

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan menjelaskan bahwa bahan tambahan pangan (BTP) adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan.¹ Bahan tambahan pangan sangat populer di industri makanan untuk memodifikasi sifat dan meningkatkan karakteristik asal makanan seperti mencegah oksidasi, menambah rasa manis, menguatkan rasa, meningkatkan intensitas warna makanan sehingga lebih menarik, menjaga keasaman makanan stabil, dan lain-lain.² Peraturan Menteri Kesehatan (Permenkes) RI No.239/Menkes/Per/V/1985 mengatur bahan pewarna yang tidak boleh digunakan karena dinyatakan berbahaya salah satunya yaitu Rhodamin B.³

Rhodamin B merupakan pewarna sintetis dalam bentuk bubuk kristal, berwarna merah keunguan, tidak berbau, jika dalam bentuk larutan berwarna merah terang neon (*fluorescent*).⁴ Zat pewarna Rhodamin B ini biasanya digunakan pada industri tekstil. Namun, di Indonesia masih sangat banyak ditemukan kasus penggunaan Rhodamin B pada makanan.² Makanan yang mengandung Rhodamin B memiliki karakteristik seperti warnanya mencolok, mengkilap terang, tidak merata atau masih ada yang menggumpal. Rhodamin B sangat berbahaya bagi kesehatan, diantaranya dapat mengiritasi saluran pernapasan, kulit, pencernaan, dan bersifat karsinogenik serta dapat menyebabkan kerusakan hati jika terlalu banyak dikonsumsi.⁴ Rhodamin B memiliki sifat toksik yang dapat merusak jaringan organ tubuh seperti organ jantung, usus halus, usus besar, ginjal, hati, lambung, ovarium dan bahkan menyerang organ otak.⁵

Beberapa penelitian menunjukkan bahwa penggunaan pewarna yang dilarang, terutama Rhodamin B masih ditemukan pada beberapa makanan,

salah satunya yaitu pada kerupuk merah. Kerupuk merah merupakan kerupuk khas yang berasal dari Sumatera Barat, biasanya digunakan sebagai tambahan makanan seperti pada nasi goreng, gado-gado, lontong, soto, dan makanan lainnya. Kerupuk merah memiliki permintaan produksi yang cukup tinggi karena banyaknya masyarakat yang menyukai kerupuk merah sebagai pelengkap pada makanan.⁶

Berdasarkan dari hasil penelitian yang dilakukan oleh Tri Wahyu Setiawan dan Misgiati yang mengidentifikasi pewarna Rhodamin B pada kerupuk berwarna yang dijual di pasar Gondanglegi Kabupaten Malang tahun 2022, dapat disimpulkan bahwa dari sembilan sampel kerupuk yang diuji, ditemukan empat sampel positif mengandung Rhodamin B.⁷ Pada penelitian yang dilakukan oleh Muji Rahayu dan Yulia Irma tahun 2016, didapatkan hasil uji laboratorium terhadap 15 sampel kerupuk berwarna merah menunjukkan 2 sampel kerupuk positif mengandung Rhodamin B.⁸ Pada tahun 2015, Eka Kumalasari melakukan penelitian untuk mengidentifikasi zat pewarna Rhodamin B pada kerupuk merah yang beredar di pasar Antasari Kota Banjarmasin, dan ditemukan bahwa terdapat 1 sampel kerupuk positif mengandung zat pewarna Rhodamin B.⁹

Berdasarkan dari data hasil penelitian dan permasalahan yang telah disebutkan, serta belum adanya data penelitian kandungan Rhodamin B pada kerupuk merah yang dijual di Pasar Kota Jambi, maka penulis tertarik dan termotivasi untuk melakukan penelitian tentang identifikasi kandungan zat pewarna Rhodamin B pada kerupuk merah yang dijual di beberapa Pasar Kota Jambi. Pasar yang digunakan sebagai tempat untuk pengambilan sampel yaitu Pasar Angso Duo, Pasar Aur Duri, dan Pasar Keluarga dikarenakan di pasar tersebut banyak ditemukan pedagang yang menjual kerupuk merah .

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, dirumuskan masalah penelitian, yaitu: Apakah kerupuk merah yang dijual di beberapa pasar Kota Jambi mengandung zat pewarna Rhodamin B?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi kandungan zat pewarna Rhodamin B pada kerupuk merah yang dijual di beberapa pasar Kota Jambi tahun 2024.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui karakteristik kerupuk merah (warna dan penampakan) yang dijual di beberapa pasar Kota Jambi
2. Untuk mengidentifikasi kandungan zat pewarna Rhodamin B pada kerupuk merah yang dijual di beberapa pasar Kota Jambi.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Peneliti

Dapat menambah wawasan, pengetahuan dan pengalaman, serta diharapkan hasil dari penelitian yang dilakukan dapat menjadi dasar acuan referensi penelitian yang sejenis untuk penelitian selanjutnya.

1.4.2 Bagi Instansi Terkait

Memberikan informasi kepada instansi terkait seperti Dinas Kesehatan Kota Jambi dan Badan Pengawasan Obat dan Makanan dalam hal pemantauan terhadap makanan yang beredar di pasar dan sebagai bahan penilaian serta evaluasi mengenai keadaan makanan yang dijual di lapangan.

1.4.3 Bagi Masyarakat

Memberikan informasi dan gambaran kepada masyarakat selaku konsumen untuk lebih cermat dan berhati-hati dalam memilih produk makanan terutama kerupuk yang dijual di beberapa pasar Kota Jambi.