

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Makanan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia yang terpenting dan juga merupakan faktor yang sangat esensial bagi pertumbuhan dan perkembangan manusia. Tetapi betapapun menariknya penampilan, lezat rasanya dan tinggi nilai gizinya, apabila tidak aman dikonsumsi, maka makanan tersebut tidak ada nilainya sama sekali. Keamanan makanan diartikan sebagai terbebasnya makanan dari zat – zat atau bahan–bahan yang dapat membahayakan kesehatan tubuh tanpa membedakan apakah zat itu secara alami terdapat dalam bahan makanan yang digunakan atau tercampur secara sengaja atau tidak sengaja ke dalam bahan makanan atau makanan jadi (Sihombing, 2013).

Salah satu makanan pelengkap adalah kerupuk. Kerupuk merupakan jenis makanan kecil yang mengalami pengembangan volume membentuk produk yang porus dan mempunyai densitas rendah selama proses penggorengan. Demikian juga produk ekstrusi akan mengalami pengembangan pada saat pengolahannya. Kerupuk menyeng merupakan salah satu makanan pendamping atau jajanan tradisional yang proses memasaknya tidak digoreng dengan minyak, melainkan di sangrai dengan pasir diatas api yang sangat besar. Pada dasarnya kerupuk menyeng mentah diproduksi dengan gelatinisasi pati adonan pada tahap pengukusan, selanjutnya adonan dicetak dan dikeringkan. Pada proses penggorengan akan terjadi penguapan air yang terikat dalam gel pati akibat peningkatan suhu dan dihasilkan tekanan uap yang mendesak gel pati sehingga terjadi pengembangan dan sekaligus terbentuk rongga-rongga udara pada kerupuk yang telah digoreng. (Wahyuningtyas, 2014).

Berdasarkan penelitian Dawile, dkk. (2013) tentang analisis zat pewarna Rhodamin B pada kerupuk yang beredar di kota Manado menunjukkan bahwa dari 10 sampel yang diperiksa dengan tiga kali pengujian di dapat satu sampel mengandung rhodamin B. Penelitian yang dilakukan oleh Hedio, dan Nina Jusnita tentang Identifikasi Rhodamin B pada Kerupuk yang Beredar di Pasar Jakarta Utara dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis, menunjukkan bahwa, 2 sampel kerupuk

dari 26 sampel yang dinyatakan positif mengandung Rhodamin B, 1 sampel kerupuk dari pasar Sunter Podomoro, dan 1 sampel dari Pasar Warakas. Kemudian penelitian yang dilakukan oleh Brian Eka W (2018) tentang identifikasi pewarna Rhodamin B pada kerupuk berwarna yang dijual di pasar tanjung anyar kota Mojokerto, menunjukkan bahwa 4 sampel kerupuk dari 10 sampel kerupuk diduga mengandung pewarna merah Rhodamin B.

Rhodamin B merupakan zat warna sintetik yang umum digunakan sebagai pewarna tekstil, tetapi tidak boleh digunakan di dalam produk pangan karena diduga dapat menyebabkan iritasi saluran pernafasan, kulit, mata, saluran pencernaan, keracunan dan gangguan hati, serta dalam jangka panjang kanker dan tumor. Dari kasus-kasus yang sudah dijelaskan diatas, nyatanya Rhodamin B masih digunakan dalam berbagai produk olahan kerupuk. Bagi produsen kerupuk lebih baik menggunakan pewarna alami seperti air rebusan buah naga, bunga rosella, dan stroberry sebagai pengganti pewarna Rhodamin B. Konsumen di harapkan dapat mengetahui bahaya akan pewarna sintetis seperti Rhodamin B untuk tidak membeli jenis kerupuk yang mempunyai warna terlalu mencolok dan terdapat gumpalan warna yang tidak homogeny pada permukaan kerupuk, kerupuk menyeng sendiri merupakan makanan ringan yang banyak diminati di daerah Bululawang karena selain harganya yang terjangkau, warna, rasa, serta bentuknya sangat menggugah selera baik anak-anak maupun orang dewasa, karena pada dasar nya pewarna makanan dapat dimodifikasi menggunakan pewarna – pewarna alami yang aman untuk kesehatan.

Dalam analisis kualitatif kandungan pewarna Rhodamin B pada kerupuk menyeng, biasa digunakan metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT) metode ini merupakan metode analisis yang mudah dikerjakan dan tidak memakan biaya yang mahal serta tidak memakan banyak waktu. Analisis dengan menggunakan KLT merupakan pemisahan komponen kimia berdasarkan prinsip adsorpsi dan partisi yang ditentukan oleh fase diam (adsorben) dan fase gerak (eluen) (Alen, dkk. 2017). Dalam analisisnya, tidak dibutuhkan reagen dan biaya yang banyak sehingga penulis tertarik melakukan penelitain kualitatif dengan judul “Analisis kandungan Rhodamin B pada kerupuk menyeng yang dijual di pasar Bululawang, kecamatan Bululawang, kabupaten Malang”

## **1.2 Rumusan Masalah**

Dari pemaparan mengenai gagasan ide peneliti diatas maka didapat rumusan masalah yang digunakan dalam topik penelitian yaitu : “Apakah kerupuk menyeng yang beredar di pasar Bululawang mengandung pewarna merah Rhodamin B?”

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan umum**

Untuk mengetahui adanya pewarna merah K-10 Rhodamin B pada kerupuk menyeng yang dijual di pasar Bululawang

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

Mampu menganalisis adanya kandungan pewarna merah K-10 Rhodamin B pada kerupuk menyeng yang dijual di pasar Bululawang

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

Hasil penelitian ini, dapat mengetahui kandungan Rhodamin B dalam kerupuk Menyeng yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan.

### **1.4.2 Manfaat Praktis**

#### **1. Bagi peneliti selanjutnya**

Melalui penelitian ini, peneliti dapat menerapkan, dan memanfaatkan ilmu yang didapat selama pendidikan dan menambah pengetahuan serta pengalaman dalam membuat penelitian ilmiah

#### **2. Bagi istitusi pendidikan**

Peran institusi pendidikan dalam mengembangkan penelitian di masyarakat terutama tentang ”Analisis kandungan pewarna merah K-10 (Rhodamin B) dalam kerupuk menyeng yang dijual di pasar Bululawang”

#### **3. Bagi instansi pelayan kesehatan**

Memberikan data untuk digunakan sebagai dasar dalam pemantauan terhadap masyarakat mengenai bahaya kandungan Rhodamin B

#### **4. Bagi Responden**

Sebagai evaluasi diri pedagang tentang bahaya kandungan Rhodamin B pada kerupuk menyeng yang di distribusikan.