

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rhodamin B adalah senyawa kimia sintetis berbentuk serbuk kristal berwarna kehijauan atau berwarna merah keunguan dan tidak berbau. Rhodamin B merupakan zat pewarna sintetis yang sering digunakan sebagai pewarna kertas dan kain. Rhodamin B juga digunakan sebagai zat untuk mengikat dan mengendalikan ion logam.¹ Rhodamin B memiliki dampak buruk terhadap kesehatan baik dampak yang bersifat akut maupun kronis. Rhodamin B dapat bersifat toksik apabila tertelan. Rhodamin B yang berkontak dengan mata dapat menyebabkan iritasi. Rhodamin B yang berkontak dengan kulit juga dapat mengiritasi dan masuk ke sistemik apabila terabsorpsi. Rhodamin B jika terhirup dapat menyebabkan iritasi pada saluran pernapasan dan memicu reaksi alergi. Dampak kronis dari paparan jangka panjang rhodamin B dapat memicu kanker.²

Banyaknya dampak negatif pada kesehatan yang ditimbulkan menyebabkan pemerintah mengeluarkan kebijakan yang melarang penggunaan rhodamin B sebagai Bahan Tambahan Pangan (BTP). BTP adalah bahan atau campuran bahan yang bukan merupakan bagian dari bahan baku pangan, tetapi ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat pangan antara lain bahan pewarna, penyedap rasa, anti gumpal, pemucat dan pengental.³ Berdasarkan Peraturan Pemerintah RI no. 28 tahun 2004, rhodamin B termasuk ke dalam pewarna yang dilarang penggunaannya dalam produk-produk pangan.³

Zat warna rhodamin B walaupun telah dilarang penggunaannya, masih ada produsen makanan yang sengaja menambahkan pewarna sintetis tersebut dalam produknya.³ Penyebab banyaknya produsen yang melakukan penyalahgunaan BTP tersebut adalah karena mereka berusaha menekan biaya produksi dengan menggunakan bahan yang lebih murah sehingga keuntungan yang didapatkan lebih besar.⁴

Penggunaan rhodamin B sebagai BTP oleh beberapa produsen makanan dapat dilihat dari laporan tahunan BPOM RI tahun 2011, dari 20.511 sampel jajanan yang beredar, 197 diantaranya positif mengandung rhodamin B.⁵ Tahun 2012

BPOM melakukan penelitian pada sampel jajanan di Sekolah Dasar yang tersebar di 30 kota di Indonesia, didapatkan dari 6.044 sampel, 49 diantaranya positif mengandung rhodamin B.⁶ Tahun 2015, dari 13.974 sampel yang diuji, 110 diantaranya positif mengandung rhodamin B.⁷

Saus merupakan bahan pelengkap berupa cairan kental yang terbuat dari bubur buah berwarna menarik (biasanya merah), mempunyai aroma dan rasa yang merangsang (dengan atau tanpa rasa pedas).⁸ Saus Cabai adalah saus yang diperoleh dari pengolahan cabai (*Capsicum annum*) yang matang dan baik dengan tambahan bahan lain dan digunakan sebagai penyedap makanan.⁹

Beberapa penelitian menunjukkan fakta terkait penggunaan rhodamin B ataupun zat pewarna tambahan dalam saus cabai. Penelitian yang dilakukan oleh Putra pada jajanan yang dijual di sekitar SD Negeri di Kecamatan Padang Utara, Kota Padang. Didapatkan dari 25 sampel yang diuji, 15 diantaranya positif mengandung rhodamin B.⁴ Penelitian mengenai zat pewarna tambahan pada makanan juga dilakukan oleh Perkasa yaitu pada saus cabai yang terdapat pada jajanan yang dijual di Kelurahan Jati, Kecamatan Padang Timur. Didapatkan hasil positif penggunaan pewarna Ponceau 4R.¹⁰

Kecamatan Pauh merupakan salah satu kecamatan terluas di Kota Padang dengan jumlah penduduk sekitar 64,999 jiwa pada tahun 2016.¹¹ Universitas andalas memiliki sekitar 26.000 total mahasiswa. Kampus utama Universitas Andalas terletak di Kelurahan Limau Manis yang masih masuk dalam wilayah Kecamatan Pauh, sehingga mahasiswa universitas andalas banyak yang berdomisili di daerah sekitar Kelurahan Limau Manis, yaitu daerah pasar baru. Berdasarkan survei pendahuluan yang peneliti lakukan ditemukan cukup banyak pedagang jajanan yang menggunakan saus cabai di lokasi tersebut.

Berdasarkan penjelasan di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian untuk mengidentifikasi pewarna rhodamin B pada saus cabai yang terdapat pada jajanan yang dijual di Kecamatan Pauh Kota Padang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka dapat dibuat rumusan masalah sebagai berikut: Apakah terdapat kandungan rhodamin B pada saus cabai yang terdapat pada jajanan yang dijual di Kecamatan Pauh Kota Padang.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Penelitian ini dilakukan untuk mengidentifikasi rhodamin B pada saus cabai yang terdapat pada jajanan yang dijual di Kecamatan Pauh Kota Padang

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui distribusi frekuensi saus cabai yang terdapat pada jajanan yang mengandung Rhodamin B yang dijual di Kecamatan Pauh Kota Padang
2. Mengetahui distribusi frekuensi karakteristik jajanan yang menggunakan saus cabai yang dijual di Kecamatan Pauh Kota Padang
3. Mengetahui asal sumber saus cabai yang digunakan oleh pedagang jajanan yang ada di Kecamatan Pauh Kota Padang

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat bagi Peneliti

1. Sebagai pengalaman penelitian dan pengembangan ilmu pengetahuan secara ilmiah bagi penulis.
2. Sebagai bahan referensi bagi penelitian berikutnya.

1.4.2 Manfaat Bagi Ilmu Pengetahuan

Memberikan informasi tentang distribusi frekuensi saus cabai yang mengandung rhodamin B di Kecamatan Pauh Kota Padang.

1.4.3 Manfaat Bagi Pemerintah

Sebagai bahan masukan, informasi serta evaluasi bagi pemerintah dan instansi terkait dalam mengawasi penyalahgunaan penggunaan rhodamin B dalam proses produksi saus cabai.

1.4.4 Manfaat Bagi Peneliti Lain

Penelitian lain dapat menjadikan hasil penelitian ini sebagai bahan masukan untuk penelitian sejenis atau penelitian lanjutan.

1.4.5 Manfaat Bagi Masyarakat

Meningkatkan wawasan dan pengetahuan masyarakat tentang saus cabai yang aman untuk dikonsumsi dan mengetahui bahaya yang ditimbulkan oleh saus cabai yang mengandung rhodamin B terhadap kesehatan.

