

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan tradisional Indonesia mempunyai kekayaan ragam yang luar biasa. Baik macam, bentuk, warna, serta aroma sesuai dengan budaya masyarakat Indonesia. Seperti getuk, geplak, kelepon, dan jajanan lain yang ada di pasar saat ini telah dimodifikasi dan dikemas menjadi paket buah tangan dengan warna yang menarik.

Warna merupakan salah satu kriteria dasar untuk menentukan kualitas makanan antara lain; warna dapat memberi petunjuk mengenai perubahan kimia dalam makanan. Oleh karena itu, warna menimbulkan banyak pengaruh terhadap konsumen dalam memilih suatu produk makanan dan minuman sehingga produsen makanan sering menambahkan pewarna dalam produknya. Pada awalnya, makanan diwarnai dengan zat warna alami yang diperoleh dari tumbuhan, hewan, atau mineral, akan tetapi zat warna tersebut tidak stabil oleh panas dan cahaya serta harganya mahal (Azizahwati dkk, 2007).

Zat warna sintetis yang sering ditambahkan adalah Rhodamin B. yaitu zat warna sintetis yang umum digunakan sebagai pewarna tekstil. Rhodamin

B merupakan zat warna tambahan yang dilarang penggunaannya dalam produk-produk pangan. Rhodamin B bersifat karsinogenik sehingga dalam penggunaan jangka panjang dapat menyebabkan kanker.

Uji toksisitas Rhodamin B telah dilakukan terhadap mencit dan tikus dengan injeksi subkutan dan intravena (IV). Rhodamin B dapat menyebabkan karsinogenik pada tikus yang diinjeksi subkutan yaitu timbul *sarcoma* local. Sedangkan secara IV didapatkan LD₅₀ 89,5 mg/kg yang ditandai dengan gejala pembesaran hati, ginjal, dan limfa diikuti perubahan anatomi berupa pembesaran organ (Merck Index, 2006). Karena bahaya tersebut, maka diupayakan pencegahan penggunaan Rhodamin B dan bahan pewarna sintesis lainnya.

Pengujian yang dilakukan oleh lembaga pembinaan dan perlindungan konsumen (LP2K) Semarang terhadap jajanan anak yang diperdagangkan di Kotamadya Semarang, yang meliputi komposisi kimia khususnya untuk mengetahui zat warna. Hasil analisis terhadap jajanan tersebut telah ditemukan pewarna yang dilarang antara lain Rhodamin B (43,10%), Metanil Yellow (12,07%), dan pewarna hijau yang dilarang (1,7%) (Sastrawijaya, 2000). Selain itu, Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BBPOM) Bandar Lampung juga melakukan penelitian terhadap jajanan anak sekolah pada bulan Juni 2012, dari 156 sampel yang diteliti terdapat 29 sampel yang mengandung Rhodamin B (BBPOM, 2012).

Pasar tradisional merupakan salah satu tempat umum yang banyak menjual berbagai macam produk makanan yang dapat dibeli oleh semua golongan masyarakat. Alasan inilah yang melatarbelakangi penulis untuk melakukan penelitian tentang identifikasi zat pewarna Rhodamin B dalam jajanan yang dipasarkan di Pasar Pasir Gintung dan Pasar Way Halim Kota Bandar Lampung

B. Rumusan Masalah

Permasalahan yang akan diajukan dalam penelitian ini, yaitu :

1. Apakah terdapat zat pewarna Rhodamin B pada jajanan yang dipasarkan di pasar Pasir Gintung dan pasar Way Halim Kota Bandar Lampung
2. Berapakah kadar Rhodamin B yang terdapat dalam jajanan yang dipasarkan di pasar Pasir Gintung dan pasar Way Halim Kota Bandar Lampung

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui ada tidaknya zat pewarna Rhodamin B pada jajanan yang dipasarkan di pasar Pasir gintung dan pasar Way Halim Kota Bandar Lampung.
2. Mengetahui kadar Rhodamin B pada jajanan yang dipasarkan di pasar Pasir Gintung dan pasar Way Halim Kota Bandar Lampung.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Menambah ilmu pengetahuan dan keterampilan dalam mengidentifikasi zat pewarna Rhodamin B dalam penggunaannya sebagai pewarna makanan, khususnya digunakan dalam jajanan.

2. Bagi Masyarakat

- a. Konsumen : Menambah pengetahuan dan lebih waspada terhadap jajanan dengan bahan pewarna berbahaya.
- b. Pedagang : Memahami bahaya dan larangan yang telah ditetapkan pemerintah tentang penggunaan bahan pewarna berbahaya.

3. Bagi Badan Pengawas Obat dan Makanan

- a. Diharapkan hasil penelitian ini dapat dijadikan masukan pentingnya memberikan pengertian tentang bahan tambahan pangan sintesis kepada pedagang jajanan.
- b. Diharapkan hasil penelitian ini dapat dijadikan masukan agar Badan Pengawas Obat dan Makanan lebih mengetatkan pengawasan terhadap penggunaan bahan pewarna sintetis.

4. Bagi Peneliti Lainnya

Sebagai referensi atau acuan untuk penelitian serupa.

E. Kerangka Pemikiran

1. Kerangka Teori

Peluang terjadinya penggunaan Rhodamin B dalam jajanan dapat terjadi pada setiap produsen jajanan. Harga menjadi salah satu alasan oleh produsen untuk menggunakan zat pewarna tekstil untuk ditambahkan pada produk makanan dan minuman, dimana zat pewarna tekstil ini relatif lebih murah dan biasanya warnanya lebih menarik dibanding dengan zat pewarna untuk makanan. Pemberian zat pewarna berbahaya dalam bahan makanan dan minuman juga disebabkan karena ketidaktahuan tentang zat pewarna apa saja yang diperbolehkan dan yang tidak diperbolehkan untuk ditambahkan pada makanan. Masyarakat kurang mengetahui bahwa pewarna tekstil yang digunakan dalam makanan bersifat karsinogenik yaitu dapat menimbulkan gangguan kesehatan, penggunaan dalam jangka panjang dapat menyebabkan penyakit seperti kanker dan tumor pada organ tubuh manusia (Judarwanto, 2009).

Berikut adalah kerangka teori secara lengkap :

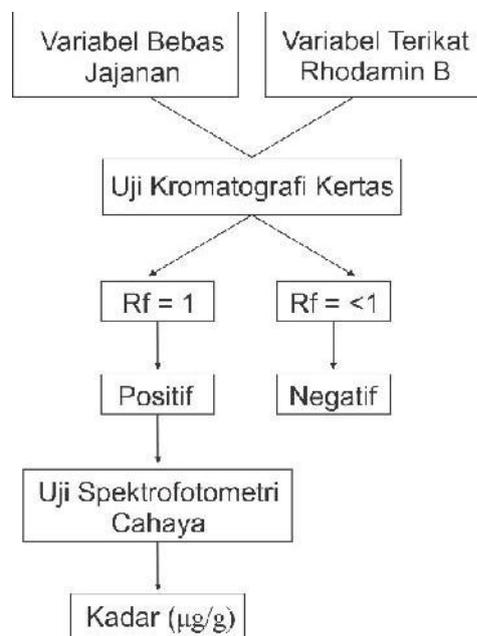


Gambar 1. Kerangka Teori

2. Kerangka Konsep

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 239/Menkes/Per/V/85 Pewarna Rhodamin B dinyatakan berbahaya jika terdapat dalam makanan.

Variable bebas penelitian ini adalah jajanan dan variabel terikat adalah Rhodamin B. Untuk lebih jelasnya kerangka konsep pada penelitian ini dapat dilihat pada bagan berikut :



Gambar 2. Kerangka Konsep

F. Hipotesis

1. Terdapat zat pewarna Rhodamin B pada jajanan yang dipasarkan di pasar Pasir Guntung dan Pasar Way Halim Kota Bandar Lampung.
2. Terdapat kadar Rhodamin B yang cukup tinggi dalam jajanan yang dipasarkan di pasar Pasir Guntung dan pasar Way Halim Kota Bandar Lampung.