

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Makanan memainkan peran penting dalam kehidupan sehari-hari, oleh karena itu, makanan yang kita konsumsi harus bergizi dan menyehatkan, serta meastikannya bebas dari bakteri dan racun yang dapat menyebabkan keracubab dan penyakit (Longdong *et al.*, 2017). Produk makanan yang digemari oleh masyarakat sebagai pelengkap salah satunya adalah saus, yang biasanya digunakan pada hidangan seperti bakso, mie ayam, dan gorengan. Di Indonesia, terdapat dua jenis saus yang umum digunakan, yaitu saus cabai dan saus tomat. Berbagai inoveasi telah dilakukan akhir-akhir ini, khususnya di sektor makanan dan minuman, dengan tujuan untuk meningkatkan minat konsumen. Para produsen makanan dan minuman menggunakan *food additive* seperti zat pewarna, pemanis, pengawet, dan lain-lain.

Bahan tambahan makanan (*food additive*) dalam hal ini adalah bahan tambahan berupa pewarna pada makanan yang sengaja ditambahkan untuk membuat tampilan semakin menarik. Warna pada makanan dan minuman berperan sebagai acuan dalam menentukan kualitas suatu makanan. Selain itu, warna juga dapat mempengaruhi konsumen dalam memilih suatu produk makanan atau minuman (Longdong *et al.*, 2017).

Rhodamin B sering dimanfaatkan sebagai pewarna makanan karena kemampuannya dalam menghasilkan warna yang cerah, penyimpanan stabil, dan biaya yang relatif murah. Hal ini disebabkan karena kurangnya kesadaran produsen makanan akan potensi bahaya dari penggunaan pewarna ini. Rhodamin B merupakan zat warna sintetik yang umum digunakan dalam pewarnaan tekstil. Pewarna ini berupa serbuk kristal, tidak berbau, memiliki warna merah kebiruan, dan membentuk larutan yang berwarna merah terang.

Penggunaan Rhodamin B dapat menimbulkan efek samping berupa rasa tidak nyaman pada mata, selain itu juga menyebabkan iritasi pada kulit dan saluran pernafasan, lebih jauh dapat menyebabkan keracunan, serta gangguan hati (Samosir *et al.*, 2018).

Pemerintah Indonesia melalui Permenkes RI Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan (BTP) telah menetapkan bahwa salah satu zat pewarna yang berbahaya serta dilarang untuk digunakan dalam produk bahan pangan adalah Rhodamin B.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Muzdhalifah, *et al.*, (2019) tentang pewarna Rhodamin B yang terdapat pada saus tomat dari beberapa Sekolah Dasar di Kota Manado, sebanyak 5 dari 12 sampel yang diuji positif mengandung zat pewarna jenis Rhodamin B. Penelitian Kusumaningsih *et al.*, (2020) mengungkapkan bahwa dari 20 sampel yang diteliti, sedikitnya ada 5 sampel yang positif mengandung Rhodamin B.

Beragam saus tomat yang tersedia di Pasar Tradisional Cibitung Kabupaten Bekasi. Beberapa diantaranya memiliki warna yang mencolok, sesuai dengan ciri-ciri produk yang mengandung Rhodamin B. Kandungan Rhodamin B dapat diketahui melalui berbagai macam metode analisis. Salah satu cara untuk mengetahui keberadaan Rhodamin B yaitu dengan menggunakan Kromatografi Lapis Tipis (KLT). Kromatografi Lapis Tipis (KLT) merupakan kromatografi sederhana dengan menggunakan alat dan bahan yang sederhana serta cukup murah.

Penulis bermaksud untuk meneliti keberadaan Rhodamin B dalam saus tomat yang tersedia di pasar tradisional, khususnya di Wilayah Cibitung Kabupaten Bekasi, karena adanya implikasi kesehatan yang cukup signifikan terkait dengan masalah ini. Maka dari itu, penulis akan melakukan penelitian yang berjudul “Identifikasi Kandungan Rhodamin B pada Saus Tomat yang Beredar di Pasar Tradisional Cibitung Kabupaten Bekasi”.

## **B. Identifikasi Masalah**

Dari latar belakang yang telah diuraikan diatas, dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Rhodamin B merupakan zat pewarna yang dilarang penggunaannya untuk produk pangan.
2. Banyaknya bahan makanan seperti saus tomat yang masih menggunakan Rhodamin B sebagai zat warna.
3. Penggunaan Rhodamin B secara berkepanjangan dapat mengakibatkan gangguan kesehatan.

## **C. Pembatasan Masalah**

Pada penelitian ini hanya membatasi permasalahan pada hasil identifikasi kandungan Rhodamin B pada saus tomat yang beredar di Pasar Tradisional Cibitung Kabupaten Bekasi.

## **D. Perumusan Masalah**

Berdasarkan uraian diatas, maka perumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Apakah saus tomat yang beredar di Pasar Tradisional Cibitung Kabupaten Bekasi mengandung Rhodamin B?
2. Berapa hasil persentase saus tomat yang positif mengandung Rhodamin B?

## **E. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui ada atau tidaknya kandungan Rhodamin B pada saus tomat yang beredar di Pasar Tradisional Cibitung Kabupaten Bekasi.
2. Mengetahui berapa berapa hasil persentase saus tomat yang positif mengandung Rhodamin B.

## **F. Manfaat Penelitian**

### 1. Manfaat bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan agar dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang penyalahgunaan Rhodamin B pada saus tomat.

### 2. Manfaat bagi Masyarakat

Sebagai informasi kepada masyarakat tentang ada tidaknya kandungan Rhodamin B pada saus tomat yang beredar sehingga masyarakat dapat berhati-hati dalam mengkonsumsi makanan.