

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Teknologi pada pembuatan, pengolahan, perlakuan, pengepakan, pengemasan dan penyimpanan pada makanan ditujukan untuk mempengaruhi sifat makanan. Bahan tambahan pangan sengaja ditambahkan kedalam suatu produk pangan untuk membuat produk tersebut dapat menarik minat pembeli. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 33 Tahun 2013 bahan tambahan pangan merupakan suatu bahan yang sengaja ditambahkan pada makanan untuk memengaruhi sifat makanan tersebut, sehingga peranan bahan tambahan pangan menjadi semakin penting dengan kemajuan teknologi (Fadilah, 2017). Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) dalam proses produksi pangan perlu diwaspadai bersama (Febrianti, 2017). Dampak penggunaannya dapat berakibat positif maupun negatif bagi masyarakat. Penyimpangan dalam penggunaannya akan membahayakan kita bersama, khususnya generasi muda sebagai penerus pembangunan bangsa (Cahyadi, 2008).

Produsen biasanya menambahkan bahan tambahan pangan agar terlihat menarik dan tahan lama, bahan tambahan yang ditambahkan yaitu pewarna dan pengawet. Penggunaan bahan tambahan pangan pewarna dan pengawet biasanya disalahgunakan oleh sebagian produsen untuk memproduksi makanan. Oleh karena itu, penggunaan bahan tambahan pangan pewarna sebaiknya digunakan produsen dengan dosis dibawah ambang batas yang telah ditentukan oleh pemerintah yang termuat dalam standar nasional Indonesia (SNI) atau Perka BPOM (Cahyadi, 2006).

Penggunaan pewarna pada pangan bertujuan untuk memberi warna pada makanan yang awalnya pucat kemudian berubah saat proses pengolahan tujuannya memperbaiki warna pada makanan agar makanan tersebut lebih menarik dan diminati oleh konsumen. Akan tetapi, ada saja produsen yang menyalahgunakan pewarna tekstil sebagai pewarna makanan. Bahan pewarna yang sering disalahgunakan untuk pewarna makanan adalah Rhodamin B. Rhodamin B sendiri merupakan bahan kimia

pewarna yang digunakan untuk cat tembok, tekstil, pewarna untuk kerajinan bambu, layang-layang dan sebagainya yang mana memberi kesan warna merah pada benda-benda tersebut (Effendi, 2009). Apabila Rhodamin B dikonsumsi dalam jumlah yang cukup besar dan berulang-ulang dapat menyebabkan iritasi pada saluran pencernaan, keracunan, gangguan fungsi hati dan kanker hati, iritasi pada saluran pernapasan, iritasi pada kulit, serta iritasi pada mata (Yuliarti, 2007).

Banyak ditemui penjual dan masyarakat yang menggunakan perasa bubuk untuk menambah cita rasa dari makanan yang dijual atau dikonsumsi. Perasa bubuk ini memiliki berbagai macam rasa yaitu rasa keju, barbeque, balado, jagung manis, jagung bakar, rasa bawan, pedas, pedas manis dan masih banyak lagi rasa lainnya. Perasa bubuk yang banyak digunakan salah satunya perasa bubuk balado dengan rasa yang tidak pedas sehingga sangat digemari oleh konsumen. Beberapa produsen yang menggunakan perasa bubuk balado sebagai campuran dalam jajanannya seperti tela-tela, kentang goreng, jasuke, brokoli goreng, cimol dan masih banyak makanan lainnya yang ditambahkan perasa bubuk balado.

Pewarna sintesis sering ditambahkan untuk memperbaiki tampilan warna merah cabai yang berkurang akibat penambahan bahan campuran. Pewarna sintetis yang biasa ditambahkan misalnya orengered bahkan rhodamin B. Orengered merupakan pewarna makanan sedangkan rhodamin B sering ditambahkan pedagang dikarenakan murah dan memperbaiki kualitas warna pada makanan (Endang, 2008). Menurut penelitian dari Febrianti dkk (2018) yang dilakukan dengan menggunakan sampel bumbu tabur pada penjual jajanan di Kecamatan Banajarmasin utara diperoleh 5 sampel yang positif mengandung Rhodamin B dengan nilai Rf 0,59. Oleh karena itu tidak tertutup kemungkinan hal tersebut dapat terjadi juga di kota lain dan juga pada perasa bubuk rasa lain seperti rasa balado. Pada penelitian Sari (2019) hasil penelitian menggunakan metode kromatografi lapis tipis didapatkan hasil negative untuk semua sampel aneka rasa bumbu tabur sedangkan dengan metode spektrofotometri Uv-VIS didapatkan hasil rata-rata pada rasa balado yaitu 0,5041 mg/L, rasa barbeque 0,4158 mg/L, rasa pedas 0,6150 mg/L, sedangkan pada rasa

extra pedas 0,3110 mg/L. Berdasarkan hasil rata-rata yang didapatkan, nilai rata-rata yang paling tertinggi terdapat pada rasa pedas yaitu 0,6150mg/L, sedangkan yang terendah rasa extra pedas 0,3110.

Pada penelitian ini untuk mengidentifikasi apakah terdapat rhodamin B pada perasa bubuk balado yang beredar dipasaran. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah bubuk tabur rasa balado tanpa merk yang dijual dari beberapa pasar yaitu 4 pasar tradisional dan 5 sampel dari pemasaran online. Sampel tersebut dipilih berdasarkan keingintahuan penulis tentang kandungan rhodamin B pada perasa bubuk balado sebab pernah dijumpai didalam makanan warna dari perasa bubuk tersebut menempel pada tangan sehingga penulis ingin mengetahui apakah pada sampel perasa bubuk balado tersebut terdapat penyalahgunaan pewarna makanan berupa rhodamin B. Analisis Rhodamin B dilakukan melalui uji identifikasi menggunakan metode kromatografi lapis tipis. Dalam kromatografi lapis tipis, peralatan yang digunakan lebih sederhana dan dapat dikatakan bahwa hampir semua laboratorium dapat melaksanakan setiap saat secara tepat. Kromatografi lapis tipis banyak digunakan untuk identifikasi pemisahan komponen dapat dilakukan dengan pereaksi warna, fluoresensi, atau dengan radiasi menggunakan sinar ultra violet serta ketepatan penentuan kadar akan lebih baik karena komponen yang akan ditentukan merupakan bercak yang tidak bergerak (Afifah, 2016).

## **B. Rumusan Masalah**

Permasalahan dalam penelitian ini, yaitu:

Apakah pada perasa bubuk balado terdapat zat pewarna rhodhamin B?

## **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan dilakukan penelitian ini, yaitu :

Untuk mengetahui apakah terdapat pewarna rhodhamin B pada perasa bubuk balado

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

Secara teoritis, hasil dari penelitian ini, yaitu :

1. Menambah informasi tentang kajian ilmu kesehatan bagi masyarakat khususnya dalam ilmu kesehatan lingkungan
2. Untuk mengetahui zat pewarna yang aman bagi kesehatan dan yang berbahaya bagi kesehatan
3. Menjadi referensi atau masukan bagi pengembangan ilmu kesehatan yang ada disekitar masyarakat khususnya bagi penjual dan ibu rumah tangga yang menggunakan bahan tambahan pangan.

Secara praktis, hasil dari penelitian ini, yaitu :

1. Menjadi masukan bagi pihak penjual makanan atau jajanan dan masyarakat khususnya ibu rumah tangga.
2. Memberikan informasi mengenai bahan pewarna makanan yang aman dan tidak aman digunakan pada makanan atau jajanan,
3. Memberikan masukan bagi BPOM agar lebih memperhatikan penggunaan bahan pewarna yang disalahgunakan oleh produsen kedalam makanan khususnya bubuk perasa balado yang beredar di pasaran.

## E. Kerangka Pikir Penelitian

