

I. PENGANTAR

A. Latar Belakang

Makanan adalah salah satu kebutuhan manusia dalam kehidupan sehari-hari. Sebagai kebutuhan dasar, makanan tersebut harus mengandung zat gizi dan aman untuk dikonsumsi karena makanan yang tidak aman dapat menimbulkan gangguan kesehatan bahkan keracunan (Cahyadi, 2009). Secara umum, jenis makanan yang disukai adalah makanan yang memenuhi selera dan terlihat menarik dalam hal rupa, warna, bau, rasa dan tekstur. Makanan agar menjadi tampak lebih menarik, memiliki citarasa yang baik, tahan lama serta untuk meningkatkan kualitas produk biasanya diberi bahan tambahan pangan antara lain pewarna, pengawet, penyedap rasa dan aroma, antioksidan, pengental serta pemanis (Winarno, 2004).

Salah satu produk makanan yang diberi bahan tambahan pangan terutama pewarna adalah saus. Saus adalah bahan pelengkap makanan yang berbentuk cairan kental dan pada umumnya berfungsi sebagai bahan penyedap dan penambah cita rasa makanan. Pengertian lain dari saus ialah produk makanan berbentuk pasta yang terbuat dari bahan baku sayuran maupun buah dan mempunyai aroma serta rasa yang enak (Hambali dkk, 2006).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan nomor 33 tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan, Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah bahan yang ditambahkan dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk makanan. Zat pewarna merupakan bahan tambahan pangan yang dapat memperbaiki penampilan makanan. Penambahan pewarna pada makanan bertujuan untuk memperbaiki

warna makanan yang berubah atau menjadi pucat akibat proses pengolahan atau memberi warna pada makanan yang tidak berwarna agar terlihat lebih menarik (Winarno dan Titi, 1994). Bahan pewarna yang sering digunakan dalam makanan olahan terdiri atas pewarna alami dan pewarna sintetis (buatan). Pewarna alami diperoleh dari tumbuhan, hewan ataupun sumber-sumber mineral. Pewarna sintetis makanan terbuat dari bahan kimia, contohnya *Tartrazin* untuk warna kuning atau *Allura Red* untuk warna merah. Pada beberapa produsen yang kurang bertanggung jawab sering terjadi penggunaan pewarna yang tidak diperuntukkan untuk makanan, misalnya untuk tekstil dan kulit digunakan untuk mewarnai bahan makanan (Cahyadi, 2009).

Pewarna tekstil yang sering disalahgunakan untuk pewarna pangan yaitu Rhodamin B. Beberapa makanan yang ditemukan menggunakan Rhodamin B yaitu terasi, kerupuk, saus dan sirup. Penggunaan pewarna tersebut dilarang keras, karena dapat menimbulkan kanker dan penyakit lainnya. Pewarna sintetis yang boleh digunakan untuk makanan maupun minuman harus dibatasi penggunaannya, karena setiap senyawa sintetis yang masuk ke dalam tubuh akan menimbulkan efek negatif (Sumarlin, 2010).

Pemerintah Indonesia melalui Peraturan Menteri Kesehatan (Permenkes) No. 239/Menkes/Per/V/1985 menetapkan 30 zat pewarna berbahaya. Rhodamin B termasuk salah satu zat pewarna berbahaya dan dilarang digunakan pada produk pangan. Rhodamin B dapat menyebabkan iritasi saluran pernafasan, iritasi kulit, iritasi mata, iritasi saluran pencernaan, keracunan dan gangguan hati (Judarwanto, 2009). Menurut Putra, dkk (2014) dalam penelitiannya mengenai zat pewarna

yang terdapat pada saus cabai yang dijual di sekolah Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Padang Utara, ternyata dari 25 sampel yang diuji didapatkan 10 sampel yang mengandung zat pewarna sintetik yaitu Rhodamin B. Hal ini menunjukkan adanya produk pangan mengandung Rhodamin B yang masih beredar di masyarakat.

Menurut Judarwanto (2009), pemberian zat pewarna berbahaya dalam bahan makanan dan minuman disebabkan oleh ketidaktahuan tentang zat pewarna apa saja yang diperbolehkan dan yang tidak diperbolehkan untuk ditambahkan pada makanan. Selain itu, harga juga menjadi salah satu alasan produsen untuk menggunakan zat pewarna tekstil pada produk makanan dan minuman, di mana zat pewarna tekstil relatif lebih murah dan menghasilkan warna yang lebih menarik dibanding dengan zat pewarna untuk makanan. Oleh karena itu, perlu dilakukan suatu kajian di masyarakat tentang penggunaan Rhodamin B pada suatu produk khususnya saus cabai untuk mengetahui frekuensi penggunaan Rhodamin B sebagai bahan tambahan pangan pada saus cabai.

B. Identifikasi Masalah

Kota Tangerang adalah sebuah kota yang terletak di Provinsi Banten, Indonesia. Tangerang adalah kota terbesar di Provinsi Banten serta ketiga terbesar di kawasan perkotaan Jabotabek setelah Jakarta dan Bekasi. Tangerang adalah pusat manufaktur dan industri di pulau Jawa serta memiliki lebih dari 1000 pabrik. Berdasarkan hal tersebut, kebutuhan akan makanan, salah satunya seperti saus cabai cukup banyak dicari oleh masyarakat Kota Tangerang.

Rhodamin B adalah pewarna tekstil yang mungkin masih digunakan pada produk pangan seperti saus cabai untuk memberikan warna merah. Permasalahan yang akan dicoba dijawab pada penelitian ini adalah apakah Rhodamin B yang merupakan pewarna tekstil masih digunakan untuk memberi warna merah pada saus cabai di Kota Tangerang serta bagaimana pengetahuan dan sikap produsen, pedagang dan konsumen mengenai pewarna Rhodamin B.

C. Kerangka Pemikiran

Saus cabai adalah cairan kental yang sering digunakan untuk menambah cita rasa hidangan yang terbuat dari cabai merah segar. Saus cabai sering digunakan sebagai pelengkap hidangan makanan seperti *nugget*, bakso, mie dan lain sebagainya. Saus cabai adalah saus yang diperoleh dari pengolahan bahan utama cabai yang matang dan berkualitas baik dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain. Salah satu bahan tambahan pada saus adalah pewarna.

Pewarna pangan yang baik adalah pewarna yang berasal dari bahan alami, namun terdapat beberapa produsen yang tidak bertanggung jawab menggunakan pewarna sintetis berbahaya. Pewarna Rhodamin B ditemukan dalam produk pangan yang seharusnya digunakan untuk pewarna tekstil. Pewarna sintetis memiliki toksisitas yang rendah, namun pengkonsumsian dalam jumlah yang besar maupun berulang-ulang menyebabkan sifat kumulatif seperti iritasi saluran pernafasan, iritasi kulit, iritasi pada mata, iritasi pada saluran pencernaan, keracunan, dan gangguan hati (Trestianti, 2003).

Penyalahgunaan zat pewarna tersebut disebabkan oleh ketidaktahuan masyarakat mengenai dampak yang ditimbulkan dari pewarna tersebut. Faktor

lain terjadinya penyalahgunaan adalah harga pewarna sintetis yang relatif murah dari pewarna alami untuk pangan, dan sangat mudah untuk didapatkan, sehingga masyarakat lebih memilih pewarna tersebut untuk dijadikan bahan tambahan pada makanan.

Berdasarkan penelitian Simanjuntak (2013) dengan judul Analisis Pewarna Rhodamin B dan Pengawet Natrium Benzoat pada Saus Cabai Bermerek dan Tidak Bermerek di Kota Medan menunjukkan bahwa berdasarkan hasil pemeriksaan 30 sampel saus cabai bermerek dan tidak bermerek yang beredar di Kota Medan, diperoleh satu sampel saus cabai tidak bermerek mengandung Rhodamin B dengan kadar sebesar 32,0045 mcg/g.

Pada penelitian lain yang dilakukan oleh Laksmi, dkk (2018) berdasarkan hasil uji kualitatif, identifikasi Rhodamin B dalam saus sambal yang beredar di pasar tradisional dan modern kota Denpasar, menunjukkan bahwa dari 5 sampel pasar tradisional terdeteksi 2 sampel mengandung Rhodamin B, sedangkan semua sampel di pasar modern dinyatakan aman dari zat pewarna sintetis Rhodamin B.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Elyaningrum, dkk (2019) pada 24 sampel saus cabai yang digunakan penjaja makanan di sekitar kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta negatif mengandung zat pewarna Rhodamin B. Hasil uji Kromatografi Lapis Tipis (KLT) saat dilihat di bawah lampu UV 254 nm dan 366 nm menunjukkan bahwa sampel ada noda yang terlihat, tetapi jarak tidak sejajar dengan noda dari baku pembanding Rhodamin B dan saat dilihat secara visual noda juga tidak berwarna merah muda. Berdasarkan nilai Rf

sampel tidak sama dengan baku pembanding Rhodamin B dan memiliki selisih nilai $R_f > 0,2$.

Pemantauan secara berkelanjutan perlu dilakukan terkait keberadaan pewarna sintetis pada produk pangan yang dikonsumsi oleh masyarakat. Pemantauan dapat dilakukan dengan analisis pewarna pada makanan dan minuman secara kualitatif maupun kuantitatif.

D. Maksud dan Tujuan

Maksud dari penelitian ini adalah mendapat informasi apakah saus cabai yang menggunakan pewarna Rhodamin B ada di Pasar Tradisional Kota Tangerang. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapat informasi apakah ada saus cabai yang menggunakan pewarna Rhodamin B serta untuk mengetahui bagaimana pengetahuan serta sikap dari produsen, pedagang dan konsumen saus cabai di Kota Tangerang.

E. Manfaat

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada pemerintah dan instansi terkait tentang adanya penggunaan pewarna Rhodamin B pada saus cabai yang dijual di pasar Kota Tangerang.

F. Hipotesis

Produk saus cabai yang dijual di Pasar Kota Tangerang tidak menggunakan Rhodamin B. Pihak produsen, pedagang dan konsumen memiliki pengetahuan serta sikap yang baik terhadap saus cabai.