

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan jajanan merupakan makanan siap saji yang dijual oleh penjaja terutama di jalanan dan tempat sejenis lainnya.¹ Makanan jajanan ini juga bisa diartikan sebagai makanan yang dapat dikonsumsi segera di lain waktu tanpa pemrosesan lebih lanjut, termasuk buah dan sayuran segar yang dijual di luar area pasar untuk dikonsumsi segera.² Anak sekolah paling sering bersinggungan dengan hal ini, sehingga penting memberikan pengetahuan agar tidak sembarangan memilih jajanan.³

Makanan jajanan anak sekolah memiliki peran penting dalam pencapaian kesehatan masyarakat, terutama kesehatan siswa sekolah. Peran penting ini telah diakui dan didorong oleh World Health Organization (WHO) pada tahun 2008 melalui pencanangan konsep sekolah sehat atau sekolah yang mempromosikan kesehatan (*health promoting school*).⁴ Mengenai kesehatan sekolah juga telah diatur dalam Undang-Undang No. 36 tahun 2009 yaitu Kesehatan sekolah diselenggarakan untuk meningkatkan kemampuan hidup sehat peserta didik dalam lingkungan hidup sehat sehingga peserta didik dapat belajar, tumbuh, dan berkembang secara harmonis dan setinggi-tingginya menjadi sumber daya manusia yang berkualitas.⁵

Kemampuan hidup sehat peserta didik dan lingkungan pendidikan yang sehat, perlu diwujudkan dan menjadi tujuan penyelenggaraan kesehatan sekolah. Dalam konteks lingkungan pendidikan yang sehat, maka makanan jajanan anak sekolah yang aman, bermutu dan bergizi menjadi suatu keharusan.⁴ Makanan jajanan anak sekolah mempunyai peran penting dalam memberikan asupan energi dan gizi bagi peserta didik atau siswa sekolah. Laporan dari penelitian Winarno menjelaskan bahwa 63% pengeluaran bulanan siswa sekolah dasar dialokasikan untuk makanan jajanan. Data ini menunjukkan bahwa makanan jajanan memainkan peran utama dalam keseluruhan makanan bagi siswa di Indonesia⁶

Umumnya pedagang yang menjual makanan seringkali berpenghasilan rendah, pendidikan rendah dan tidak terlatih. Pedagang sering tidak mengetahui

tentang kebersihan makanan, yaitu kondisi dan tindakan yang diperlukan untuk menjamin keamanan pangan dari produksi hingga konsumsi. Kurangnya higiene makanan yang memadai dapat menyebabkan penyakit karena praktik penanganan makanan yang tidak tepat dan dalam kejadian ekstrim, bahkan kematian pelanggan.⁷

Rhodamin B merupakan salah satu unsur berbahaya dalam makanan. Rhodamin B adalah zat pewarna berupa serbuk kristal berwarna hijau atau ungu kemerahan, tidak berbau, serta mudah larut dalam larutan warna merah terang berfluoresan digunakan sebagai bahan pewarna tekstil, cat, kertas atau pakaian.⁸ Zat ini merupakan salah satu pewarna yang dilarang penggunaannya, baik dalam jumlah sedikit atau pun jumlah yang banyak di dalam makanan menurut peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 239/Menteri.Kesehatan/V/85.⁹ Zat ini meskipun dilarang tapi masih ada pedagang yang mencampurkan di dalam makanan seperti kerupuk merah, agar-agar, kue, es dan saus.¹⁰

Rhodamin B membahayakan bagi manusia karena dapat menyebabkan neurotoksisitas dan toksisitas kronis terhadap manusia dan hewan telah terbukti secara eksperimen. Rhodamin B tidak bisa dihilangkan secara efektif dengan perawatan biologis karena metabolismenya di dalam tubuh yang sangat lambat.¹¹ Badan Penelitian Kanker Internasional tahun 2010 menyatakan Rhodamine B terbukti bersifat karsinogenik dan beracun bagi manusia dan hewan terlebih lagi jika dikonsumsi dalam jangka panjang.¹² Apabila dikonsumsi terus menerus dapat menyebabkan kanker hati dan kerusakan ginjal.¹³

Penggunaan Rhodamin B telah dilaporkan di beberapa negara berkembang seperti Malaysia, Filipina, Vietnam, Argentina termasuk juga Indonesia.¹² Studi epidemiologi yang dilakukan di Cina pada tahun 2011 menunjukkan bahwa makanan jajanan berkontribusi pada sejumlah besar keracunan makanan.¹⁴ Menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia sekitar 40–44% makanan jajanan anak sekolah di Indonesia tidak memenuhi syarat kesehatan.⁴ Hasil uji dari BPOM menemukan beberapa Bahan Tambahan Pangan berbahaya diantaranya Boraks, Rhodamin B, Formalin, dan *Methanyl yellow* di Indonesia.¹⁵

Beberapa penelitian di dunia dan Indonesia telah membuktikan besarnya kandungan Rhodamin B pada makanan jajanan. .Zat ini paling sering digunakan

sebagai Bahan Tambahan Pangan karena warnanya lebih cerah, membuat makanan menjadi merah mencolok, lebih stabil selama penyimpanan dan harganya murah. Penelitian di kabupaten Demak menguji 17 produsen kerupuk, terdapat 39% Rhodamin B, 22% *methanyl yellow*, 13% *malachite green* dan 26% yang tidak memakai pewarna yang dilarang.¹⁶ Penelitian yang dilakukan oleh Gresshma dan Paul dari 75 sampel makanan jajanan yang diambil dari berbagai kota di India ditemukan 30 sampel yang positif mengandung Rhodamin B.¹⁷ Hasil penelitian Anggun Permatasari tahun 2014 dilakukan di pasar Pasir Gintung dan pasar Way Halim kota Bandar Lampung terdapat sebanyak 50% sampel yang positif mengandung Rhodamin B dari 30 sampel makanan jajanan yang diperiksa.¹⁸ Penelitian Ilham Rizka Putra pada saus cabai yang dijual di SD Negeri kecamatan Padang Utara, dari 25 sampel terdapat 10 sampel yang mengandung Rhodamin B.¹⁹ Alasan inilah yang membuat penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang identifikasi zat pewarna Rhodamin B dalam jajanan yang dijual di lingkungan Sekolah Dasar di wilayah kecamatan Padang Timur.

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan pertanyaan penelitian sebagai berikut: apakah terdapat Rhodamin B dalam makanan jajanan anak Sekolah Dasar di wilayah Padang Timur.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan umum

Mengetahui apakah terdapat Rhodamin B dalam makanan jajanan anak Sekolah Dasar di wilayah Padang Timur.

Tujuan khusus

1. Mengetahui daftar jajanan yang berwarna merah di Sekolah Dasar wilayah Padang timur
2. Mengetahui distribusi frekuensi jajanan yang mengandung Rhodamin B di Sekolah Dasar wilayah Padang Timur

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat bagi institusi

Hasil penelitian ini bisa dijadikan sebagai sumber informasi bagi Dinas Kesehatan mengenai penggunaan Rhodamin B pada makanan jajanan anak SD di wilayah Padang Timur

1.4.2 Manfaat bagi peneliti

Penelitian ini merupakan sarana untuk menambah pengetahuan, pengalaman dan wawasan mengenai penggunaan pewarna Rhodamin B pada makanan jajanan anak SD di Padang Timur

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 membantu masyarakat dalam memilih jajanan yang aman bagi kesehatan
2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi pertimbangan bagi penjual dalam mengolah makanan secara aman dan tidak merugikan kesehatan konsumen

