

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk mendapatkan energi dan zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh. Makanan selain harus memiliki aspek gizi juga harus aman dikonsumsi dalam arti tidak mengandung bahan kimia berbahaya maupun mikroorganisme yang dapat menyebabkan gangguan pada tubuh. Makanan sebagai kebutuhan pokok juga menjadi peluang bisnis yang besar. Produsen makanan di berbagai negara termasuk Indonesia berusaha menarik selera konsumen dengan menambahkan bahan tambahan pangan (BTP) ke dalam produk makanannya. Beberapa BTP dapat ditemukan pada makanan, seperti penyedap, pewarna, pemanis, maupun pengawet. Penambahan BTP baik alami maupun sintetis ini bertujuan untuk meningkatkan mutu serta tampilan bahan pangan.¹

Zat pewarna makanan merupakan suatu senyawa berwarna yang dapat meningkatkan atau memberikan warna pada bahan makanan. Secara umum, zat pewarna pada makanan dibagi atas pewarna alami dan sintetis. Warna suatu produk makanan ataupun minuman dapat memberikan kekhasan tersendiri dan dapat menarik minat konsumennya.² Warna juga dapat dijadikan patokan untuk menentukan kualitas makanan, seperti memberikan petunjuk mengenai adanya perubahan kimia yang terjadi pada makanan. Produsen makanan makin gencar menarik perhatian konsumen dengan memproduksi makanan dengan tampilan dan warna yang menarik. Sayangnya ada beberapa produsen yang menggunakan bahan pewarna sintetis yang tidak diizinkan untuk digunakan dalam bahan pangan seperti zat pewarna tekstil atau pewarna yang bukan *food grade*.¹ Hal ini disebabkan karena zat pewarna sintetis memiliki tingkat stabilitas yang baik sehingga memungkinkan produk pangan tetap berwarna cerah walaupun telah melewati proses pengolahan dan pemanasan.³

Menteri Kesehatan melalui SK Menteri Kesehatan RI Nomor 722/Menkes/Per/IX/88 telah mengatur penggunaan zat pewarna sintetis dalam pangan. Beberapa produsen masih menggunakan bahan pewarna sintetis yang

dilarang atau menggunakan pewarna dengan jumlah di atas batas yang telah ditentukan. Penggunaan zat pewarna terlarang ini disebabkan oleh ketidaktahuan produsen mengenai jenis dan jumlah pewarna yang boleh digunakan dalam makanan.⁴

Rhodamin B adalah zat pewarna sintetis yang biasanya digunakan dalam industri tekstil, kertas, dan cat. Rhodamin B dilarang untuk digunakan dalam produk pangan. Penggunaan Rhodamin B pada makanan telah terbukti memiliki dampak buruk terhadap kesehatan seperti mengiritasi saluran pernapasan, menginduksi stres oksidatif, mengakibatkan kematian sel serta memacu pertumbuhan sel kanker jika dikonsumsi terus menerus.⁵

Kasus penggunaan Rhodamin B pada makanan masih ditemui di lapangan. Laporan BPOM RI pada tahun 2013 menunjukkan bahwa dari 3.442 sampel makanan yang tidak memenuhi syarat, 304 sampel diantaranya mengandung Rhodamin B.⁶ Laporan Tahunan BPOM 2014 menyatakan hasil pengujian terhadap 2.812 sampel produk makanan dan minuman berwarna yang tidak aman, 84 sampel (2,99%) diantaranya mengandung Rhodamin B.⁷ Sementara itu, pada tahun 2015, dari 3077 sampel yang diuji, 334 sampel (10,85%) positif mengandung Rhodamin B.⁸

Sejumlah penelitian menunjukkan bahwa penggunaan pewarna yang dilarang ini masih ditemukan pada bahan-bahan makanan serta pada berbagai jajanan dan makanan siap saji, termasuk kerupuk balado. Penelitian yang dilakukan oleh Palupi A. D. pada studi kasus zat pewarna Rhodamin B pada jajanan di Kecamatan Lubuklinggau Timur I pada tahun 2017, menyatakan 12 dari 42 subjek penelitian yang diuji positif mengandung Rhodamin B, salah satunya yaitu keripik balado.¹⁴ Begitu pula penelitian yang dilakukan oleh Kurnia N. mengenai penggunaan pewarna pada keripik pedas di Kota Malang tahun 2014, dimana sebanyak satu dari enam sampel yang diuji mengandung Rhodamin B.¹⁵ Adapun di Kota Padang, penelitian yang dilakukan oleh Putra pada tahun 2014 menyimpulkan bahwa dari 25 saus cabai yang diperiksa ternyata ditemukan sampel saus cabai menggunakan pewarna yang dilarang yaitu Rhodamin B sebanyak 10 sampel. Sementara itu, 15 sampel lainnya menggunakan pewarna yang diizinkan yaitu eritrosin, namun seluruhnya melebihi batas kadar yang

diperbolehkan oleh Depkes.¹¹ Pada penelitian Perkasa pada tahun 2016 diketahui bahwa pada saus cabai yang dijual bersama gorengan di Kelurahan Jati, Kecamatan Padang Timur mengandung pewarna Ponceau 4R, dimana terdapat 3 sampel yang melebihi kadar maksimal yang diizinkan.¹²

Bukittinggi merupakan salah satu kota wisata yang terkenal di Sumatera Barat. Berbagai jenis makanan khas Bukittinggi dapat ditemukan di kota ini, salah satunya adalah kerupuk Sanjai. Kerupuk Sanjai juga menjadi pilihan wisatawan dari luar kota sebagai buah tangan saat kembali dari Bukittinggi. Dalam laporan perkembangan Usaha Kecil dan Menengah (UKM) yang dihimpun oleh Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Bukittinggi, tungku produksi kerupuk Sanjai tidak hanya terbatas di Kota Bukittinggi saja, namun juga tersebar di daerah sekitarnya, seperti di Kecamatan Banuhampu dan Kecamatan IV Angkek yang terletak di Kabupaten Agam.¹³ Salah satu varian kerupuk Sanjai yang dijual yaitu kerupuk balado yang diberi campuran cabai dan pewarna untuk memberikan warna yang khas. Dalam survei pendahuluan yang peneliti lakukan di sentra pembuatan kerupuk Sanjai di Banto Darano, Kelurahan Campago Guguak Bulek, Kecamatan Mandiangin Koto Selayan, Bukittinggi, terdapat sebanyak 11 penjual yang menjual kerupuk Sanjai balado dengan warna merah mencolok. Dalam proses pembuatannya, produsen kerupuk Sanjai mengatakan bahwa mereka menambahkan bahan pewarna makanan pada saat proses pengolahan untuk memberikan warna yang lebih menarik. Penelitian oleh Elmatris pada tahun 2008 mengenai analisis kuantitatif pewarna sintetis pada kerupuk Sanjai, menemukan 15 dari 20 penjual kerupuk Sanjai di Bukittinggi menggunakan pewarna sintetis yang diperbolehkan BPOM dalam kerupuk Sanjai balado, yaitu eritrosin dan Ponceau 4R. Namun diketahui sejumlah 8 sampel kerupuk balado tersebut menggunakan pewarna di atas kadar maksimal yang ditetapkan oleh Depkes.¹⁴

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai uji pewarna sintetis yang dilarang penggunaannya dalam makanan yaitu Rhodamin B dalam kerupuk Sanjai balado yang dijual di Kota Bukittinggi dan sekitarnya.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut dirumuskan masalah penelitian sebagai berikut: Apakah terdapat pewarna sintetis Rhodamin B pada kerupuk Sanjai balado yang dijual di Kota Bukittinggi dan sekitarnya?

1.3. Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi pewarna sintetis Rhodamin B pada kerupuk Sanjai balado di Kota Bukittinggi dan sekitarnya.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui distribusi frekuensi produsen kerupuk Sanjai balado dengan warna merah mencolok yang dijual di Kota Bukittinggi dan sekitarnya
2. Mengetahui distribusi frekuensi kerupuk Sanjai balado yang mengandung Rhodamin B yang dijual di Kota Bukittinggi dan sekitarnya

1.4. Manfaat Penelitian

1.4.1 Aspek Ilmu Pengetahuan

Dapat menjadi bahan pertimbangan untuk penelitian selanjutnya tentang efek samping zat pewarna sintetis terhadap kesehatan

1.4.2 Aspek Pengabdian Masyarakat

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi suatu pertimbangan bagi konsumen dalam memilih kerupuk Sanjai yang aman bagi kesehatan.
2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi pertimbangan bagi produsen dan pedagang dalam memilih pewarna agar kerupuk Sanjai yang diproduksi aman dan tidak merugikan konsumen.
3. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai informasi dan masukan bagi instansi terkait seperti Dinas Kesehatan, Dinas Perindustrian dan Perdagangan serta Badan Pengawas Obat dan Makanan untuk meningkatkan perkembangan kualitas makanan.