

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pada manusia yang berpengaruh pada pertumbuhan dan perkembangan manusia. Semakin berkembangnya zaman banyak sekali makanan yang dijual dipasaran dengan berbagai warna untuk menciptakan daya tarik bagi konsumen untuk membelinya. Penambahan bahan pewarna dalam produk makanan biasanya digunakan untuk menambah daya tarik produk makanan tersebut karena memberikan warna yang mencolok dan memberi kesan segar. Namun, berdasarkan pasal 73 UU RI No. 18 Tahun 2012 tentang pangan dinyatakan bahwa dalam makanan yang dibuat untuk diedarkan, dilarang untuk ditambah dengan bahan apapun yang dinyatakan dilarang atau melampaui batas yang telah ditetapkan. Salah satu bahan tambahan pangan yang dilarang digunakan dalam makanan adalah Rhodamin B. Peraturan Menteri Kesehatan RI No.22 Tahun 2023 tentang bahan tambahan pangan, menetapkan bahwa Rhodamin B termasuk salah satu zat pewarna yang dinyatakan sebagai zat pewarna terlarang, akan tetapi produsen lebih memilih menggunakan pewarna Rhodamin B karena harganya lebih murah dan warnanya lebih stabil.

Rhodamin B merupakan pewarna yang terlarang berupa serbuk kristal yang berwarna hijau atau ungu kemerahan, memiliki aroma yang tidak berbau dan mudah terlarut dalam larutan yang berwarna merah terang yang biasanya digunakan sebagai bahan tekstil atau pakaian. Selain itu Rhodamin B mengandung senyawa klorin yang merupakan senyawa halogen yang sangat berbahaya dan mempunyai sifat reaktif. Jika senyawa ini masuk ke dalam tubuh dalam jangka yang pendek berakibat keracunan, jika dalam jangka waktu yang lama dapat mengakibatkan kerusakan ginjal, gangguan hati, kerusakan usus halus dan usus besar, jantung dan bisa mengakibatkan kerusakan otak dan ovarium, Selain itu dapat menyebabkan perlukaan pada lambung (Adlina & Rahmawati, 2021).

Badan pengawas obat dan makanan bersama dinas kesehatan telah melakukan inspeksi mendadak (sidak) di sekitar kelurahan kepatihan, kota Tulungagung pada Selasa (26/3/2024). Ditemukan makanan yang mengandung Rhodamin B yaitu kerupuk (Kurniawati, 2024). Kemudian di kota Blitar, Badan Pengawas obat dan makanan bersama dinas kesehatan telah melakukan sidak pada

jajanan di pasar Takjil di jalan Kenanga, kota Blitar pada Rabu (13/3/2024). Ditemukan dari 19 sampel yang diuji ada 3 jenis makanan yang positif mengandung Rhodamin B (Purwanti, 2024). pada Tahun 2022 Badan Pengawas Obat dan Makanan bersama Pemerintah Kota Jakarta pusat telah menggelar inspeksi mendadak (sidak) di PD Pasar Jaya di daerah Pasar Senen pada Senin (18/4/2022). Sidak ini menyisir lokasi tempat penjualan makanan yang berada pada pasar. Sejumlah dagangan ikut ditinjau oleh BPOM seperti daging, kue basah, hingga bumbu- bumbu makanan. Setelah diuji ditemukannya sejumlah makanan yang mengandung bahan berbahaya Rhodamin B. Makanan tersebut berupa kue basah dan kerupuk (Muliawati, 2022).

Banyak makanan yang sering dijumpai mengandung Rhodamin B hal ini sesuai dengan hasil studi literatur yang telah dilakukan oleh beberapa peneliti. Pada review jurnal yang dilakukan oleh Febrina Amelia Saputri, Bella Puteri Irinda, dan Rimadani Pratiwi pada tahun 2018, dengan judul Review analisis Rhodamin B dalam makanan dengan ditemukan 9 makanan yang positif mengandung Rhodamin B (Amelia Saputri et al., 2018). Kemudian pada Review jurnal yang dilakukan Sulastri, Riani dan Siti Farikha pada tahun 2023, dengan judul review jurnal analisis kandungan Rhodamin B dalam makanan dan minuman dengan ditemukan 11 makanan yang positif mengandung Rhodamin B (Sulastri et al., 2023). Pada tahun 2024 dilakukan literatur review mengenai identifikasi Rhodamin B pada saus tomat dan cabai yang dilakukan oleh Andi Himyatul Hidayah, Rendi Haryadi, Sahrul Setiawan dan Shantya Pramasari dengan ditemukan hasil tidak ada saus tomat dan cabai yang mengandung Rhodamin B (Hidayah et al., 2024).

Banyaknya makanan yang masih mengandung Rhodamin B dan adanya beberapa metode yang digunakan untuk menganalisis Rhodamin B pada makanan berdasarkan literatur review yang telah dilakukan mendorong penulis untuk melakukan literatur review mengenai analisis Rhodamin B pada makanan dengan menambahkan kata kunci Kualitatif dan Kuantitatif. Pada literatur review ini diharapkan mendapatkan data jenis-jenis makanan yang sering mengandung Rhodamin B beserta cara pengujiannya.

1.2 Rumusan Masalah

1. Berdasarkan studi literatur yang dilakukan, makanan apa saja yang mengandung zat pewarna Rhodamin B?

2. Berdasarkan studi literatur yang dilakukan, metode apa saja yang digunakan untuk analisis Rhodamin B pada makanan?

1.3 Tujuan Penelitian

- Tujuan Umum : Untuk mengetahui kandungan Rhodamin B pada makanan dan metode yang digunakan untuk analisis kandungan Rhodamin B berdasarkan literatur yang dipakai.
- Tujuan Khusus: Makanan apa saja yang mengandung Rhodamin B berdasarkan perubahan warna yang terjadi pada studi literatur yang dilakukan dan penggunaan metode kualitatif dan kuantitatif pada analisis.

1.4 Manfaat Penelitian

Menambah wawasan mengenai makanan apa saja yang mengandung Rhodamin B dan untuk mengetahui metode kualitatif dan kuantitatif yang digunakan untuk identifikasi BTP (Bahan Tambah Pangan) khususnya pada Rhodamin B.

1.5 Kerangka Konsep

