti yang beredar di masyarakat.

Analisis yang dilakukan tentang pengujian adanya kandungan pewarna berbahaya pada produk roti yang beredar di masyarakat menggunakan metode kromatografi kertas bertujuan untuk mengetahui kualitas mutu dan keamanan produk roti yang beredar di beberapa kecamatan yang berada di Kota Malang, karena roti sering dikonsumsi oleh masyarakat dari berbagai kalangan usia dengan alasan praktis untuk dibawa bepergian, memiliki waktu simpan cukup lama, tersedia dengan berbagai macam warna dan rasa yang menarik perhatian konsumen untuk mengkonsumsinya. Sehingga hasil yang diperoleh dari analisis nantinya dapat mengedukasi baik produsen untuk memperbaiki mutu dan keamanan produk yang dibuat maupun masyarakat agar lebih cerdas dalam memilih makanan yang aman dan sehat.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana hasil analisis kandungan pewarna berbahaya pada produk sediaan roti yang tersebar di beberapa kecamatan di Kota Malang?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui kandungan pewarna berbahaya pada sediaan roti yang tersebar di Kota. Malang.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Untuk menganalisis kandungan jenis pewarna Rhodamin B dalam roti
- b. Untuk menganalisis kandungan jenis pewarna Methanil *Yellow* dalam roti

## D. Manfaat Penelitian

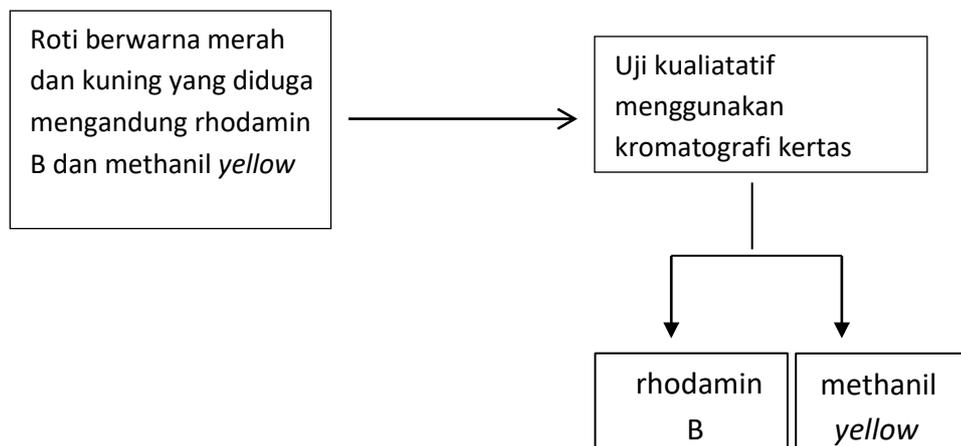
### 1. Manfaat Teoritis

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan mengenai analisis pewarna berbahaya pada sediaan roti secara kualitatif menggunakan kromatografi kertas.

### 2. Manfaat Praktis

Dengan adanya penelitian ini diharapkan masyarakat dapat menambah ilmu pengetahuan tentang pewarna berbahaya, membantu dalam memonitoring peredaran makanan yang diduga mengandung pewarna berbahaya, membantu masyarakat agar lebih bijak dalam memilih makanan yang aman dan sehat.

## E. Kerangka Konsep



**Gambar 1.1 Kerangka Konsep Penelitian**