

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Menurut Undang – undang Republik Indonesia No. 18 tahun 2012 pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, perairan, dan air baik yang diolah maupun yang tidak diolah yang diperuntukan sebagai makanan dan minuman bagi konsumsi manusia termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman. Saat ini begitu banyak terjadi perkembangan di bidang industri makanan dan minuman yang bertujuan untuk menarik perhatian para konsumen. Oleh karena itu, produsen makanan atau minuman menambahkan zat tambahan makanan atau yang sering disebut sebagai *Food additive* dalam produknya diantaranya zat pewarna, pemanis, penyedap rasa, pengawet, aroma, dan lain – lain (Suparpti dkk, 2000)

Bahan tambahan makanan (BTM) atau yang sering disebut bahan tambahan pangan (BTP) adalah bahan yang ditambahkan ke dalam makanan untuk memengaruhi sifat ataupun bentuk makanan. Bahan tambahan makanan itu sendiri bisa memiliki nilai gizi, tetapi juga ada yang tidak. (Yuliarti dkk, 2007)

Di Indonesia peraturan mengenai penggunaan zat pewarna yang diizinkan dan dilarang untuk makanan diatur melalui SK Menteri Kesehatan RI No. 235/Menkes/Per/VI/79 dan direvisi melalui Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/MenKes/Per/IX/88 mengenai bahan tambahan makanan. Akan tetapi seringkali terjadi penyalahgunaan pemakaian zat warna untuk pangan, misalnya pewarna untuk tekstil dan kulit dipakai untuk mewarnai bahan makanan (Winarno dan Rahayu, 1994).

Timbulnya penyalahgunaan disebabkan oleh ketidaktahuan masyarakat mengenai pewarna untuk makanan, di samping itu harga zat pewarna untuk tekstil dan kulit lebih murah dipakai untuk mewarnai bahan makanan (Cahyadi, 2006). Pemeriksaan yang dilakukan BPOM masih ditemukan beberapa jenis makanan masih mengandung bahan berbahaya seperti Rhodamin B, Methanyl yellow, dan auramin. Pemakaian ini sangat berbahaya karena bisa memicu terjadinya kanker, serta merusak ginjal dan hati yang disebabkan bahan – bahan yang ditambahkan ke dalam makanan. (Eka, 2013)

Rhodamin B adalah pewarna sintesis yang digunakan pada industri tekstil. Pengaruh buruk Rhodamin B bagi kesehatan antara lain menimbulkan iritasi pada saluran pernafasan, kulit, mata, dan saluran pencernaan serta berpotensi terjadinya kanker hati. Penyalahgunaan Rhodamin B banyak ditemui pada makanan dan minuman seperti es cendol, saus, permen, dan kue. (Wijaya, 2011). Selain pewarna Rhodamin B banyak sekali penggunaan pengawet yang melebihi batas.

Pengawet adalah bahan tambahan makanan yang dapat mencegah atau menghambat peruraian terhadap makanan yang disebabkan oleh mikroorganisme. Jenis pengawet yang sering digunakan pada makanan adalah asam benzoat. Benzoat yang umum digunakan adalah benzoat dalam bentuk garamnya karena lebih mudah larut dibanding asamnya. Menurut SNI (Standar Nasional Indonesia) 1995 batas maksimum penggunaan Natrium Benzoat adalah 1000mg/kg. (BPOM., 2012).

Salah satu produk makanan yang mengandung zat warna dan pengawet dan sering dikonsumsi masyarakat adalah saus. Saus merupakan bahan pelengkap yang digunakan sebagai tambahan untuk menambah lezatnya makanan dapat berupa cairan kental (pasta) yang terbuat dari bubur berwarna menarik (biasanya merah), mempunyai aroma dan rasa yang merangsang (rasa pedas), mempunyai daya simpan panjang karena mengandung asam, gula, garam, dan seringkali pengawet. Saus dapat digunakan ketika memasak makanan atau sebagai penyedap ketika menghidangkan makanan atau membuat penampilan makanan lebih menarik. Saus memiliki cita rasa yang unik dan terdapat berbagai macam jenis makanan atau jajanan yang menggunakan saus sebagai pelengkap rasa adalah jajanan pentolan, bakso, mie ayam dan jajanan lainnya. (Wijaya., 2011).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Jannah, o.z. (2021), yang dilakukan di pasar besar tradisional Kota Malang dari 3 merk sampel yang dianalisis, terdapat 2 sampel melebihi kadar maksimum yaitu 1000mg/kg. Natrium benzoat, sedangkan Rhodamin B secara kualitatif pada saus yang diperdagangkan di Pasar Besar Tradisional Kota Malang menunjukkan hasil yang negatif yaitu tidak mengandung Rhodamin B. Dalam penelitian Sella (2013) yang dilakukan di Kota Blitar sampel saus mengandung pengawet natrium benzoat dan tidak mengandung pewarna Rhodamin B. Kadar rata – rata bahan pengawet natrium benzoat adalah 2440mg/kg. Kadar tersebut tidak sesuai dengan persyaratan SNI yaitu batas maksimum penggunaan Natrium Benzoat adalah 1000mg/kg.

Berdasarkan uraian diatas, maka oeneliti tertarik untuk mengangkat masalah penelitian ini dengan judul “analisis pewarna Rhodamin B dan Natrium Benzoat dalam saus yang beredar di pasar tradisional di kecamatan Kesamben”.

1.2 Rumusan Masalah

- 1.2.1 Apakah terdapat kandungan Rhodamin B dan Natrium benzoat dalam saus yang beredar di pasar Tradisional kecamatan Kesamben?
- 1.2.2 Berapakah kadar Natrium benzoat dalam saus yang beredar di pasar tradisional Kecamatan Kesamben?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengidentifikasi senyawa rhodamin B dan Natrium Benzoat dalam saus yang beredar di pasar tradisional Kecamatan Kesamben.

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui kandungan Rhodamin B dan Natrium Benzoat dalam saus yang beredar di pasar tradisional kecamatan Kesamben.
- b. Untuk menentukan kadar Natrium Benzoat dalam saus yang beredar di pasar tradisional Kecamatan Kesamben.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi instansi Pendidikan

Sebagai referensi pengembangan mata kuliah kimia di ITSK RS. dr. Soepraoen Malang.

1.4.2 Bagi Masyarakat

Sebagai pengetahuan atau informasi mengenai pewarna Rhodamin B dan Natrium Benzoat pada saus.

1.4.3 Bagi Ilmu Kefarmasian

Untuk meningkatkan kualitas pelayanan kefarmasian dan pengembangan IPTEK serta pengembangan profesi kefarmasian.

1.4.4 Bagi Peneliti Selanjutnya

Penambah pengetahuan dalam mengembangkan wawasan berfikir dalam mengaplikasikan teori dengan kenyataan serta menggunakan pengkajian ilmiah dalam menyikapi permasalahan tentang penggunaan pewarna Rhodamin B dan Pengawet Natrium Benzoat pada saus.

