

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan dasar yang sangat penting bagi manusia. Tanpa asupan makanan, manusia tidak dapat mempertahankan hidupnya. Pada masa awal peradaban, manusia hanya mengonsumsi bahan pangan yang tersedia dan dapat dimakan, dengan proses pengolahan yang masih sangat sederhana. Namun, seiring perkembangan zaman, muncul keinginan untuk memperoleh cita rasa yang lebih beragam dari makanan yang dikonsumsi. Hal tersebut mendorong timbulnya berbagai inovasi dalam pengolahan makanan, mulai dari penemuan aneka bumbu, jenis bahan makanan baru, hingga teknik pengolahan yang lebih modern (Suryani, 2018).

Rhodamin B adalah pewarna buatan yang banyak dimanfaatkan dalam aneka produk. Tetapi, Pemberian warna pada makanan pada prinsipnya bertujuan menarik minat konsumen agar tertarik membeli produk yang ditawarkan. Akan tetapi, sebagian produsen masih menggunakan pewarna yang tidak memiliki izin edar dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), bahkan ada pula yang memakai pewarna sintetis yang sebenarnya diperuntukkan bagi industri tekstil (Pamungkas dan Nopiyanti, 2014). Berdasarkan data BPOM, kasus keracunan akibat pangan merupakan yang paling tinggi, yaitu mencapai 66,7%, dibandingkan dengan keracunan yang disebabkan oleh obat, kosmetik, dan lainnya. Salah satu faktor penyebab keracunan tersebut adalah kontaminasi bahan kimia berbahaya dalam makanan (Paratmanitya dan Aprilia, 2016). Hasil pengamatan BPOM juga menunjukkan bahwa terdapat empat jenis bahan berbahaya yang sering ditambahkan ke dalam makanan, salah satunya adalah Rhodamin B.

penggunaan Rhodamin B dalam makanan telah menjadi perhatian karena potensi risiko kesehatan yang terkait dengan konsumsi pewarna ini. Rhodamin B

dapat menimbulkan sifat karsinogenik dan merangsang perkembangan sel kanker apabila dikonsumsi secara terus-menerus. Sifat karsinogenik ini muncul karena adanya kandungan unsur N^+ (nitronium) dan Cl^- (klorin) pada Rhodamin B, yang memiliki reaktivitas tinggi dan berpotensi membahayakan. (Widayanti et al., 2018).

Hingga saat ini masih ditemukan makanan yang mengandung pewarna sintetis Rhodamin B di Indonesia. Meskipun penggunaannya dilarang karena bersifat karsinogenik dan berbahaya bagi kesehatan, pewarna ini masih digunakan secara ilegal oleh sebagian produsen makanan. Beberapa penelitian menunjukkan adanya kandungan Rhodamin B dalam berbagai jenis makanan. (Mingle A. Pistanty & Agung Setyawan. 2017) melakukan penelitian di Surakarta Dari 9 sampel cendol yang diuji, 3 di antaranya (22,2%) positif mengandung Rhodamin B. (Sari Widya Kusuma Putri & Eddy Susanto. 2018) melakukan penelitian jajanan anak sekolah di Palembang Dari 21 sampel jajanan, 9 di antaranya positif mengandung Rhodamin B , termasuk sosis ayam dan sapi yang di jalur sekolah. (Nursinah Amir & Chanif Mahdi. 2016) melakukan penelitian terasi di Makasar diperoleh 60% sampel terasi positif mengandung Rhodamin B dengan kadar antara 11,81 hingga 19,05 ppm. (Dwi Rizki Febrianti & Muhammad Rahman Hakim.2018) melakukan penelitian dengan sampel Bumbu Tabur di Banjarmasin Dari 16 sampel bumbu tabur rasa balado, 5 di antaranya positif mengandung Rhodamin B.

Rhodamin B termasuk dalam bahan yang dilarang untuk digunakan pada produk pangan. Zat ini umumnya dipakai dalam industri tekstil sebagai pewarna, namun dalam praktiknya masih sering disalahgunakan oleh sebagian produsen sebagai pewarna makanan karena harganya lebih murah dibandingkan pewarna alami. Meskipun demikian, pelanggaran penggunaan Rhodamin B dalam makanan masih kerap ditemukan di lapangan dan diberitakan oleh berbagai media. Beberapa sumber menyatakan bahwa aturan mengenai pewarna yang diperbolehkan maupun yang dilarang untuk pangan telah ditetapkan secara jelas dalam peraturan terkait.pangan diatur menurut BPOM Peraturan tahun 2019 Nomor 11 yang membahas tentang zat tambahan.

B. Identifikasi Masalah

1. Rhodamin B adalah bahan kimia yang dilarang penggunaannya sebagai pewarna makanan
2. Rhodamin B bisa menyebabkan kerusakan pada fungsi ginjal dan hati, serta berpotensi memicu kanker.
3. Masih ada makanan yang memiliki kandungan pewarna Rhodamin B

C. Pembatasan Masalah

Penelitian ini hanya difokuskan pada analisis Rhodamin B pada makanan yang berwarna merah muda di pasar Kramat Jati

D. Perumusan Masalah

Apakah terdapat rhodamin B di dalam berbagai macam makanan seperti (Kue mangkok, putu mayang, kerupuk seblak, agar jelly, sagu mutiara, harum manis, kerupuk padang, cincau merah, saos tomat, saos sambal, kue mutiara, kerupuk pasir, lapis legit, kue ku, bolu kukus.) yang dijual di Pasar Kramat Jati.

E. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui keberadaan atau tidaknya Rhodamin B dalam makanan yang berwarna merah muda yang beredar di pasar Kramat Jati
2. Mengetahui persentase kandungan Rhodamin B dalam makanan memiliki warna merah muda

F. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti :
Sebagai media untuk menerapkan pengetahuan yang diperoleh selama dibangku perkuliahan.
2. Bagi Masyarakat :
Dapat meningkatkan kesadaran masyarakat tentang bahaya pemakaian pewarna buatan Rhodamin B dalam makanan.