

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Semakin berkembangnya zaman, kebutuhan pangan juga semakin meningkat. Hal ini memicu produsen produk olahan pangan untuk berinovasi. Berbagai variasi dari produk olahan pangan yang kini beredar dimasyarakat mengalami banyak kemajuan, diantaranya dari segi bentuk, rasa, maupun warna. Penggunaan bahan tambahan dalam produk olahan pangan memiliki peranan dalam menjaga kualitas produk dan menarik minat pembeli, sehingga meningkatkan daya jual produk di pasaran. Tidak heran banyak produsen nakal yang menggunakan bahan tambahan pangan berbahaya dalam produk olahannya untuk meningkatkan omset penjualan namun dengan modal yang sedikit. Maka untuk mensiasati hal tersebut penggunaan bahan tambahan pangan yang dilarang tetap mereka pergunakan. Seperti, salah satunya penggunaan pewarna sintesis rhodamin B yang dapat memberikan warna merah cerah, sehingga tampak menarik dimata pembeli. Zat pewarna rhodamin B merupakan zat warna sintesis, berwarna merah keunguan, yang digunakan sebagai zat warna untuk kertas dan tekstil. Sering disalahgunakan untuk pewarna pangan dan kosmetik (Surati, 2015).

Berdasarkan Undang Undang Republik Indonesia No. 18 Tahun 2012 tentang pangan menyebutkan bahwa keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Menurut laporan Badan Pengawas

Obat dan Makanan (2018) Kota Denpasar, ditemukan sampel pangan yang sebagian besar mengandung pewarna rhodamin B pada jajanan pasar dan jajanan sekolah dengan presentase 13,81% lebih tinggi dibandingkan data tahun 2017. Berdasarkan Sentra Informasi Keracunan Nasional (SIKerNas) Badan Pengawas Obat dan Makanan (2017) telah mengumpulkan berita kejadian keracunan dari media massa online yang terdaftar sepanjang bulan Juli hingga September 2017 ditemukan insiden keracunan yang disebabkan makanan olahan jajanan pedagang kaki lima (PKL) sebanyak 6 insiden dengan 88 orang korban. Dimana dari 3000 kasus yang terjadi sepanjang tahun 2016, 792 kasus disebabkan oleh bahan kimia.

Saus tomat termasuk salah satu bentuk olahan tomat yang sering digunakan sebagai bahan penyedap makanan. Saus tomat merupakan bahan penyedap dan penambah rasa yang berbentuk semi solid. Setiap bahan yang ditambahkan dalam pembuatan saus tomat mempunyai fungsi tertentu yang bertujuan untuk memperbaiki rasa, warna, aroma, dan kekentalan (Thalib, 2019). Berdasarkan SNI 01-3546-2004 yang dikeluarkan oleh Badan Standardisasi Nasional (2004) menyatakan bahwa, saus tomat merupakan produk yang dihasilkan dari campuran bubur tomat atau pasta tomat atau padatan tomat yang diperoleh dari tomat yang masak, yang diolah dengan bumbu-bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diijinkan. Penggunaan bahan tambahan pangan pada saus tomat salah satunya yaitu, bahan pewarna. Persyaratan bahan pewarna yang dapat digunakan dalam makanan dicantumkan dalam Permenkes RI No. 033 Tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan dan untuk cara uji pewarna tambahan makanan sesuai dengan SNI 01-2895-1992.

Dalam penelitian yang dilakukan oleh Laksmita, Widyanti, dan Maria Refi tahun 2018 ditemukan 2 diantara 5 sampel saus sambal yang berasal dari pasar tradisional di Kota Denpasar mengandung rhodamin B (Laksimita dkk, 2018). Penelitian serupa juga dilakukan oleh Syamsul dkk (2018) dengan sampel saus tomat di Pasar Pagi Samarinda, dimana menunjukkan bahwa dari 5 sampel saus tomat yang diperiksa, 1 diantaranya positif mengandung pewarna sintetis rhodamin B. Penelitian yang dilakukan di Samarinda oleh Kusumaningsih dan Erwin (2020) menyatakan bahwa terdapat 1 sampel saus tomat pada pedagang bakso yang positif mengandung rhodamin B. Beberapa kasus tersebut menunjukkan bahwa perlu dilakukan pengawasan terhadap pewarna sintetis pada produk saus yang beredar, khususnya produk saus tomat yang dikonsumsi oleh masyarakat.

Rhodamin B merupakan zat pewarna sintetis yang tidak berbau, berbentuk serbuk kristal berwarna kehijauan, berwarna merah keunguan dalam bentuk terlarut pada konsentrasi tinggi dan berwarna merah terang pada konsentrasi rendah yang digunakan sebagai bahan pewarna tekstil atau pakaian. Berbahaya jika dikonsumsi. Hal ini dikarenakan klorin merupakan senyawa anorganik sangat reaktif, toksik, dan bersifat karsinogenik atau memicu kanker (Indrayani dkk, 2017). Penggunaan rhodamin B pada waktu yang lama, akan terjadi bahaya akut jika tertelan dan mengakibatkan muntah yang menimbulkan iritasi pada saluran pencernaan dan menimbulkan gejala keracunan, serta jika terus menerus bertambah di dalam tubuh dapat menimbulkan kerusakan pada organ tubuh sampai mengakibatkan kematian (Sidabutar dkk, 2019). Dalam penelitian yang dilakukan oleh Riska (2013) menunjukkan bahwa dosis dan lama pemberian

rhodamin B pada mencit memberikan pengaruh yang nyata terhadap persentase kerusakan glomerulus.

Berdasarkan uraian diatas, diketahui masih banyak temuan kasus penggunaan pewarna rhodamin B pada produk olahan pangan, khususnya pada saus tomat. Survei awal telah dilakukann oleh penulis di wilayah Desa Dangin Puri Kangin, Denpasar Utara. Berdasarkan survei tersebut penulis menemukan kecurigaan pada saus tomat pedagang bakso pinggir jalan yang memiliki warna merah mencolok dengan komposisi yang belum diketahui, sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui bahan tambahan berbahaya yang mungkin terdapat dalam sampel. Berdasarkan latar belakang diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian guna mengetahui kandungan pewarna sintesis rhodamin B pada saus tomat pedagang bakso di wilayah Desa Dangin Puri Kangin, Denpasar Utara.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka permasalahan yang ingin diteliti adalah: “Bagaimanakah gambaran rhodamin B pada saus tomat yang dipergunakan oleh pedagang bakso di Desa Dangin Puri Kangin, Denpasar Utara ?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui gambaran rhodamin B pada saus tomat yang digunakan oleh pedagang bakso di Desa Dangin Puri Kangin, Denpasar Utara.

2. Tujuan khusus

- a. Untuk mengukur pemahaman pedagang bakso mengenai bahan tambahan pewarna pada makanan di Desa Dangin Puri Kangin, Denpasar Utara.
- b. Untuk mengetahui karakteristik pedagang bakso di Desa Dangin Puri Kangin, Denpasar Utara yang meliputi, usia, pendidikan terakhir, lama berjualan, dan pengetahuan mengenai pewarna sintesis rhodamin B.
- c. Untuk mengetahui karakteristik fisik saus tomat pedagang bakso di Desa Dangin Puri Kangin, Denpasar Utara yang diuji, meliputi warna, bau, rasa, homogenitas warna, dan kelarutan zat warna dalam air.
- d. Untuk menganalisis kandungan rhodamin B pada saus tomat pedagang bakso di Desa Dangin Puri Kangin, Denpasar Utara.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat praktis

a. Bagi masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi bagi masyarakat dalam memilih saus tomat yang aman dikonsumsi.

b. Bagi pemerintah

Sebagai bahan kajian bagi Departemen Kesehatan, instansi, dan dinas terkait, untuk melakukan kebijakan pengawasan tentang bahan tambahan pangan khususnya bahan pewarna pada saus tomat yang dijual pedagang bakso di Desa Dangin Puri Kangin, Denpasar Utara.

2. Manfaat teoritis

Secara teoritis penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dalam analisis rhodamin B, khususnya bagi mahasiswa teknologi laboratorium medis.