

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Kebutuhan masyarakat terhadap makanan cukup meningkat, terutama pada makanan jajanan. Makanan jajanan telah menjadi bagian yang tidak dapat terpisahkan dari masyarakat, karena makanan ini dapat dikonsumsi semua kalangan. Selain penyajiannya yang cepat dan murah, makanan jajanan juga dianggap praktis serta banyak pilihan. Tidak sedikit pilihan jajanan yang dapat dinikmati masyarakat mulai dari olahan minuman hingga makanan. Makanan jajanan menurut *Food and agricultural organization* (FAO) dalam Nurul (2017) adalah makanan dan minuman yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan di tempat-tempat keramaian umum lain yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut. Istilah makanan jajanan tidak jauh dari istilah *junk food*, *fast food*, dan *street food* karena istilah tersebut merupakan bagian dari istilah makanan jajanan.

Segala jenis jajanan tidak terlepas dari pengawasan keamanan pangan. Masalah keamanan pangan adalah masalah prioritas nasional. Untuk itu keamanan dan kesediaan pangan harus terjamin karena menyangkut ketahanan nasional yang berdampak pada peningkatan kualitas dan daya saing produk pangan, serta kesehatan dan daya saing bangsa (Kepala BPOM, 2017). Menurut Saparinto dan Hidayati (2006) menyatakan bahwa keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.

Salah satu jajanan yang cukup banyak dijumpai adalah cendol. Menurut Chandra A (2008), Cendol berasal dari Jawa Barat, terbuat dari tepung beras atau tepung hunkwe yang memiliki aroma segar, jika berwarna hijau maka terdapat pewarna dari daun suji atau daun pandan serta memiliki tekstur yang halus. Namun, di pasar juga cukup banyak dijumpai cendol dengan penambahan pewarna makanan menjadi cendol merah.

Balai Badan Pengawas Obat dan Makanan (Balai BPOM) Pekanbaru pada tahun 2013 telah mengadakan pemeriksaan pada 31 sampling di Pasar Ramadhan bersama Dinas Perindustrian dan Perdagangan (Disperindag)

setempat. Hasil temuan sampel yang mengandung pewarna tekstil Rhodamin B sebanyak enam sampel. Diantaranya panganan berbuka puasa jenis cendol, bubur, es campur, dan lainnya. (media online, Antara, 2013)

Balai BPOM Bukittinggi Padang melakukan sidak pada bulan Juni 2017 pada pedagang di pasar Pabukoan kawasan Pasar Ateh, Kota Bukittinggi. Pengambilan sampel produk difokuskan pada makanan dan minuman yang menggunakan pewarna dan pengawet seperti cendol, rumput laut, bakso, mi, bubur, es campur, dan makanan lain. Hasil uji sampel salah satunya ditemukan cendol yang terindikasi positif Rhodamin B. (media online, sindonews, 2017). Pemeriksaan juga dilakukan oleh Dinas Kesehatan (Dinkes) Kota Magelang, Jawa Tengah pada bulan Juni 2017 terhadap sampel secara acak aneka jenis makanan di sejumlah titik, antara lain Pasar Rejowinangun, Pasar Cacaban, dan beberapa toko oleh-oleh. Petugas mengambil 20 sampel diantaranya kue wajik, cendol, mie basah, bakso, dan ikan teri. Hasil laboratorium menunjukkan bahwa cendol dan kue wajik positif mengandung pewarna tekstil jenis Rhodamin B. (media online, Kompas, 2017)

Sidak yang dilakukan oleh BPOM Kota Tangerang pada Agustus 2012 di pasar Simpanza, dari 16 item sampel pangan siap saji dan pangan segar, ditemukan 1 sampel cendol positif mengandung formalin. (BPOM, 2012). Dinas Kesehatan Pangkep pada bulan Mei 2017 di Pasar Sentral Pangkep, Kecamatan Pangkajene melakukan inspeksi mendadak terhadap mie, ikan kering, cendol, dan udang fermentasi. Hasil pemeriksaan menunjukkan bahwa mie dan cendol positif mengandung formalin. (media online, Tribun Pangkep, 2017)

Menurut Mudjajanto (2007) dalam Wirasto (2008) bahwa Rhodamin B (warna merah) dan Metanil Yellow (kuning) sering dipakai mewarnai kerupuk, makanan ringan, terasi, kembang gula, sirup, biskuit, sosis, makaroni goreng, minuman ringan, cendol, manisan, gipang, dan ikan asap. BPOM (2006) menyatakan bahwa dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 239/ Menkes/ Per/ V/ 1985 tentang Zat Warna Tertentu yang dinyatakan Sebagai Bahan Berbahaya, memuat sebanyak 30 zat warna yang dilarang digunakan untuk pangan termasuk rhodamin B. Pelarangan tersebut tentunya berkaitan dengan dampaknya yang merugikan kesehatan manusia. Rhodamin B bisa menumpuk di lemak sehingga lama-kelamaan jumlahnya akan terus bertambah. Rhodamin B diserap lebih banyak pada saluran pencernaan dan

menunjukkan ikatan protein yang kuat. Paparan rhodamin B dalam waktu yang lama dapat menyebabkan gangguan fungsi hati dan kanker.

Putrakembara (2006) menyatakan bahwa formalin yang masuk ke dalam tubuh akan bereaksi secara kimia dengan hampir semua zat di dalam sel, sehingga menekan fungsi sel dan menyebabkan kematian sel hingga kerusakan pada organ tubuh.

Berbagai jenis jajanan terdapat di Kota Malang mulai dari olahan minuman hingga makanan. Berdasarkan observasi, cendol merupakan salah satu jajanan yang cukup banyak dijual di kota Malang dan hampir disetiap pasar menjual salah satu bahan olahan minuman tersebut. Umumnya cendol berwarna hijau, namun kini cendol ada yang berwarna merah muda, merah, hingga oranye. Selain warnanya kini telah beragam, warna pada cendol juga cukup mencolok dan berbeda dengan bahan olahan makanan lain yang juga ditambahkan pewarna makanan. Berdasarkan uraian diatas, diperlukan kajian penelitian untuk menguji jajanan khususnya cendol merah untuk mengetahui kandungan Formalin dan Rhodamin B di Kota Malang.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana mutu kimia cendol merah berdasarkan uji Rhodamin B (pewarna merah) dan Formalin di Kota Malang?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui mutu kimia jajanan cendol merah berdasarkan uji Rhodamin B (pewarna merah) dan Formalin di Kota Malang.

### **2. Tujuan Khusus**

a. Menganalisis kandungan Rhodamin B (pewarna merah) secara kualitatif pada jajanan cendol merah di Kota Malang

b. Menganalisis kandungan Formalin (pengawet) secara kualitatif pada jajanan cendol merah di Kota Malang

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### 1. Teoritis

Diharapkan dapat memberikan informasi tentang mutu kimia cendol merah berdasarkan bahan tambahan pangan berbahaya meliputi Formalin dan Rhodamin B.

##### 2. Praktis

Memberikan informasi kepada masyarakat tentang memilih makanan yang aman dan bermutu untuk dikonsumsi.