

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring perkembangan industri, semakin banyak juga Bahan Tambahan Pangan (BTP) digunakan. Selain itu telah banyak ditemukan bahan sintetis yang harganya jauh lebih murah. Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) tersebut dimaksudkan untuk meningkatkan kualitas produk agar dapat bersaing di pasaran. Menurut Permenkes RI No. 033 Tahun 2012 Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah bahan yang ditambahkan kedalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan, seperti pewarna, penyedap rasa, pengental, penguas, pengawet, dan pengembang.

Salah satu Bahan Tambahan Pangan yang sering digunakan yaitu pewarna. Bahan pewarna yang sering digunakan adalah Rhodamin B. Rhodamin B merupakan zat warna yang digunakan untuk pewarna tekstil dan tidak boleh digunakan sebagai makanan. Pemerintah melalui Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 239/Men.Kes/Per/V/85 menyatakan bahwa Rhodamin B merupakan salah satu zat warna yang termasuk bahan berbahaya dan dilarang digunakan untuk bahan tambahan pangan. Rhodamin B sering kali digunakan sebagai BTP untuk menambah kualitas agar lebih menarik karena menghasilkan warna yang mencolok, harga yang lebih murah dibandingkan zat warna untuk makanan serta warna yang dihasilkan lebih menarik dan memiliki tingkat stabilitas warna yang lebih baik dari pada pewarna alami (Patimah dkk, 2020).

Penggunaan Rhodamin B dilarang oleh pemerintah karena terdapat kandungan klor (Cl) yang merupakan senyawa halogen reaktif, sehingga bersifat racun bagi tubuh. Penyalahgunaan zat warna tersebut banyak ditemukan dalam makanan dan minuman yang berwarna merah terang (Reza dan Supriyanto, 2017 dalam Widiya dkk, 2021). Rhodamin B dilarang penggunaannya pada produk makanan karena dapat bersifat toksik bagi tubuh dan dapat menyebabkan iritasi saluran pernafasan, kulit, mata, saluran pencernaan, gangguan pada hati dan bersifat karsinogenik yang apabila digunakan dalam jangka panjang dapat mengakibatkan kanker hati

(Kumalasari, 2015 dalam Hadriyati dkk, 2021). Meskipun telah dilarang, namun penggunaan Rhodamin B sebagai BTP pada produk makanan masih sering ditemui. Hal tersebut sesuai dengan laporan tahunan BPOM tahun 2019, pada hasil pengawasan pangan buka puasa (takjil). Pada pengawasan tersebut terdapat 202 sampel (38,3%) dari total parameter TMS positif mengandung Rhodamin B, dimana total sampel tersebut sebesar 517 sampel (3,17%).

Selain menurut Laporan Tahunan BPOM, penggunaan Rhodamin B sebagai zat pewarna makanan dapat dilihat pada hasil penelitian sebelumnya. Menurut penelitian yang dilakukan Paulian *et al*, (2011) mengenai identifikasi jajanan kue yang berwarna merah muda yang beredar di Kota Manado menunjukkan bahwa 5 dari 16 sampel positif mengandung Rhodamin B. Berdasarkan hasil penelitian Erni dan Dita (2021) mengenai identifikasi Rhodamin B pada saus yang beredar di Kota Klaten terdapat 3 sampel yang mengandung Rhodamin B. Dari hasil penelitian Hadriyati dkk (2021) mengenai analisis Rhodamin B pada bolu kukus yang beredar di Kota Jambi, didapatkan hasil yaitu dari 8 sampel terdapat 3 sampel yang mengandung Rhodamin B.

Analisis Rhodamin B pada makanan telah banyak dilakukan dengan berbagai metode. Metode standar analisis Rhodamin B mengacu pada SNI 01-2895-1992 tentang cara uji pewarna tambahan makanan. Identifikasi Rhodamin B juga dapat dilakukan secara kualitatif dan kuantitatif. Metode kualitatif digunakan apabila hanya untuk mengetahui keberadaan zat Rhodamin B. Sedangkan metode kuantitatif digunakan untuk mengetahui kadar zat Rhodamin B.

Berdasarkan beberapa hasil riset yang telah dilakukan menunjukkan bahwa metode kualitatif dan kuantitatif dapat digunakan untuk mengidentifikasi Rhodamin B pada makanan. Selain itu zat pewarna Rhodamin B juga masih banyak ditemukan penggunaannya, namun penulis pada penelitian ini memutuskan untuk tidak melakukan penelitian secara eksperimental. Oleh karena itu, studi literatur dipilih sebagai suatu alternatif dari penelitian metode eksperimental. Literatur yang digunakan dalam

penelitian adalah artikel eksperimental atau sejenis. Berdasarkan uraian diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan studi literatur dengan judul “Studi Literatur Identifikasi Rhodamin B Pada Makanan Dengan Pengujian Kualitatif Dan Kuantitatif”.

1.2 Rumusan Masalah

Dari pemaparan mengenai gagasan ide penelitian diatas maka dapat didapat rumusan masalah yang digunakan dalam topik penelitian yaitu : “Metode apa saja yang dapat digunakan untuk identifikasi zat pewarna Rhodamin B?”

1.3 Tujuan Penelitian

Mengetahui metode yang digunakan dalam identifikasi Rhodamin B.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi penulis

Menambah wawasan mengenai metode kualitatif maupun kuantitatif yang digunakan untuk identifikasi BTP (Bahan Tambahan Pangan) khususnya Rhodamin B.

2. Bagi masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat khususnya produsen sebagai bahan masukan dan informasi untuk tidak menggunakan pewarna buatan dan beralih menggunakan pewarna alami sebagai bahan campuran pewarna.