

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan yaitu faktor yang sangat esensial untuk perkembangan dan pertumbuhan, dan juga makanan adalah salah satu kebutuhan dasar manusia yang terpenting. Namun seberapapun menarik penampilannya, rasanya lezat apapun dan nilai gizinya tinggi, tetapi jika tidak aman dikonsumsi, maka makanan tersebut tidak ada nilainya sama sekali. Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dapat menyebabkan perubahan yang cukup besar dalam pengolahan minuman dan makanan. Dan saat ini makanan dan minuman banyak ditambahkan bahan-bahan tambahan yang bertujuan untuk menambah minat dan daya tarik pada suatu bahan pangan (Winarno, 2004).

Dalam penggunaan bahan tambahan pangan perlu mendapatkan perhatian baik dari takaran dan jenisnya. Bahan tambahan pangan yang digunakan merupakan bahan tambahan pangan yang khusus untuk makanan dan untuk takarannya harus sesuai dengan yang sudah ditetapkan oleh pemerintah dan dalam hal ini adalah peraturan menteri kesehatan Republik Indonesia (Fajarwati dan Kusumawati, 2012). Menurut PERMENKES No. 33 Tahun 2021 terdapat 27 golongan BTP (Bahan Tambahan Pangan) dan salah satunya yaitu bahan pewarna. Dan menurut Peraturan BPOM RI no. 37 tahun 2013 menjelaskan tentang bahan pewarna. Bahan pewarna yaitu bahan tambahan pangan yang berupa pewarna alami dan pewarna sintetis yang apabila ditambahkan atau diaplikasikan pada makanan mampu memberikan atau memperbaiki warna. Pewarna sintetis yang diperbolehkan yaitu Karmoisin, Merah allura, Ponceau 4R, Eritrosin. Dan salah satu pewarna sintetis yang dilarang yaitu Rhodamin B. Rhodamin B merupakan pewarna dilarang yang masih sering ditemukan pada makanan, terutama pada makanan jajanan. Rhodamin B dapat menyebabkan iritasi kulit, saluran pencernaan, saluran pernafasan, keracunan, gangguan hati dan dapat menyebabkan kanker (Devitria, 2017).

Salah satu produk makanan yang ditambah dengan Bahan Tambahan Pangan Pewarna adalah sosis. Sosis adalah makanan yang terbuat dari daging yang sudah dicincang setelah itu dihaluskan dan diberi bumbu-bumbu kemudian dimasukkan ke dalam pembungkus (selongsong) yang berbentuk bulat panjang dari usus hewan atau pembungkus buatan. Produk sosis saat ini cukup digemari oleh masyarakat, khususnya masyarakat kelas menengah keatas. Sosis merupakan makanan siap saji

yang banyak digemari oleh masyarakat karena memiliki kandungan gizi tinggi terutama protein (Purnomo, 2007).

Bahan pewarna warna merah digunakan hampir di semua jenis sosis, kecuali sosis ayam. Merah allura dan eritrosin adalah pewarna sintetis yang diizinkan penggunaannya. Pemberian warna pada umumnya di selaraskan dengan warna alami bahan makanan tersebut. Contohnya pada sosis sapi, warna yang dihasilkan hendaknya sesuai dengan warna daging sapi yaitu merah keunguan, tetapi karena proses pengolahan dan pemanasan sosis tersebut jadi warna yang dihasilkan menjadi merah pucat atau bahkan kecoklatan (Wahyuni, 2012).

Pewarna Rhodamin B masih cukup banyak digunakan oleh produsen makanan untuk menambah warna pada makanannya. Menurut penelitian (Tjiptaningdyah, R. dkk, 2017) dari 20 macam jajanan yang dipasarkan di lingkungan sekolah 6 macam yang teridentifikasi mengandung zat pewarna sintesis Rhodamin B yaitu kerupuk merah kecil, ongol-ongol, es gronjong, kerupuk merah kuning, dan kolang-kaling. Kadar zat pewarna Rhodamin B dalam jajanan tersebut berkisar antara 0,3314 ppm hingga 0,6521 ppm. Berdasarkan hasil penelitian lain dari (Devitria, 2018) mengenai analisis Rhodamin B pada makanan jajanan anak di sekitar SDN 2 dan SDN 3 Kota Pekanbaru, didapatkan hasil 5 sampel yang diteliti didapatkan 3 sampel positif mengandung Rhodamin B yang terdiri dari tela tela 0,343 ppm, kue lapis 0,174 ppm, dan agar-agar 0,122 ppm. Menurut penelitian (Kurnia, 2016) mengenai analisis Rhodamin B dan natrium nitrit dalam berbagai merek sosis di Pasar Tradisional dan Modern, didapatkan hasil bahwa dari 3 sampel yang di analisis terdapat 1 sampel yang diduga positif mengandung Rhodamin B yang diperoleh secara kuantitatif didapat konsentrasi Rhodamin B pada sampel 0,448 mg/kg

Oleh karena itu penulis melakukan penelitian untuk menganalisis ada atau tidaknya Rhodamin pada sosis daging sapi sebagai zat pewarna menggunakan metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT). Menggunakan metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT) dalam penelitian ini karena cara penggunaan metode tersebut cukup mudah dan murah dalam pelaksanaannya. Peralatan untuk pengujian Kromatografi Lapis Tipis (KLT) cukup sederhana dan hampir semua laboratorium dapat melakukan teknik ini setiap saat secara cepat dengan menunjukkan hasil yang akurat (Indrayani, dkk, 2017). Kelebihan dari menggunakan metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT) daripada kromatografi kertas yaitu dapat menghasilkan pemisahan yang sempurna dan akurat karena daya adsorpsi lempeng KLT lebih baik daripada menggunakan kertas

saring. Kromaografi Lapis Tipis (KLT) yaitu metode kromatografi cair yang melibatkan dua fase yaitu fase diam dan fase gerak (eluen).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang diatas dapat dirumuskan permasalahan yaitu Apakah produk sosis yang beredar di SDN Kecamatan Pandaan mengandung pewarna Rhodamin B?

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Mengidentifikasi zat pewarna sintetis Rhodamin B pada sampel sosis yang beredar di SDN Kecamatan Pandaan.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui sifat organeleptik dari sampel sosis yang beredar di SDN Kecamatan Pandaan.
2. Membandingkan nilai Rf sampel dengan nilai Rf standar untuk mengetahui ada atau tidaknya pewarna sintetis Rhodamin B pada sampel menggunakan metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT).

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Institusi Pendidikan

Sebagai referensi dan informasi untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai identifikasi zat pewarna sintetis Rhodamin B pada sosis yang beredar di SDN Kecamatan Pandaan.

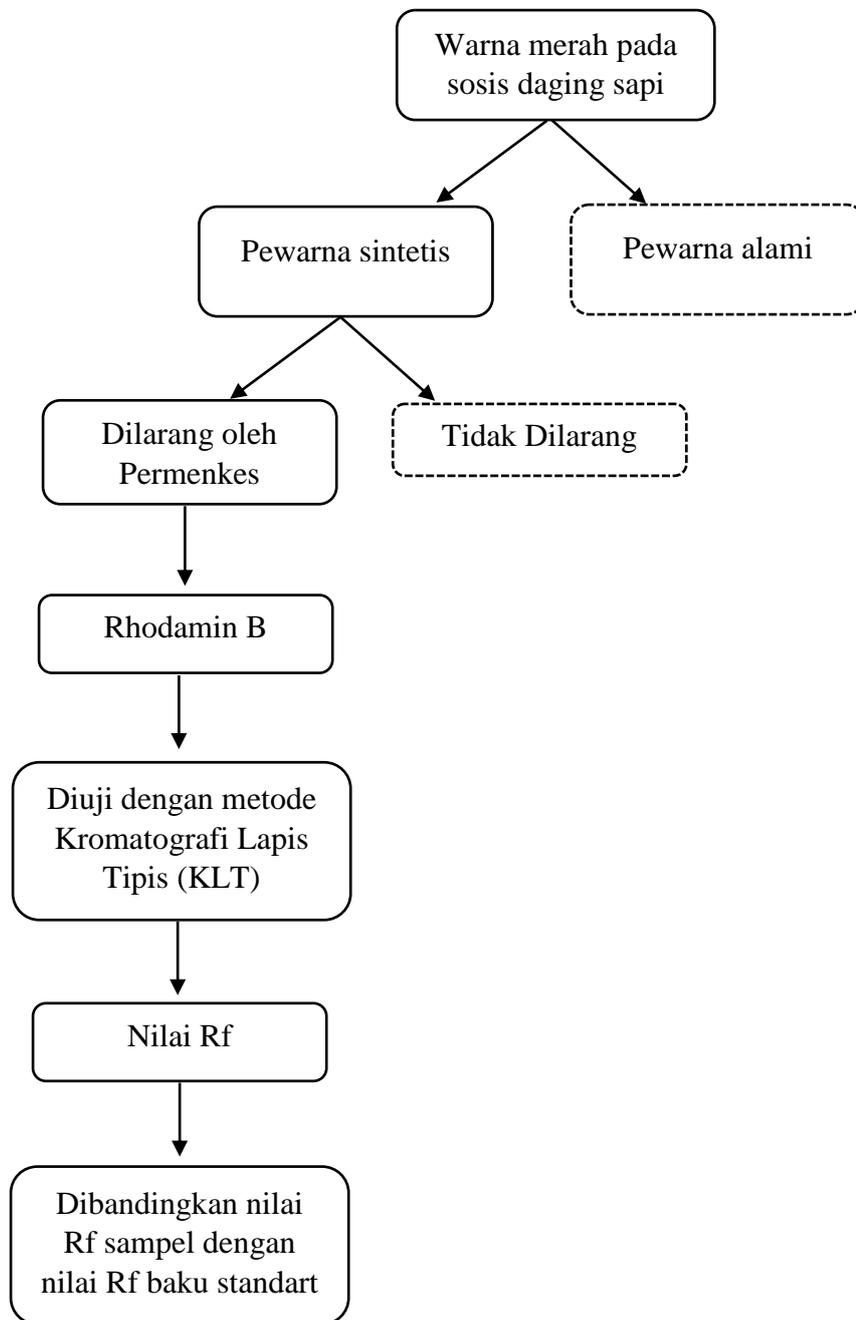
1.4.2 Bagi Peneliti

Dapat meningkatkan pengetahuan terutama dalam masalah zat pewarna sintesis Rhodamin B pada sosis yang beredar di SDN Kecamatan Pandaan serta dapat menginformasikan yang telah didapat dari hasil penelitian ini kepada orang lain.

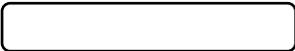
1.4.3 Bagi Masyarakat

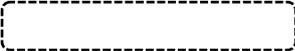
Dapat memberikan informasi pada masyarakat mengenai ada atau tidaknya penggunaan zat sintetis Rhodamin B pada sosis yang beredar di SDN Kecamatan Pandaan.

1.5 Kerangka Pikiran



Keterangan :

 : Diteliti

 : Tidak Diteliti