

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Keamanan pangan merupakan syarat penting yang harus ada pada pangan yang akan dikonsumsi oleh manusia. Pangan yang bermutu dan aman dikonsumsi bisa berasal dari dapur rumah tangga maupun dari industri pangan. Oleh karena itu, industri pangan adalah salah satu faktor penentu berkembangnya pangan yang memenuhi standart mutu dan keamanan yang telah ditetapkan oleh pemerintah. Banyak bahan-bahan yang ditambahkan ke dalam makanan dan minuman, sebagai contoh rodhamin B yang banyak digunakan untuk pewarna dan natrium benzoat digunakan untuk bahan pengawet terhadap makanan dan minuman (Nasution,2014)

Salah satu jenis produk makanan yang biasanya menggunakan bahan tambahan makanan berupa zat pewarna dan zat pengawet adalah saus. Saus tomat merupakan produk berbentuk pasta dengan aroma khas tomat. Banyaknya saus-saus yang mengandung zat zat berbahaya beredar di masyarakat karena semakin banyaknya home industri yang bermunculan yang tidak memakai aturan yang benar untuk membuat saus (Kumara,1986).

Batas maksimum penggunaan natrium benzoat di dalam saos tomat berdasarkan Peraturan Kepala Badan POM RI No. 36 Tahun 2013 adalah 1 g/kg. Akan tetapi banyak sekali kasus penyalahgunaan bahan tambahan pangan ini, dengan menambahkan lebih dari batas maksimum, dan telah dibuktikan oleh beberapa peneliti.

Hasil penelitian Siaka (2009) di Kota Denpasar kadar natrium benzoat dari total 13 sampel saus tomat yang melebihi kadar maksimum yaitu 3 sampel (31,22%) dengan rata rata kadar 1,193 g/kg. Hasil penelitian Yulinda (2015) di pasar Sekip Kota Palembang kadar natrium benzoat dari total 10 sampel yang diteliti sampel saos tomat melebihi kadar maksimum yaitu 8 sampel (80%) dengan rata rata kadar 7,065 g/kg. Hasil penelitian Hayati (2017) di kota Surabaya jumlah penggunaan saus tomat pada nasi goreng yang dipakai penjual kaki lima di daerah Rungkut Madya Surabaya dari segi penggunaan kadar Natrium Benzoat dari total 30 sampel saus tomat yang melebihi kadar maksimum yaitu 12 sampel (40%) dengan rata rata kadar 1.202,6 g/kg. Hasil penelitian Fitra Malaningsih (2017) di Jember diketahui dari total 22 sampel saus tomat, yang mengandung natrium benzoat melebihi ambang batas yaitu 5 sampel (41,7%) dengan rata rata kadar 1.0728 g/kg.

Menurut Permenkes RI No. 033 Tahun 2012 zat pewarna makanan berupa sintetis yang dilarang adalah Rhodamin B. Bahaya dari Rhodamin B jika dikonsumsi dalam jumlah yang banyak dan jangka waktu yang panjang, dapat menimbulkan penyakit tumor, kanker pada organ tubuh dan bisa terjadi akumulasi pada tubuh yang dapat menyebabkan iritasi (Noviana, 2005). Tetapi banyak kasus yang masih menambahkan Rodhamin B pada bahan pangan, dan telah dibuktikan oleh beberapa peneliti.

Hasil penelitian Sumarlin (2010) total 5 sampel saus tomat yang mengandung Rodhamin B yaitu 1 sampel (90%) dengan rata rata kadar 2.189,2 g/kg. Hasil penelitian Taufik (2016) di Surakarta total 22 sampel jajanan, yang mengandung Rhodamin B yaitu 10 sampel (45,4%) dengan 8 sampel jajanan kantin dan 2 sampel jajanan di luar sekolah. Hasil penelitian Longdong dkk (2017) di Kota Manado Jajanan saos bakso tusuk yang beredar di sekitar kampus Universitas Sam Ratulangi total 6 sampel jajanan, yang mengandung Rhodamin B yaitu 6 sampel (100%) dengan rata rata kadar 3.782 g/kg.

Alasan peneliti tertarik untuk meneliti dan mengetahui kandungan zat pewarna rodhamin B dan zat pengawet natrium benzoat pada saus tomat yang diperdagangkan di Pasar Besar Tradisional Kota Malang karena masih banyak penjual saus tomat tanpa merk dengan khas warna merah yang diduga mengandung rodhamin B . Ciri-ciri makanan yang mengandung rhodamin B adalah warna kelihatan cerah (kemerahan atau merah terang), sehingga tampak menarik, ada sedikit rasa pahit, muncul rasa gatal di tenggorokan setelah mengonsumsinya, baunya tidak alami sesuai makanannya. (Devianti, 2009). Selain itu penggunaan bahan pengawet natrium benzoat pada saus tomat tidak dicantumkan berapa kadar pengawet yang ditambahkan.

## **B. Rumusan Masalah**

Apakah masih terdapat zat pewarna rodhamin B dan penggunaan zat pengawet jenis natrium benzoat di atas ambang batas pada saos tomat yang diperdagangkan di Pasar Besar Tradisional Kota Malang?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum :**

Menganalisis kandungan zat pewarna Rodhamin B dan kadar zat pengawet natrium benzoat pada saos tomat yang diperdagangkan di Pasar Besar Tradisional Kota Malang.

### **2. Tujuan Khusus :**

Menganalisis kandungan zat pewarna Rodhamin B pada saos tomat yang diperdagangkan di Pasar Besar Tradisional Kota Malang. a. Menganalisis kadar pengawet natrium benzoat pada saos tomat yang diperdagangkan di Pasar Besar Tradisional Kota Malang.

## **D. Manfaat Penelitian**

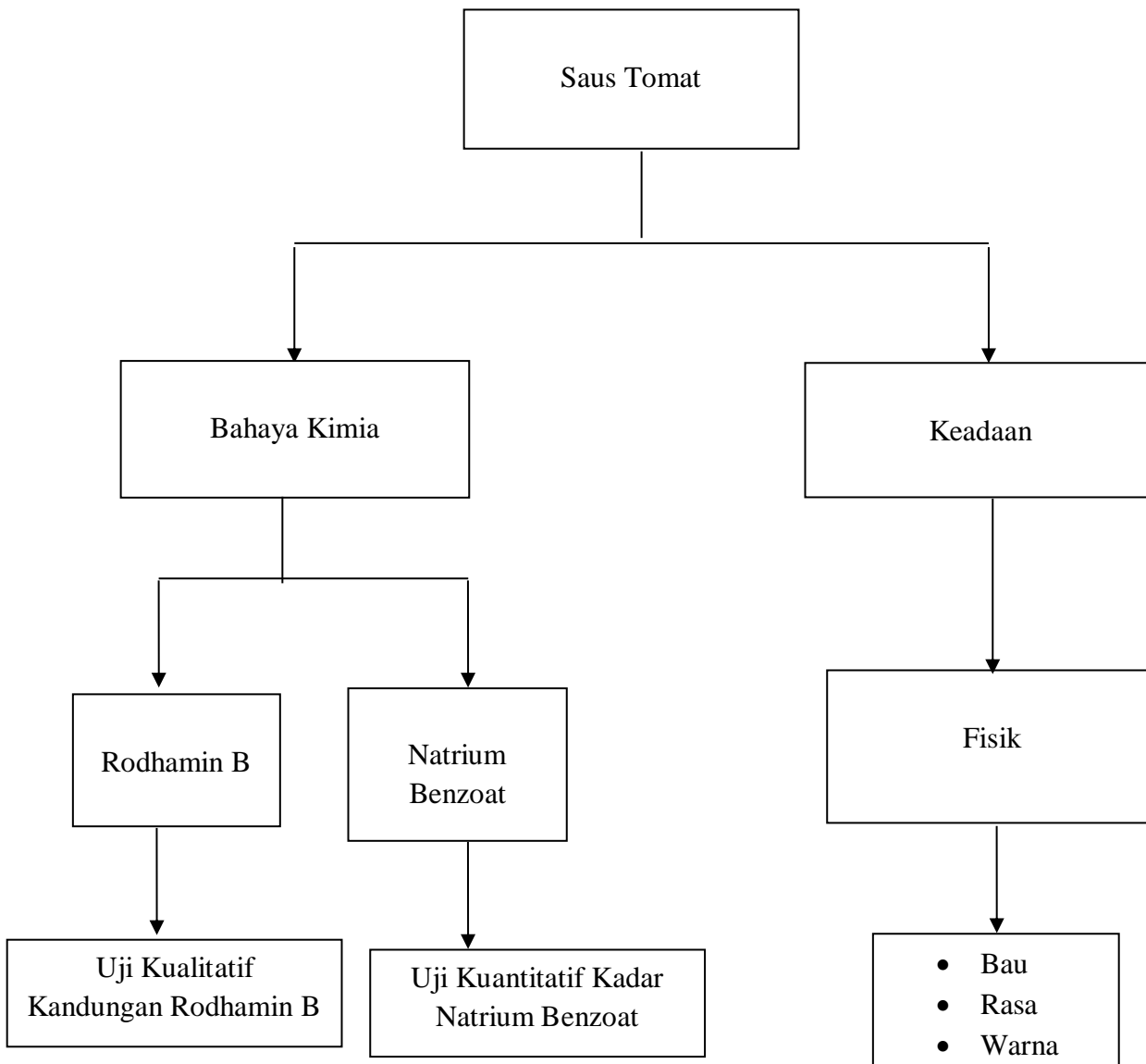
### **1. Secara Teoritis :**

Untuk mengetahui zat pewarna Rodhamin B dan kadar pengawet natrium benzoat pada saos tomat yang diperdagangkan di Pasar Besar Tradisional Kota Malang.

### **2. Secara Praktis :**

Sebagai informasi kepada masyarakat untuk berhati-hati dalam membeli produk saos tomat atau produk lainnya yang dapat membahayakan bagi kesehatan.

## E. KERANGKA KONSEP



Keterangan :

: Diteliti

