

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Keamanan pangan merupakan syarat penting yang harus ada pada makanan yang akan dikonsumsi oleh setiap orang. Pangan yang berkualitas dan aman dikonsumsi dapat berasal dari pasar tradisional maupun pasar modern yang ada di kalangan masyarakat. Salah satu masalah pangan yang masih memerlukan pemecahan, yaitu penggunaan bahan tambahan pangan untuk berbagai keperluan. Penggunaan bahan tambahan pangan dilakukan pada industri pengolahan pangan, maupun dalam pembuatan makanan jajanan, yang umumnya dihasilkan oleh industri besar maupun industri kecil atau rumahan (Saka et al., 2018).

Tujuan penggunaan bahan tambahan makanan adalah untuk memperbaiki tekstur, cita rasa, dan warna agar menjadi lebih menarik konsumen. Pewarna adalah salah satu bahan tambahan makanan. Pewarna makanan banyak digunakan untuk berbagai jenis makanan terutama produk jajanan pasar serta makanan olahan yang dibuat oleh industri besar (Widarti & Syahida, 2019). Rhodamin B sering dimanfaatkan sebagai pewarna makanan karena kemampuannya dalam menghasilkan warna yang cerah agar menarik perhatian konsumen serta harga yang relatif murah.

Rhodamin B dapat bersifat karsinogenik dan memacu pertumbuhan sel kanker jika digunakan terus menerus. Sifat karsinogenik tersebut disebabkan oleh unsur  $N^+$  (nitronium) dan  $Cl^-$  (klorin) yang terkandung pada Rhodamin B yang bersifat sangat reaktif dan berbahaya. Rhodamin B merupakan pewarna sintesis yang digunakan pada industri tekstil. Pengaruh buruk Rhodamin B bagi kesehatan antara lain menimbulkan iritasi pada saluran pernapasan, kulit, mata, dan saluran pencernaan. Penumpukan Rhodamin B dalam hati akan menyebabkan gangguan fungsi hati berupa kanker hati dan tumor hati (Saka et al., 2018). Rhodamin B juga dilarang penggunaannya menurut Peraturan BPOM Nomor 22 Tahun 2023 tentang

bahan baku yang dilarang dalam pangan olahan dan bahan yang dilarang digunakan sebagai bahan tambahan pangan.

Sosis merupakan salah satu produk olahan daging yang populer dan banyak dikonsumsi oleh berbagai kalangan masyarakat, termasuk di Indonesia. Di pasar tradisional, sosis curah (yang dijual tanpa kemasan merek) dan sosis bermerek tersedia luas dengan harga dan kualitas yang bervariasi. Perbedaan dalam proses produksi dan pengawasan mutu antara sosis curah dan sosis bermerek dapat berpotensi memunculkan perbedaan pula dalam tingkat keamanannya, termasuk risiko kontaminasi Rhodamin B (Rahayu et al., 2017).

Sosis bermerek atau yang diproduksi oleh industri besar, idealnya telah melalui proses pengawasan ketat dari badan regulasi seperti Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Produk-produk ini memiliki izin edar dan harus memenuhi standar keamanan pangan yang ditetapkan. Oleh karena itu, penggunaan Rhodamin B pada produk ini seharusnya tidak ada. Sosis curah, yang sering dijual di pasar tradisional atau pedagang kaki lima tanpa kemasan yang jelas, memiliki risiko kontaminasi yang jauh lebih tinggi. Produk-produk ini cenderung diproduksi oleh industri rumahan yang tidak terdaftar dan seringkali mengabaikan standar keamanan pangan untuk menekan biaya produksi. Penambahan zat pewarna tekstil seperti Rhodamin B sering kali menjadi solusi untuk mendapatkan warna yang menarik dengan biaya minimal.

Berdasarkan hasil penelitian dari Rica Sanzani Puteri tahun 2019 hasil identifikasi zat warna rhodamin b dari 5 sampel sosis daging yang diambil dari Pasar Tradisional Kecamatan Kebon Jeruk diperoleh 1 sampel positif mengandung rhodamin B.

Beragam sosis banyak beredar di pasar tradisional Tanjung Priok Jakarta Utara. Beberapa diantaranya memiliki warna merah yang mencolok sehingga dicurigai mengandung Rhodamin B, kandungan Rhodamin B dapat diketahui melalui berbagai macam analisis. Salah satunya menggunakan metode Kromatografi Lapis Tipis. Karena metode tersebut dinilai lebih akurat. Metode ini telah banyak digunakan untuk analisis pewarna sintetik.

Peneliti ingin melakukan penelitian tentang "Identifikasi Kandungan Rhodamin B pada Sosis Curah dan Sosis Bermerek Yang Beredar di Pasar Tradisional Tanjung Priok Jakarta Utara" berdasarkan masalah dan penjelasan latar belakang, peneliti berharap dapat memberikan gambaran yang jelas mengenai tingkat keamanan produk sosis yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat juga keberadaan Rhodamin B dalam sosis curah dan sosis bermerk yang beredar di pasar tradisional di wilayah Tanjung Priok Jakarta Utara.

### **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang dituliskan sebelumnya, maka permasalahan penelitian dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Rhodamin B merupakan zat pewarna yang dilarang pada produk makanan
2. Masih ada sosis yang mengandung Rhodamin B yang masih beredar di pasaran
3. Dampak bahaya bagi Kesehatan dari konsumsi makanan yang mengandung Rhodamin B

### **C. Pembatasan Masalah**

Masalah dalam penelitian ini dibatasi pada sosis curah dan sosis bermerek yang mengandung Rhodamin B beredar di pasar tradisional daerah Tanjung Priok Jakarta Utara.

### **D. Rumusan Masalah**

Apakah terdapat kandungan zat pewarna Rhodamin B pada sosis curah dan sosis bermerek yang dijual di Pasar Tanjung Priok Jakarta Utara ?

### **E. Tujuan Penelitian**

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui ada atau tidaknya kandungan Rhodamin B pada sosis curah dan sosis bermerek yang beredar di Pasar Tradisional di wilayah Tanjung Priok Jakarta Utara.

## 2. Tujuan Khusus

Mengetahui berapa persentase sosis curah yang mengandung Rhodamin B yang beredar di pasar tradisional Tanjung Priok Jakarta Utara.

## **F. Manfaat Penelitian**

### 1. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat tentang dampak bahaya Rhodamin B serta mengetahui ada atau tidaknya kandungan Rhodamin B pada sosis curah dan sosis bermerek yang beredar di pasar tradisional Tanjung Priok Jakarta Utara.

### 2. Bagi Institusi

Dapat dijadikan kepustakaan ilmiah bagi program studi D-III Teknologi Laboratorium Medis Universitas Mohamad Husni Thamrin.

### 3. Bagi Peneliti

Sebagai sarana dalam menerapkan ilmu pengetahuan serta untuk menambah pengalaman dan wawasan peneliti mengenai analisis zat warna Rhodamin B