

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Masyarakat saat ini menginginkan segala sesuatu serba instan. Salah satu pilihan penyajiannya adalah dengan menggunakan bumbu yang sudah siap pakai dalam bentuk bubuk. Bumbu yang biasanya digunakan dalam masakan salah satunya yaitu cabai merah bubuk. Cabai merah bubuk merupakan hasil yang diperoleh melalui metode menggiling cabai kering menggunakan atau tidak menggunakan bahan pengawet.

Pewarna merupakan satu bahan tambahan pangan (BTP). Untuk mengembalikan warna merah pada cabai yang hilang karena bahan tambahan, para produsen sering menambahkan bahan tambahan pangan dalam pengolahan nya. Pewarna untuk cabai merah bubuk tersebut tentunya bisa didapatkan dari bahan-bahan alami maupun sintesis (Irma, 2020).

Salah satu bahan pewarna sintesis yang ilegal digunakan dalam pangan yaitu Rhodamin B, yang biasanya digunakan untuk pewarna tekstil tetapi banyak produsen menyalahgunakan untuk mewarnai makanan. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.239/Menkes/Per/V/85 mengenai zat warna tertentu yang dinyatakan berbahaya melarang penggunaan bahan perona ini, meskipun peraturan ini bukan lagi diatur dalam PERMENKES 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan. Bisa menyebabkan iritasi pada saluran pencernaan, gangguan fungsi hati serta kanker hati jika tertelan. Kelainan pada tubuh manusia disebabkan oleh penggunaan jangka Panjang. Selain itu, jika banyak konsumsi Rhodamin B dalam waktu singkat dapat mengalami gejala keracunan berat (Ripaldy,dkk., 2017).

Kromatografi lapis tipis (KLT) merupakan metode untuk memisahkan senyawa organik dapat digunakan untuk menemukan Rhodamin B dalam cabai merah bubuk. Karena mudah dan cepatnya KLT,

biasanya dipakai dalam memantau laju reaksi organik untuk memastikan kemurnian suatu produk.

Berdasarkan analisis sebelumnya yang dilakukan oleh (Irma, 2020) dari 9 sampel bubuk cabai merah pada Pasar Beureunun dan Pasar Simpang Peut Nagan Raya yang diuji semuanya negatif mengandung Rhodamin B. (Ripaldy,dkk., 2017) juga melaporkan dimana terdapat 3 (4,68%) sampel positif mengandung Rhodamin B pada cabai merah giling di Pasar Tradisional Kabupaten Sleman, Daerah khusus Yogyakarta. Berkaitan hal tersebut dan mengetahui belum ada yang mengidentifikasi cabai merah bubuk yang beredar di toko online. Maka penulis tertarik mengambil judul identifikasi Rhodamin B pada cabai merah bubuk yang beredar di toko online dengan menggunakan metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT).

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, masalah yang diidentifikasi sebagai berikut :

1. Cabai merah bubuk yang dijual akan lebih menarik apabila ditambahkan zat pewarna.
2. Zat warna yang digunakan seharusnya adalah zat pewarna makanan, tapi ditemukan beberapa yang menggunakan zat pewarna sintesis salah satunya yaitu Rhodamin B.
3. Konsumsi berlebihan Rhodamin B dalam waktu singkat dapat menyebabkan efek samping berbahaya bagi kesehatan tubuh.

1.3.Pembatasan Masalah

Penulis membatasi penelitian ini hanya untuk mengetahui adanya Rhodamin B pada cabai merah bubuk yang dijual di toko online dengan kategori terlaris menggunakan metode Kromatografi Lapis Tipis.

1.4. Rumusan Masalah

Apakah cabai merah bubuk yang beredar di toko online mengandung Rhodamin B?

1.5. Tujuan Penelitian

Untuk mengidentifikasi apakah terdapat cabai merah bubuk yang mengandung Rhodamin B dijual pada toko online dengan metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT).

1.6. Manfaat Penelitian

1.6.1. Bagi Peneliti Lain

Dengan hasil yang didapatkan dari penelitian ini, diharapkan dapat memberi informasi data kepada peneliti selanjutnya yang menggunakan sampel dan metode yang sama.

1.6.2. Bagi Instansi Lain

Hasil penelitian ini bisa memberikan masukan kepada BPOM dan dinas Kesehatan setempat untuk membantu memberikan informasi bagi Masyarakat harus lebih berhati – hati saat mengkonsumsi makanan yang mengandung zat warna berbahaya dan agar pihak terkait lebih memperketat pengawasan pada cabai merah bubuk yang diperjualbelikan di toko online.