

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Makanan merupakan salah satu komponen dari kebutuhan dasar manusia yang terpenting dan juga merupakan faktor yang esensial bagi pertumbuhan dan perkembangan manusia. Tetapi seberapapun menariknya penampilan, rasanya lezat, dan nilai gizinya tinggi, apabila tidak aman dikonsumsi, maka makanan tersebut tidak ada nilainya sama sekali (Winarno, 2004). Berdasarkan Peraturan No. 28 Tahun 2004, makanan jajanan merupakan makanan atau minuman yang telah diolah sedemikian rupa sehingga dapat langsung disajikan kepada konsumen dan kegiatan ini dapat dilakukan ditempat usaha maupun diluar tempat usaha (Aulia, 2012 dalam Fitriyani, 2018). Jajanan anak sekolah adalah makanan atau minuman yang telah diolah sedemikian rupa sehingga dapat langsung disajikan kepada konsumen terutama untuk anak sekolah yang berada di luar kantin sekolah.

Pewarna makanan merupakan benda padat atau cair berwarna yang memiliki afinitas kimia terhadap makanan yang diwarnainya. Tujuan pemberian warna agar makanan terlihat lebih berwarna dan bervariasi sehingga menarik perhatian konsumen. Bahan pewarna pada umumnya berwujud cair dan bubuk yang larut dalam air. Zat pewarna sendiri secara luas menggunakan pewarna makanan tradisional yang berasal dari bahan alami (Sumaryani, 2013). Dalam pembuatan jajanan tradisional pewarna alami sering digunakan agar jajanan tradisional tersebut lebih menarik. Bahan pewarna alami dari tumbuhan dapat

digunakan untuk memberikan penampilan menarik pada makanan atau minuman. Bahan pewarna alami yang banyak digunakan seperti daun suji dan bayam sebagai pewarna hijau pada makanan dan minuman karena daun suji dan bayam mengandung zat klorofil untuk memberi warna hijau menawan. Pewarna alami makanan selanjutnya yaitu kunyit (*curcuma dosmetica*) mengandung zat warna kurkumin untuk memberi warna kuning pada makanan dan minuman. Beta-karoten (provitamin A) pada wortel juga dapat menghasilkan warna kuning pada makanan. Pewarna alami makanan terakhir adalah umbi bit berwarna merah tua, air yang berwarna merah inilah yang dipakai untuk memberi warna merah. Selain umbi bit merah, buah naga juga sebagai pewarna alami karena dapat memberikan warna merah pada makanan. Adapun pewarna alami lainnya seperti bunga teleng dapat menghasilkan warna biru, ubi ungu menghasilkan warna ungu, dan tanaman penghasil pewarna lainnya (Pitojo dan Zumiaty, 2009). Penampilan makanan termasuk dilihat dari segi warnanya, memang sangat berpengaruh untuk menggugah selera makan. Penambahan bahan pewarna pada makanan dilakukan untuk beberapa tujuan yaitu memberi kesan menarik perhatian bagi konsumen, menyeragamkan warna makanan, menstabilkan warna, menutupi perubahan warna selama proses pengolahan, dan mengatasi perubahan warna selama penyimpanan. Namun tetap saja masyarakat menggunakan bahan pewarna yang dilarang dan berbahaya bagi kesehatan. Pada makanan jajanan sering ditemukan pewarna terlarang dan berbahaya seperti Rhodamin B. Pewarna Rhodamin B merupakan zat pewarna sintetis berbentuk serbuk kristal, berwarna hijau atau ungu kemerahan, tidak berbau, larutan dalam air berwarna merah kebiruan sehingga memberikan warna merah muda dan merah (BPOM, 2009). Pewarna tersebut

telah dibuktikan menyebabkan kanker yang gejalanya tidak dapat terlihat secara langsung setelah dikonsumsi oleh karena itu dilarang digunakan dalam makanan walaupun dalam jumlah yang sedikit (Nuran, 2011 dalam Sumaryani, 2013).

Penggunaan zat pewarna sintetis sudah begitu meluas di masyarakat, diperkirakan hampir 90% zat pewarna yang beredar dan sering digunakan adalah pewarna sintetis. Penggunaan zat pewarna harus dilakukan dengan hati-hati bila terjadi penggunaan yang salah akan sangat berbahaya bagi kesehatan (Dewi, 2007 dalam Sumaryani, 2013). Penyalahgunaan pemakaian zat pewarna untuk tekstil dipakai untuk mewarnai bahan pangan, hal ini jelas sangat berbahaya bagi kesehatan karena adanya residu logam berat pada zat pewarna tersebut. Timbulnya penyalahgunaan tersebut antara lain disebabkan oleh ketidaktahuan masyarakat mengenai zat pewarna untuk pangan, dan di samping itu harga zat pewarna untuk industri jauh lebih murah dibandingkan dengan harga zat pewarna untuk pangan. Peraturan mengenai penggunaan zat pewarna yang diizinkan dan dilarang untuk pangan diatur melalui SK Menteri Kesehatan RI Nomor 722/Menkes/Per/IX/88 yang telah diperbaharui yaitu SK Menteri Kesehatan RI No. 033 Tahun 2012 mengenai bahan tambahan pangan (Cahyadi, 2006).

Jajanan anak sekolah merupakan masalah yang sangat diperhatikan oleh masyarakat, khususnya orang tua dan guru karena makanan jajanan ini sangat berisiko terhadap cemaran kimiawi atau toksisitasnya sehingga dapat berdampak buruk bagi kesehatan dalam jangka pendek. Data yang didapat oleh BPOM Provinsi Bali tahun 2013, diperoleh bahwa dari 135 kejadian kasus keracunan makanan di Bali, terdapat 57 siswa SD yang mengalami keracunan makanan dari

makanan jajanan di kantin sekolah dan penjaja makanan anak sekolah (BPOM, 2013).

Jajanan anak sekolah biasanya terjual di warung dekat sekolah dan penjaja makanan anak sekolah di Sekolah Dasar yang ada di Desa Peguyangan Kangin. Dari pengamatan peneliti terdapat beberapa jajanan yang berwarna merah muda dan merah yang dicurigai mengandung pewarna sintetis Rhodamin B diantaranya es gula merah, sosis, saos cilok, saos sempol ayam, es lilin, es doger, permen jelly, pop corn, makaroni, kripik balado, bola – bola ubi dan bijik es campur . Jajanan tersebut banyak disukai oleh anak sekolah. Dari permasalahan tersebut, peneliti ingin menguji apakah ada atau tidaknya jajanan tersebut mengandung pewarna sintetis Rhodamin B.

## **B. Rumusan Masalah**

Apakah jajanan anak sekolah yang beredar di Desa Peguyangan Kangin mengandung zat pewarna sintetis Rodhamin B ?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan umum**

Mengetahui zat pewarna sintetis Rhodamin B dalam jajanan anak sekolah yang beredar di Desa Peguyangan Kangin.

### **2. Tujuan khusus**

- a. Menentukan ada tidaknya zat pewarna sintetis yang terdapat pada jajanan anak sekolah di Desa Peguyangan Kangin.

- b. Mengidentifikasi Rhodamin B pada jajanan anak sekolah di Desa Peguyangan Kangin.

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

##### **1. Manfaat Praktis**

Dapat memberikan informasi kepada masyarakat terutama anak sekolah tentang kandungan kimia dalam makanan jajanan anak sekolah yang beredar, sehingga dengan informasi yang dimilikinya masyarakat terutama anak sekolah dapat mengkonsumsi makanan jajanan dengan aman.

##### **2. Manfaat Peneliti**

Untuk menambah pengalaman dan pengetahuan tentang zat pewarna makanan yang mestinya dapat bermanfaat dan dapat digunakan sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya, berkaitan dengan jajanan anak sekolah.