

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan jajanan (*street food*) telah menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Konsumsi makanan jajanan diperkirakan akan terus meningkat, mengingat terbatasnya waktu anggota keluarga untuk mengolah makanan sendiri. Keunggulan makanan jajanan adalah murah dan mudah didapat, serta cita rasanya enak dan cocok dengan selera kebanyakan masyarakat. Meskipun memiliki beberapa keunggulan, tetapi makanan jajanan juga berisiko terhadap kesehatan, hal ini disebabkan oleh proses pembuatan yang sering tidak higienis atau sering kali ditambahkan bahan tambahan pangan yang tidak diizinkan (Saparinto, 2006).

Biji buah aren (*Arenga pinnata*) muda merupakan biji buah yang sangat digemari sebagai bahan makanan rendah kalori. Biji buah aren lebih dikenal dengan nama kolang kaling. Kolang kaling berbentuk lonjong dan memiliki warna yang transparan. Berdasarkan laporan hasil penelitian dari Balai Penelitian dan Pengembangan Industri Manado tahun 1986, kadar kimiawi pada biji buah aren (kolang kaling) yaitu selulosa 19,08%, pati 50,89%, protein 12,23%, dan abu 17,78% (Sanjaya, 2005).

Kolang kaling adalah salah satu makanan jajanan yang banyak beredar di masyarakat. Tekstur buah yang kenyal, bentuknya yang lonjong dan memiliki kandungan air yang tinggi membuat kolang kaling digemari oleh masyarakat. Kolang kaling yang kenyal seperti agar-agar banyak digunakan sebagai bahan tambahan di dalam es buah (es campur). Dalam pengolahannya, kolang kaling

biasanya ditambahkan bahan tambahan pangan berupa zat pewarna agar terlihat lebih menarik (Sunanto, 1993).

Menurut *Food Protection Committee of The Food and Nutrition Board*, bahan tambahan pangan atau zat aditif adalah semua zat atau campuran zat selain bahan dasar yang terdapat dalam makanan sebagai akibat dari produksi, pemrosesan, penyimpanan, dan pengemasan. Zat aditif berperan penting dalam rantai pemrosesan makanan agar tetap aman setelahnya di meja makan konsumen. Meskipun demikian, tidak berarti setiap makanan yang diproses mengandung zat aditif (Arisman, 2009).

Menurut *Food and Agriculture Organization* (FAO), bahan tambahan pangan adalah senyawa yang sengaja ditambahkan ke dalam makanan dengan jumlah dan ukuran tertentu dan terlibat dalam proses pengolahan, pengemasan, dan atau penyimpanan. Bahan ini berfungsi untuk memperbaiki warna, bentuk, cita rasa, dan tekstur, serta memperpanjang masa simpan, dan bukan merupakan bahan utama (Saparinto, 2006).

Penggunaan bahan tambahan pangan dewasa ini sangat beragam. Berkembangnya bahan tambahan pangan mendorong pula perkembangan makanan hasil olahan pabrik, yakni bertambah ragam jenisnya serta ragam cita rasa maupun kenampakannya. Sayangnya, penggunaan bahan tambahan pangan sering kali berakibat buruk terhadap kesehatan. Beberapa faktor penyebabnya adalah kurangnya sosialisasi tentang dosis, manfaat, dan bahaya akibat penggunaan bahan tambahan pangan secara salah. Faktor lainnya yaitu penggunaan bahan yang sebenarnya bukan untuk pangan, karena alasan ekonomi,

seperti penggunaan pewarna tekstil untuk bahan makanan karena harganya yang lebih murah daripada pewarna makanan (Saparinto, 2006).

Menurut *International Food Information Council Foundation/IFIC* (1994), pewarna pangan adalah zat yang digunakan untuk memberikan atau meningkatkan warna suatu produk pangan, sehingga menciptakan *image* tertentu dan membuat produk lebih menarik. Pewarna pangan di klasifikasikan berdasarkan asalnya, yaitu pewarna alami dan pewarna sintetis. Pewarna pangan yang berasal dari bahan alam disebut pewarna alami. Pewarna sintetis adalah pewarna yang dibuat melalui sintesis secara kimia (Wijaya, 2009).

Penggunaan bahan kimia sebagai pewarna diatur oleh Peraturan Menteri sebab tidak semua bahan kimia dapat digunakan sebagai pewarna dan dosis penggunaannya pun dibatasi agar tidak berbahaya bagi kesehatan. Zat pewarna yang diizinkan penggunaannya adalah *carmoisine*, *amaranth*, *erythrosin*, *tartrazine*, *fast green FCF*, *sunset yellow*. Sedangkan zat pewarna yang dilarang penggunaannya salah satunya adalah *rhodamin B*, *guinea green B* dan *methanil yellow*. Walau telah diatur penggunaan bahan pewarna dalam makanan tetapi masih banyak pedagang yang menggunakan zat berbahaya pada pewarna makanan (Winarno, 1997). Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1168/Menkes/Per/X/1999, *rhodamin B* merupakan salah satu zat yang dilarang digunakan dalam kegiatan atau proses produksi pangan, tetapi penggunaannya masih terus digunakan oleh produsen dalam mewarnai produk makanan (Cahyadi, 2009).

Menurut *World Health Organization* (WHO), rhodamin B berbahaya bagi kesehatan manusia karena sifat kimia dan kandungan logam beratnya. Rhodamin B mengandung senyawa klorin (Cl). Senyawa klorin merupakan senyawa halogen yang berbahaya dan reaktif. Jika tertelan, maka senyawa ini akan berusaha mencapai kestabilan dalam tubuh dengan cara mengikat senyawa lain dalam tubuh, hal inilah yang bersifat racun bagi tubuh. Penggunaan rhodamin B dilarang karena termasuk bahan karsinogen yang kuat. Konsumsi rhodamin B dalam jangka panjang dapat terakumulasi di dalam tubuh dan dapat menyebabkan gejala pembesaran hati dan ginjal, gangguan fungsi hati, kerusakan hati, gangguan fisiologis tubuh, atau bahkan bisa menyebabkan timbulnya kanker hati (BPOM RI, 2005).

Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Padang, Sumatera Barat, menemukan 19 sampel makanan mengandung boraks dan rhodamin B, dari 117 sampel yang diteliti selama Ramadhan 1434 H/2013 M. Makanan yang ditemukan tersebut yaitu rumput laut yang mengandung boraks, dan cendol delima yang positif mengandung rhodamin B di empat pasar. Ciri makanan yang mengandung rhodamin B warnanya lebih mencolok dari makanan sejenis lainnya. Jenis makanan lain yang perlu diwaspadai dan patut diduga mengandung rhodamin B adalah kerupuk merah, cendol, kolang kaling, dan kolak (BPOM Padang, 2013).

Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Padang kembali menemukan sejumlah zat berbahaya yang masih digunakan pedagang dalam makanan yang dijual di sejumlah pasar di Kota Padang. Inspeksi dilakukan di sejumlah titik di 4 kecamatan, yaitu Kuranji, Nanggalo, Padang Barat, dan Padang Utara pada tanggal 7 Juni 2016. Dari 75 sampel yang diperiksa, didapatkan lima

sampel mengandung rhodamin B dan dua sampel mengandung boraks. Boraks ditemukan pada rumput laut dan kerupuk nasi, sedangkan rhodamin B dicampur pada minuman seperti es campur dan cendol delima (BPOM Padang, 2016).

Pada umumnya penjual makanan jajanan tidak menyadari bahaya penggunaan bahan tambahan yang dilarang. Hal ini terutama disebabkan ketidaktahuan para penjual baik mengenai sifat-sifat maupun cara penggunaan bahan tambahan yang tidak sesuai aturan. Penjual makanan jajanan biasanya adalah masyarakat yang tingkat pendidikannya rendah, sehingga kurang memperhatikan tingkat keamanan pangan yang dibuat dan dijualnya (Sugiyatmi, 2006).

Kasus penyalahgunaan zat pewarna sebagai bahan tambahan pangan masih banyak dijumpai di berbagai daerah di Indonesia, termasuk di Kota Padang. Salah satu penyebabnya adalah pengetahuan penjual yang rendah mengenai keamanan penggunaan bahan tambahan pada pangan. Pengetahuan pembuat dan penjual makanan jajanan memiliki pengaruh yang besar terhadap kualitas makanan (Karyono, 2003).

Es campur merupakan salah satu minuman yang disukai oleh masyarakat yang umumnya ditambahkan kolang kaling. Survey yang telah dilakukan oleh penulis di beberapa pasar di Kota Padang, peneliti mendapatkan kolang kaling yang ditambahkan ke dalam es campur telah diberi pewarna. Berdasarkan pemaparan diatas, penulis tertarik melakukan penelitian untuk mengetahui hubungan tingkat pendidikan dan pengetahuan penjual es campur tentang zat pewarna berbahaya dengan kandungan rhodamin B dalam buah kolang kaling di Kota Padang.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah terdapat kandungan zat pewarna rhodamin B pada buah kolang kaling dalam es campur yang dijual di Kota Padang ?
2. Bagaimana tingkat pendidikan penjual es campur di Kota Padang ?
3. Bagaimana pengetahuan penjual es campur mengenai zat pewarna berbahaya ?
4. Bagaimana hubungan tingkat pendidikan penjual es campur dengan kandungan rhodamin B dalam buah kolang kaling di Kota Padang ?
5. Bagaimana hubungan pengetahuan penjual es campur tentang zat pewarna berbahaya dengan kandungan rhodamin B dalam buah kolang kaling di Kota Padang ?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1. Tujuan Umum

Mengetahui hubungan tingkat pendidikan dan pengetahuan penjual es campur tentang zat pewarna berbahaya dengan kandungan rhodamin B dalam buah kolang kaling di Kota Padang.

1.3.2. Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi adanya zat pewarna rhodamin B dalam buah kolang kaling pada es campur yang dijual di Kota Padang.
2. Mengidentifikasi tingkat pendidikan penjual es campur di Kota Padang
3. Mengidentifikasi pengetahuan penjual es campur tentang zat pewarna berbahaya di Kota Padang
4. Mengetahui hubungan tingkat pendidikan penjual es campur dengan kandungan rhodamin B dalam buah kolang kaling di Kota Padang.

5. Mengetahui hubungan pengetahuan penjual es campur tentang zat pewarna berbahaya dengan kandungan rhodamin B dalam buah kolang kaling di Kota Padang.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1. Manfaat bagi Perkembangan Ilmu Pengetahuan

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi data penelitian yang dapat dimanfaatkan oleh peneliti lainnya dalam melakukan penelitian mengenai faktor-faktor yang memicu penggunaan zat pewarna berbahaya rhodamin B pada kolang kaling di atau bahan pangan lain.

1.4.2. Manfaat bagi Tenaga kesehatan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi tenaga kesehatan yaitu sebagai bahan acuan atau referensi tentang produk makanan yang berbahaya bagi kesehatan.

1.4.3. Manfaat bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi bagi masyarakat mengenai keamanan makanan dengan zat pewarna seperti pada buah kolang kaling dalam es campur yang dijual di Kota Padang.