

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Saus tomat merupakan salah satu bahan pelengkap yang sering digunakan oleh masyarakat. Rasanya yang tidak pedas juga masih cocok untuk dikonsumsi berbagai kalangan masyarakat. Saus tomat jika dilihat secara fisik berwarna merah dengan tekstur yang cukup kental.

Saus tomat merupakan produk yang dihasilkan dari campuran bubur tomat atau pasta tomat, diperoleh dari tomat yang masak, diolah dengan bumbu-bumbu dan bahan tambahan pangan. Bahan tambahan makanan adalah bahan-bahan yang ditambahkan ke dalam makanan selama produksi, pengolahan, pengemasan, atau penyimpanan untuk tujuan tertentu (Winarno, 1994). Sedangkan menurut BPOM (2013), bahan tambahan pangan merupakan bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan. Sehingga bahan tambahan pangan ini hanya digunakan untuk memperbaiki sifat fisiknya saja tetapi tidak memiliki nilai gizi.

Saus tomat seringkali diberi bahan tambahan makanan berupa pewarna agar penampilannya semakin menarik. Tetapi produsen nakal juga seringkali menambahkan pewarna sintetis untuk mengurangi biaya produksi. Produsen lebih menyukai warna sintetis yang relatif lebih murah dan stabil pada berbagai kondisi lingkungan dan dapat mengurangi kerugian dari produsen (Yulianti, 2007).

Rhodamin B merupakan salah satu pewarna merah sintetis yang sering ditambahkan ke dalam saus tomat. Rhodamin B termasuk ke dalam bahan pewarna yang dilarang pemerintah untuk dimasukkan ke dalam makanan menurut Permenkes nomor: 239/Men.Kes/Per/V/85 tentang zat warna tertentu yang dinyatakan sebagai bahan berbahaya yang lampirannya telah diperbarui menurut Keputusan Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan nomor 00386/C/SK/II/90 tentang zat warna tertentu yang dinyatakan sebagai bahan berbahaya dalam obat, makanan, dan kosmetika. Termasuk bahan yang dilarang juga menurut Permenkes nomor: 1168/Men.Kes/Per/X/1999 dan juga menurut SK Menteri Kesehatan RI nomor 722/Men.Kes/Per/IX/88.

Menurut penelitian yang dilakukan Yunita, dkk (2015) pada sampel saus jajan

di sekolah dasar negeri yang ada di Kecamatan Taman, Kabupaten Sidoarjo dari 3 sampel 1 sampel positif mengandung Rhodamin B. Pada penelitian yang dilakukan Samosir (2018) dari 7 sampel saus tomat yang beredar di pasar Gorontalo, 2 sampel positif Rhodamin B. Pada penelitian yang dilakukan Laksmita (2018) dari 5 sampel saus sambal di pasar Kota Denpasar, 2 sampel positif Rhodamin B. Pada penelitian yang dilakukan Muzdalifa, dkk (2019) dari 9 sampel saus tomat bakso tusuk di beberapa sekolah dasar di Kota Manado, 5 diantaranya mengandung Rhodamin B. Dan pada penelitian yang dilakukan Triantari (2020) dari 10 sampel saus tomat yang beredar di pasar Kendari, 2 sampel positif Rhodamin B. Hal ini menunjukkan bahwa masih ada pedagang yang menggunakan saus tomat yang diberi pewarna merah sintetis Rhodamin B.

Metode yang digunakan merupakan metode dari SNI 01-2895-1992 tentang cara uji pewarna tambahan makanan dengan menggunakan kromatografi kertas. SNI 01-2895-19 digunakan karena metode tersebut merupakan metode standar yang ada di Indonesia dan kromatografi kertas merupakan metode yang penerapannya relatif mudah dan sederhana. Pada penelitian ini juga dilakukan optimasi eluen untuk melihat eluen yang menghasilkan pemisahan paling optimal untuk penelitian yang dilakukan.

Masih terdapatnya kasus penggunaan Rhodamin B di dalam saus tomat dari data penelitian-penelitian di atas, membuat peneliti tertarik untuk meneliti keamanan saus tomat yang diperdagangkan di pasar Lawang, kabupaten Malang mengandung pewarna merah sintetis Rhodamin B atau tidak. Pasar Lawang merupakan salah satu pasar di bagian utara Kabupaten Malang yang memiliki banyak pedagang. Pasar Lawang merupakan salah satu pasar induk yang ada di wilayah Malang Utara. Berbagai macam kebutuhan dapat ditemukan di pasar ini. Saus tomat merupakan salah satu komoditas yang diperdagangkan di pasar Lawang. Saus tomat yang diperdagangkan di pasar ini sering digunakan sebagai bahan pelengkap makanan lain seperti bakso, nasi goreng, mie ayam, pangsit, dan lain-lain oleh seluruh pedagang makanan yang ada di wilayah Lawang dan sekitarnya.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang, berikut rumusan masalah pada penelitian

ini :

Apakah saus tomat yang diperdagangkan di Pasar Lawang, Kabupaten Malang terdapat pewarna merah sintetis Rhodamin B?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

#### **1.3.1 Tujuan Umum**

Untuk menganalisis secara kualitatif keberadaan pewarna merah sintetis Rhodamin B pada saus tomat yang diperdagangkan di Pasar Lawang, Kabupaten Malang.

#### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Melakukan optimasi eluen pada proses analisis pewarna sintetis Rhodamin B dengan menggunakan metode SNI 01-2895-1992 tentang cara uji pewarnatambahan makanan.
2. Melakukan analisis kualitatif dengan metode kromatografi kertas pada sampel saus tomat.

### **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Manfaat bagi Peneliti  
Untuk menambah ilmu pengetahuan serta mengaplikasikan ilmu yang diperoleh dari hasil studi.
2. Manfaat bagi masyarakat  
Untuk memberikan informasi kepada masyarakat tentang potensi adanya pewarna merah sintetis Rhodamin B pada saus tomat.
3. Manfaat bagi Institusi pendidikan  
Untuk menambah informasi yang dapat digunakan untuk ilmu pengetahuan di bidang keamanan pangan serta sebagai referensi untuk masukan bagi peneliti selanjutnya.