

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan bahan pokok yang harus dikonsumsi sehari – hari oleh manusia untuk kelangsungan hidupnya. Oleh karena itu makanan yang kita konsumsi harus dalam keadaan aman, sehingga tidak menimbulkan hal-hal yang tidak diinginkan oleh tubuh (Rahmat, 2000 dalam Setyorini, 2010).

Makin maraknya berita-berita di televisi tentang penggunaan bahan pengawet dan pewarna yang digunakan dalam makanan membuat masyarakat lebih selektif lagi dalam mengkonsumsi makanan tersebut. Masyarakat mulai cemas dengan akibat yang ditimbulkan dari bahan pengawet dan bahan pewarna yang berasal dari makanan (Rahmat, 2000).

Penggunaan bahan tambahan makanan tidak boleh sembarangan dan harus mematuhi undang-undang serta peraturan yang berlaku. Oleh karena itu sering terjadi terhadap bahan tambahan makanan yang sudah beredar, kemudian ditarik dari peredaran karena ternyata dapat menimbulkan efek yang tidak diinginkan untuk kesehatan manusia (Kisman dan Atmawidjaja 1986 dalam Dyah, 2010).

Penambahan bahan tambahan makanan secara berlebihan dapat menyebabkan toksisitas pada tubuh penggunanya. Menurut Guthrie (1990), pada penggunaan bahan pewarna dan pengawet yang berlebihan secara terus menerus dapat menyebabkan reaksi alergi, mempercepat serangan asma serta bisa menyebabkan mutasi genetic dan kanker.

Saus adalah olahan makanan yang umumnya berasal dari buah dan sayur yang merupakan jenis bumbu penyedap makanan berbentuk bubur, dengan warna orange hingga merah yang berasal dari bahan baku alami maupun penambahan zat pewarna makanan (Musaddad dan Hartuti, 2013). Menurut Hambali, dkk (2006) saus tidak hanya digunakan sebagai penyedap rasa tetapi juga sebagai bahan pendamping berbagai makanan seperti perkedel, tahu isi, dan sebagai campuran bakso, mie ayam, serta makanan laut yang selalu menggunakan pelengkap.

Rhodamin B yaitu zat pewarna berupa serbuk kristal berwarna hijau atau ungu kemerahan, tidak berbau, serta mudah larut dalam larutan warna merah terang berfluoresan digunakan sebagai bahan pewarna tekstil, cat, kertas atau pakaian (Khan dkk., 2011).

Menurut penelitian yang dilakukan BPOM di Pasar Kreneng Denpasar, kasus penggunaan rhodamin B pada jajan tradisional semakin marak karena keunggulan rhodamin B ini selain murah juga memiliki warna yang stabil. Dari hasil penelitian ditemukan sebanyak 28% jajan tradisional menggunakan rhodamin B (Koran Tribun, 2018).

Pewarna rhodamin B dilarang penggunaannya oleh pemerintah dan penyalahgunaannya dalam makanan banyak dijumpai terutama dalam makanan yang berwarna merah terang. Selain itu saus tomat dengan warnanya yang merah seringkali disalahgunakan oleh produsen dengan menambahkan pewarna yang tidak seharusnya ada dalam makanan seperti rhodamin B (Wijaya, 2011).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Astuti (2010) (dalam Laifu 2016) mengenai penggunaan pewarna sintesis rhodamin B, dengan metode kromatografi kertas dari 30 sampel sambal botol yang diambil sebagian besar sampel (70%)

mengandung rhodamin B. Sementara itu penelitian yang dilakukan oleh Laksmita, dkk (2018) di pasar tradisional Kota Denpasar melaporkan bahwa dari 5 sampel saus yang diteliti ditemukan 2 sampel yang positif mengandung rhodamin B.

Banyaknya produk saus tomat dengan merk yang berbeda di pasaran, membuat produsen bersaing meningkatkan daya tahan saus tomat dengan menambahkan zat aditif (bahan tambahan).

Sementara pengawet natrium benzoat merupakan salah satu bahan pengawet yang sering digunakan dalam makanan dan cocok digunakan untuk bahan makanan asam seperti saus tomat (Siaka, 2009). Selain itu penggunaan benzoat diperbolehkan dalam batas-batas tertentu tetapi penggunaan dalam jumlah besar dapat menyebabkan alergi dan penyakit saraf. Pada penderita asma dan urtikaria, konsumsi benzoat dalam jumlah besar dapat mengiritasi lambung (Wijaya, 2011).

Pengawet ini sangat cocok digunakan untuk bahan makanan yang bersifat asam seperti saus tomat. Bahan ini bekerja sangat efektif pada pH 2,5 – 4,0 untuk mencegah pertumbuhan khamir dan bakteri. Benzoat yang umum digunakan adalah benzoat dalam bentuk garamnya karena lebih mudah larut dibanding asamnya. Dalam bahan pangan, garam benzoat terurai menjadi bentuk efektif yaitu bentuk asam benzoat yang tidak terdisosiasi. Bentuk ini mempunyai efek racun pada pemakaian berlebih terhadap konsumen, sehingga pemberian bahan pengawet ini tidak melebihi 0,1% dalam bahan makanan (Winarno, 1992). Seperti penelitian yang dilakukan oleh Rohadi dan tim peneliti Fakultas Teknologi Pertanian Semarang, yang melaporkan bahwa mayoritas saus tomat mengandung pengawet (benzoat) yang melebihi standar mutu yang ditentukan (1000 mg/kg),

yaitu berkisar 1100 –1300 mg/kg. Oleh sebab itu maka pada diskusi ilmiahnya dihimbau agar masyarakat berhati-hati mengonsumsi saus tomat.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh M. Siaka di Kota Denpasar, melaporkan bahwa dari 13 sampel yang diteliti, ditemukan 33% sampel saus tomat yang tidak bermerk yang mengandung benzoate melebihi batas maksimum yang diperbolehkan. Sedangkan sampel yang berlabel mengandung benzoate lebih rendah dari batas maksimum yang diperbolehkan.

Pasar Badung merupakan pasar yang terletak di pusat Kota Denpasar, yang mana banyak terdapat penjual saus tomat yang digunakan oleh pedagang di Kota Denpasar. Adapun merk saus tomat yang beredar di pasar Badung Kota Denpasar ada 8 merk yang dipasarkan baik dalam kemasan kecil/sachet maupun kemasan besar (jerigen). Sedangkan merk yang beredar di pasar modern Kota Denpasar adalah 11 merk yang dipasarkan baik dalam kemasan botol maupun sachet. Dari pengamatan tersebut pedagang di Kota Denpasar lebih banyak membeli saus tomat dengan merk yang kurang terkenal dan harga yang lebih murah. Berdasarkan hal tersebut peneliti ingin meneliti apakah saus tomat yang beredar di pasar Badung mengandung zat pewarna dan pengawet.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas dapat dirumuskan permasalahannya sebagai berikut: Apakah terdapat kandungan zat pewarna sintetis rhodamin B dan zat pengawet natrium benzoat pada saus tomat yang dipasarkan di Pasar Badung?

C. Tujuan

1. Tujuan umum

Mengetahui penggunaan zat pewarna sintetis rhodamin B dan pengawet natrium benzoat pada saus tomat yang dipasarkan di Pasar Badung.

2. Tujuan khusus

- a. Menganalisis mutu hedonik tekstur, dan warna pada saus tomat yang teridentifikasi.
- b. Menganalisis ada atau tidaknya zat pewarna sintetis rhodamin B pada saus tomat yang teridentifikasi.
- c. Menganalisis kadar zat pengawet natrium benzoate pada saus tomat yang teridentifikasi.
- d. Menentukan tingkat keamanan pangan secara kimia pada saus tomat yang teridentifikasi.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan memberikan informasi tentang mengetahui kandungan zat pewarna rhodamin B dan kadar pengawet natrium benzoat pada saus tomat.

2. Manfaat teoritis

- a. Bagi para masyarakat : Dapat membantu untuk berhati-hati penggunaan bahan pewarna rhodamin B dan pengawet natrium benzoat yang berlebihan dapat mengganggu kesehatan.

