

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok dan hal yang sangat penting bagi manusia, maka dari itu makanan harus memiliki nilai gizi, terbebas dari mikroorganisme, memiliki bentuk yang menarik, dan tidak mengandung bahan kimia berbahaya yang menyebabkan timbulnya penyakit (Yuliarti, 2007). Makanan dapat dikatakan bermutu ditentukan dari kandungan gizi serta masuk dalam kriteria keamanan pangan. Keamanan pangan merupakan salah satu syarat penting yang harus dipenuhi pada produk pangan. Pada UU Nomor 86 tahun 2019 tentang keamanan pangan, keamanan pangan adalah kondisi serta upaya yang perlu dilakukan untuk mencegah bahan pangan dari kemungkinan adanya cemaran kimia, biologis, dan benda lain yang dapat merugikan, mengganggu, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak menentang dengan agama, keyakinan, dan budaya yang ada pada masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Terdapat berbagai jenis produk pangan salah satunya seperti bahan pelengkap makanan. Bahan pelengkap makanan ialah bahan makanan yang yang ditambahkan atau melengkapi suatu makanan agar memberikan cita rasa tertentu seperti pedas, manis, ataupun asin, serta memberikan aroma pada makanan tertentu. Salah satu jenis produk yang bisa dijadikan pelengkap makanan adalah saus tomat.

Saus tomat merupakan pangan yang berbentuk pasta, terbuat dari buah atau sayuran, dan memiliki rasa, warna, dan aroma yang menggugah selera (Erliza, 2007). Saus tomat adalah bahan pelengkap pada makanan yang berbentuk pasta yang mudah rusak, maka dari itu saus tomat perlu ditambahkan BTP agar kualitas saus dapat terjaga. Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang ditambahkan pada saus harus yang diperbolehkan dan aman bagi kesehatan. BTP yang diperbolehkan di Indonesia tercantum dalam Perka BPOM Nomor 11 tahun 2019, yang berisi tentang bahan tambahan pangan yang diperbolehkan untuk makanan. Saus tomat memiliki warna merah cerah seperti buah tomat, hal ini sering kali menjadi celah para

produsen untuk menambahkan BTP berupa zat pewarna. Penambahan zat pewarna dalam saus sendiri memiliki tujuan untuk memperbaiki warna saus agar lebih cerah dan menarik. Terdapat beberapa zat pewarna yang dilarang penggunaannya dalam pangan, yang tercantum dalam PerMenkes Nomor : 239/ Menkes/ Per/ V/ 1985 tentang zat warna tertentu yang dinyatakan sebagai bahan berbahaya. Salah satu zat pewarna yang dilarang penggunaannya dan sering disalahgunakan sebagai pewarna saus tomat adalah Rhodamin B.

Penggunaan Rhodamin B pada makanan dilarang karena rhodamin B merupakan jenis pewarna sintetik yang digunakan dalam industri tekstil. Pada PerMenkes Nomor : 239/ Menkes/ Per/ V/ 1985 tentang zat warna tertentu yang dinyatakan sebagai bahan berbahaya, menyatakan bahwa Rhodamin B merupakan salah satu zat pewarna yang dilarang dalam makanan. Rhodamin B sendiri memiliki bentuk kristal berwarna hijau atau serbuk berwarna ungu kemerah-merahan, mudah larut dalam air dan menggasilkan warna merah keunguan, tidak berbau dan berfluorensi kuat. Dampak negatif Rhodamin B jika masuk ke dalam tubuh yaitu dapat mengiritasi saluran pernapasan, mata, kulit, saluran pencernaan, dan jika terpapar terus menerus dapat berpotensi menyebabkan kerusakan pada hepar, limpa maupun ginjal (Jannah, dkk. 2021).

Berdasarkan hasil penelitian oleh Syamsul, dkk (2018) mengenai Identifikasi Rhodamin B pada Saus Tomat yang beredar di Pasar Pagi Samarinda dengan metode KLT, menunjukkan terdapat satu dari lima sampel positif mengandung Rhodamin B. Dan berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Rohmah (2013) mengenai Kajian Keamanan Pangan Pentol Cilok di Desa Blawirejo Kecamatan Kedungpring Lamongan menunjukkan bahwa semua sampel saus tomat pentol cilok (bakso tusuk) positif mengandung Rhodamin B. Kemudian hasil identifikasi Rhodamin B pada saus penjual bakso yang dilakukan oleh Oktaviani (2021) pada 1 dari 3 sampel saus tomat yang disajikan oleh pedagang bakso di Pasar Tawangmangu kota Malang positif mengandung Rhodamin B.

Menurut SNI 01-2895-1992 tentang Cara Uji Pewarna Tambahan Makanan, Rhodamin B dapat dianalisis dengan metode KLT. Sebelum dianalisis dengan KLT

sampel dimurnikan atau dipekatkan terlebih dahulu dengan menggunakan benang wol, prinsipnya yaitu proses penyerapan zat sampel pada benang wol dalam suasana asam dengan pemanasan, dan dilanjutkan dengan pelarutan benang wol yang telah berwarna. Kemudian larutan zat warna dalam ammonia yang telah dipekatkan diidentifikasi secara KLT dengan zat warna Rhodamin B sebagai standar.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang analisis Rhodamin B pada Saus Tomat yang beredar di Pasar Pakis Kabupaten Malang, dengan menggunakan metode Kromatografi Lapis Tipis dan SNI 01-2895-1992 sebagai pedoman dalam analisis pewarna tambahan makanan.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah saus tomat yang beredar di Pasar Pakis Kabupaten Malang mengandung zat pewarna Rhodamin B?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui ada atau tidaknya zat pewarna Rhodamin B pada saus tomat yang beredar di Pasar Pakis Kabupaten Malang.

1.4 Manfaat Penelitian

➤ Manfaat Teoritis

Untuk menambah wawasan dan pengetahuan bagi peneliti tentang prosedur analisis dengan metode KLT (Kromatografi Lapis Tipis).

➤ Manfaat Praktis

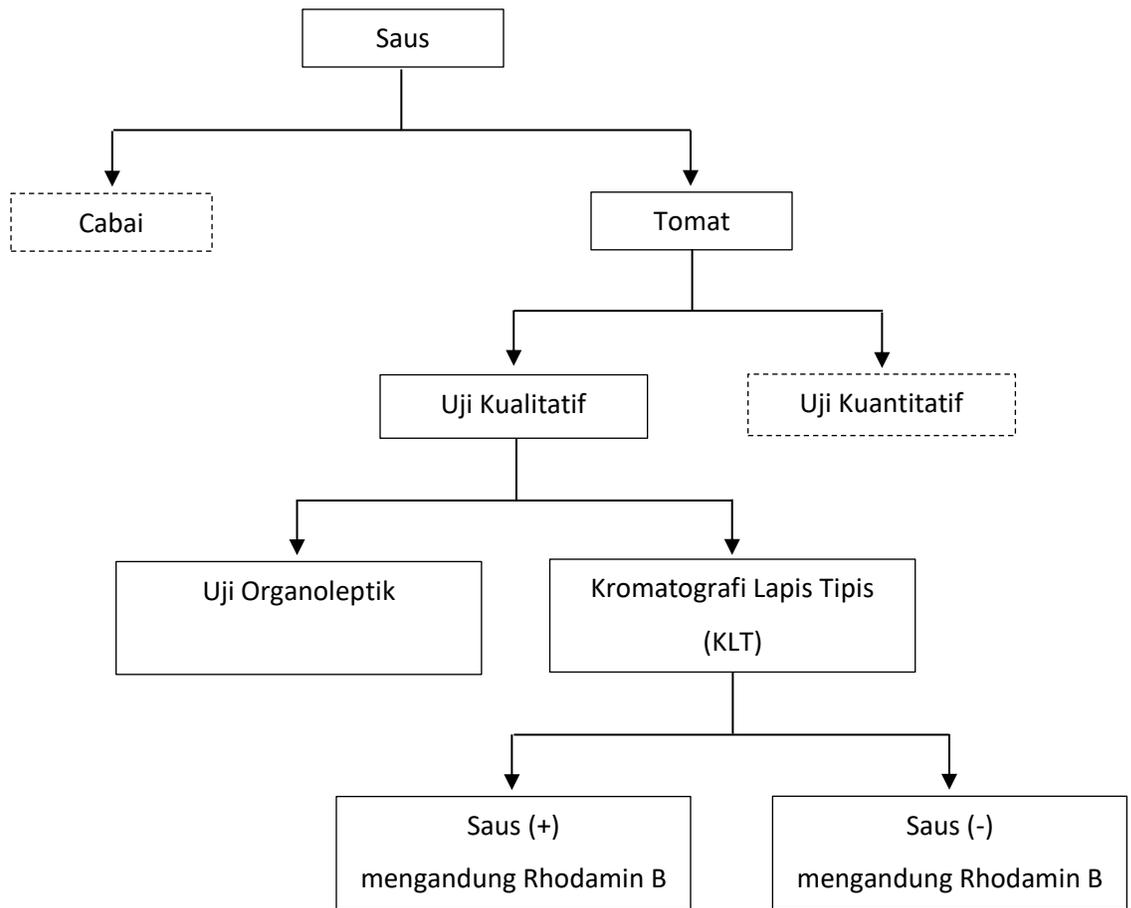
a. Bagi Masyarakat

Untuk memberikan informasi kepada masyarakat sekitar mengenai saus tomat yang mengandung zat pewarna Rhodamin B yang beredar di Pasar Pakis Kabupaten Malang.

b. Bagi Tenaga Kesehatan

Untuk dijadikan data saat penyuluhan, serta sidak terhadap penjual atau produsen saus tomat agar tidak menggunakan bahan tambahan yang telah dilarang pemerintah, karena dapat menyebabkan timbulnya penyakit pada sistem organ tubuh.

1.5 Kerangka Konsep



Keterangan :

: yang diteliti

: yang tidak diteliti