

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bahan tambahan pangan lazim digunakan pada makanan untuk mengawetkan makanan, menjaga atau meningkatkan rasa, tampilan, atau kualitas lainnya yang ada pada makanan.¹ Bahan pengawet berbahaya, seperti formalin, boraks, dan pewarna berbahaya, rhodamin B, dilaporkan digunakan sebagai bahan tambahan makanan pada berbagai daerah; Kota Gresik, Kabupaten Banyuwangi, dan Kabupaten Batang.²⁻⁴ Penelitian yang dilakukan oleh Mansur dan Widarko (2019) sebesar 14,29% pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) menggunakan zat-zat berbahaya dalam proses produksi, seperti rhodamin B dan formalin.⁵ Laporan Tahunan Direktorat pengawasan Peredaran Pangan Olahan tahun 2021, ditemukan sebanyak 29,4% sampel mengandung rhodamin B dari 428 sampel yang tidak memenuhi standar.⁶ Data di Sumatera Barat, menunjukkan sebanyak 3,96% dari 1338 sampel jajanan, teridentifikasi mengandung boraks, rhodamin B, *most probable number* (MPN) coliform >1100 dan E. coli.⁷

Peraturan yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan tahun 1988, Permenkes RI Nomor: 722 /Menkes /Per /IX /1988 tentang Bahan Tambahan Makanan melarang penggunaan boraks, formalin, dan beberapa senyawa kimia lainnya pada makanan dan Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 239/ Menkes/ Per/ V/ 1985 tentang Zat Warna Tertentu yang Dinyatakan sebagai Bahan Berbahaya memuat tiga puluh zat warna yang dilarang digunakan pada makanan, termasuk rhodamin B.⁸

Rhodamin B adalah suatu zat kimia berupa serbuk kristal berwarna hijau atau ungu kemerahan yang menghasilkan warna merah ketika dilarutkan dalam air. Rhodamin B digunakan sebagai pewarna tekstil, kertas, dan plastik.⁹ Rhodamin B bersifat korosif sehingga ketika berkontak dengan kulit dan mukosa dapat menyebabkan iritasi.¹⁰ Konsumsi jangka panjang rhodamin B dapat menyebabkan disfungsi hati dan kanker.¹¹ Penelitian mandiri yang dilakukan di berbagai daerah menunjukkan berbagai jenis makanan dengan warna merah, seperti kerupuk, terasi,

agar-agar, sosis, saus tomat, bolu kukus, dan minuman ringan positif mengandung rhodamin B.^{2,12-16}

Kerupuk adalah makanan ringan yang terbuat dari adonan pati, umumnya tapioka, yang dikeringkan kemudian digoreng hingga mengembang. Masyarakat Indonesia menjadikan kerupuk sebagai makanan pelengkap dan camilan.¹⁷ Permintaan ekspor kerupuk keluar negeri menunjukkan peningkatan tren sebesar 6,9% untuk kerupuk udang dan 16, 22% untuk jenis kerupuk lainnya pada tahun 2015.¹⁸ Survei Ekonomi Nasional tahun 2022 menunjukkan permintaan kerupuk di Indonesia cukup tinggi, yaitu sebanyak 22,4% dari kategori bahan makanan lainnya, meningkat dua persen dari tahun sebelumnya.¹⁹

Penelitian yang dilakukan di berbagai kota di Indonesia, seperti di Bojonegoro, Medan, Cileungsi, dan Banjarmasin menunjukkan bahwa ada kerupuk yang mengandung rhodamin B. Penelitian yang dilakukan di Payakumbuh tidak menemukan adanya kerupuk merah yang mengandung rhodamin B. Kerupuk yang menggunakan rhodamin B memiliki ciri berwarna warna merah-merah muda, warna lebih mencolok, terdapat gumpalan warna yang tidak rata, dan kerupuk terasa sedikit pahit. Kadar rhodamin B yang ditemukan pada kerupuk 0,01 mg/Kg hingga 19,991 mg/Kg.^{12,20-23}

Pedagang menggunakan rhodamin B pada kerupuk untuk menambah daya tarik kerupuk. Rhodamin B digunakan karena praktis, mudah didapatkan dan harga yang relatif murah.²¹ Pengetahuan pedagang mengenai rhodamin B masih rendah.²² Penelitian oleh Puspitasari dan Wulandari menemukan bahwa pedagang yang menggunakan rhodamin B memiliki pengetahuan yang kurang.²⁴ Pengetahuan seorang individu dipengaruhi oleh berbagai elemen, diantaranya pendidikan, pengalaman, dan usia.²⁵

Penelitian yang dilakukan oleh Jauziyah menunjukkan 75% mahasiswa membeli makanan siap saji untuk makan sehari-hari.²⁶ Berdasarkan pengamatan yang dilakukan oleh penulis, sebanyak 63% kantin (65 kantin dari 103 kantin yang ada) di Kampus Limau Manis Universitas Andalas menjual kerupuk atau menghidangkan kerupuk bersama makanan lainnya yang dijual. Kerupuk yang dijual berupa kerupuk merah, kerupuk udang, kerupuk bawang, dan kerupuk

Palembang. Identifikasi Rhodamin B pada kerupuk berwarna yang dijual di Kampus Limau Manis Universitas Andalas belum pernah dilakukan sebelumnya. Penelitian ini perlu dilakukan karena adanya kemungkinan kandungan pewarna berbahaya rhodamin B pada kerupuk berwarna merah yang dijual di Kampus Limau Manis Universitas Andalas.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan pertanyaan penelitian sebagai berikut;

1. Apakah terdapat rhodamin B pada kerupuk yang dijual di Kampus Limau Manis Universitas Andalas?
2. Bagaimana karakteristik dan tingkat pengetahuan pedagang kantin mengenai rhodamin B di Kampus Limau Manis Universitas Andalas?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Melakukan identifikasi kandungan rhodamin B yang merupakan zat pewarna tambahan pangan berbahaya pada kerupuk serta karakteristik pedagang kantin yang menjual kerupuk (umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, dan lama berjualan) dan tingkat pengetahuan pedagang mengenai rhodamin B pada Kampus Limau Manis Universitas Andalas.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi rhodamin B pada kerupuk berwarna merah yang dijual di kantin Kampus Limau Manis Universitas Andalas.
2. Mengetahui karakteristik (umur, jenis kelamin, jenjang pendidikan, dan lama berjualan) dan tingkat pengetahuan pedagang kantin Kampus Limau Manis Universitas Andalas mengenai pewarna berbahaya rhodamin B.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat bagi peneliti

1. Peneliti dapat mengaplikasikan ilmu pengetahuan yang telah didapat selama belajar di Fakultas Kedokteran Universitas Andalas.

2. Peneliti dapat menambah pengetahuan dalam mengidentifikasi pewarna berbahaya pada makanan.

1.4.2 Manfaat bagi ilmu pengetahuan

1. Hasil penelitian diharapkan dapat berkontribusi dalam identifikasi zat aditif berbahaya pada makanan.
2. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi referensi dalam penelitian mengenai dampak rhodamin B bagi kesehatan.

1.4.3 Manfaat bagi masyarakat

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

