

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan sebagai kebutuhan dasar manusia haruslah mengandung zat gizi agar dapat memenuhi fungsinya dan aman dikonsumsi.¹ Di Indonesia, makanan pokok beserta lauk pauk sering dikonsumsi bersama makanan pelengkap lain. Salah satu makanan pelengkap yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah kerupuk.²

Kerupuk dapat membangkitkan selera makan sebagai camilan atau makanan pelengkap. Kandungan gizi yang utama dalam kerupuk adalah pati. Kerupuk terbuat dari tepung tapioka yang dicampur dengan air menjadi adonan kemudian ditambahkan bumbu dan pengental sehingga menjadi adonan yang siap dicetak dan dikeringkan menjadi kerupuk mentah. Selain bahan-bahan tersebut, tidak jarang adonan kerupuk juga ditambahkan pewarna untuk menciptakan tampilan kerupuk yang lebih menarik.²

Zat pewarna adalah bahan tambahan makanan yang dapat memperbaiki atau memberi warna pada makanan. Penambahan pewarna pada makanan dimaksud untuk memperbaiki warna makanan yang berubah atau memucat selama proses pengolahan atau memberi warna pada makanan yang tidak berwarna agar kelihatan lebih menarik.³ Pewarna makanan dibagi atas pewarna alami dan pewarna sintetis. Pewarna alami yang umumnya digunakan untuk memberikan warna pada makanan antara lain alkanat, karamel dan kurkumin, sedangkan pewarna sintetis yang diizinkan penggunaannya untuk makanan antara lain *Ponceau 4R*, *Allura Red*, *Carmoisine*, *Tartrazine*.⁴

Pewarna makanan termasuk kedalam salah satu Bahan Tambahan Pangan (BTP). BTP adalah salah satu aspek yang diawasi dalam profil keamanan pangan. Penggunaan BTP di Indonesia diatur dalam Permenkes RI No. 772/Menkes/Per/IX/88 tentang Bahan Tambahan Pangan yang diperkuat oleh Permenkes No. 1168/Menkes/1999 serta undang-undang keamanan pangan yaitu Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996. Peraturan tersebut membahas tentang bahan tambahan pangan yang diperbolehkan dan dilarang untuk digunakan dalam

produksi makanan. Walaupun demikian, di Indonesia sendiri masih sering ditemukan penyalahgunaan BTP dalam produksi makanan. Penggunaan pewarna sintetis pada makanan merupakan salah satu hal yang paling sering disalahgunakan di Indonesia dalam hal produksi bahan pangan. Salah satu pewarna sintetis yang dilarang namun masih sering ditambahkan pada pangan, khususnya di Indonesia adalah rhodamin B.¹

Rhodamin B merupakan zat warna sintetis yang umum digunakan sebagai bahan pewarna pada industri kertas, kayu, serta tekstil.⁵ Senyawa ini juga dikenal dengan nama *rhodamine 610*, *C.I. Pigment Violet 1*, *Basic Violet 10* dan *C.I. 45170*. Rumus molekul dari rhodamin B adalah $C_{28}H_{31}N_2O_3Cl$. Rhodamin B memberikan warna merah keunguan.⁶ Di Indonesia, penggunaan rhodamin B pada makanan dinyatakan berbahaya dan dilarang menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/Menkes/Per/IX/1988 tentang Bahan Tambah Pangan dan Peraturan Menteri Kesehatan (Permenkes) No.239/Menkes/Per/V/85 tentang Zat Warna Tertentu yang Dinyatakan sebagai Bahan Berbahaya.^{4,7}

Penyalahgunaan rhodamin B di Indonesia sering ditemukan pada jajanan atau makanan kecil seperti kerupuk. Kerupuk yang sering ditambahkan rhodamin B biasanya adalah kerupuk merah. Rhodamin B akan memberikan warna merah keunguan yang lebih mencolok dan lebih menarik pada produk kerupuk merah. Selain itu, penggunaan rhodamin B juga akan lebih menguntungkan produsen karena produk yang dihasilkan akan lebih tahan lama dan harganya lebih murah.²

Penggunaan rhodamin B pada makanan dinyatakan berbahaya dan dilarang karena efeknya yang berbahaya bagi tubuh. Konsumsi rhodamin B dapat mengakibatkan iritasi pada saluran pencernaan dan mengakibatkan gejala keracunan dengan urin yang berwarna merah ataupun merah muda. Selain itu, konsumsi dalam waktu lama (kronis) dapat mengakibatkan gangguan fungsi hati maupun kanker. Selain berefek pada konsumen, penggunaan rhodamin B juga dapat memberikan dampak negatif pada produsen. Seseorang yang terpapar rhodamin B dalam jumlah besar akan dapat mengalami gejala akut keracunan rhodamin B. Selain itu, menghirup rhodamin B juga dapat menyebabkan iritasi pada saluran pernafasan. Demikian pula apabila zat kimia ini mengenai kulit maka

kulit pun akan mengalami iritasi yang ditandai dengan mata kemerahan dan timbunan cairan atau udem pada mata.⁸

Kasus penyalahgunaan zat pewarna rhodamin B pada makanan pada kenyatannya masih ditemui di lapangan. Laporan dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Padang, Sumatera Barat, bahwa ditemukan 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. Jenis makanan lain yang perlu diwaspadai dan patut diduga mengandung rhodamin B adalah kerupuk merah, cendol, kolang kaling, dan kolak.⁹

Hasil penelitian Zadiar tahun 2010 pada kerupuk merah yang dijual di beberapa pasar Kota Padang menunjukkan bahwa semua (100%) zat warna merah yang digunakan dalam pembuatan kerupuk merah adalah rhodamin B yaitu pewarna tekstil yang dilarang penggunaannya untuk pengolahan makanan.¹⁰

Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BBPOM) Padang tahun 2017 menyatakan bahwa hingga kini masih ditemukan usaha kerupuk merah yang menggunakan pewarna tekstil di Piladang dan Lubuk Alung serta di Padang Sawah (Pasaman).¹¹

Penelitian yang sama dilakukan oleh Eka Kumalasari di Pasar Banjarmasin dari 6 sampel yang diperiksa terdapat 1 sampel kerupuk yang berwarna merah positif mengandung rhodamin B.¹² Rhodamin B pada kerupuk yang beredar di Kota Manado, ternyata dari 10 sampel yang diuji didapatkan 1 sampel positif yang mengandung zat pewarna rhodamin B.¹³ Hal serupa juga ditemukan di Kota Bandar Lampung bahwa ditemukannya 15 sampel dari 30 sampel yang diperiksa positif mengandung zat pewarna rhodamin B.¹⁴

Kerupuk merah banyak dijual di pasar tradisional. Menurut Bappeda Kota Padang Tahun 2012, dari 17 pasar tradisional yang ada terdapat 5 pasar tradisional terbesar yaitu Pasar Alai, Pasar Siteba, Pasar Lubuk Buaya, Pasar Bandar Buat dan Pasar Raya. Kelima pasar tersebut dapat dijadikan lokasi penelitian yang baik mengenai penggunaan rhodamin B pada kerupuk merah.¹⁵

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik melakukan penelitian mengenai identifikasi rhodamin B pada kerupuk merah yang dijual di beberapa pasar tradisional Kota Padang.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah terdapat kandungan zat pewarna rhodamin B pada kerupuk merah yang dijual di pasar tradisional Kota Padang?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengidentifikasi zat pewarna rhodamin B pada kerupuk merah yang dijual di pasar tradisional Kota Padang.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui distribusi frekuensi kerupuk merah yang dijual di pasar tradisional Kota Padang.
2. Untuk mengetahui uji kualitatif rhodamin B pada kerupuk merah dengan berbagai pereaksi kimia yang dijual di pasar tradisional Kota Padang.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat bagi Institusi

1. Hasil penelitian ini bisa dijadikan sebagai sumber informasi bagi Dinas Kesehatan mengenai prevalensi penggunaan rhodamin B pada kerupuk merah yang dijual di pasar tradisional Kota Padang.
2. Hasil penelitian ini dapat menjadi masukan kepada pihak BPOM Padang dalam pengambilan kebijakan terkait pencegahan penggunaan rhodamin B pada makanan di Kota Padang.

1.4.2 Manfaat bagi Peneliti

Penelitian ini merupakan sarana untuk menambah pengetahuan, pengalaman dan wawasan mengenai penggunaan pewarna rhodamin B pada kerupuk merah yang dijual di pasar tradisional Kota Padang.

1.4.3 Manfaat bagi Perkembangan Ilmu Pengetahuan

Hasil penelitian ini diharapkan menambah referensi bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan penggunaan rhodamin B dalam makanan.

1.4.4 Manfaat bagi Masyarakat

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi suatu parameter bagi konsumen dalam memilih kerupuk merah yang aman bagi kesehatan.
2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi pertimbangan bagi produsen dalam mengelola kerupuk merah secara aman dan tidak merugikan konsumen.

