

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar yang sangat penting untuk pertumbuhan dan perkembangan manusia (Suhaimi, 2019). Faktor penting dalam meningkatkan kesehatan masyarakat adalah mengonsumsi pangan yang sehat dan aman. Kualitas dan keamanan pangan secara fisik, biologi, dan kimia perlu dijaga agar hak masyarakat sebagai konsumen dapat terlindungi dari penyakit karena makanan, penyakit bawaan makanan dan/atau keracunan makanan (Lestari, 2020).

Berdasarkan catatan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), di Indonesia terdapat sekitar 20 juta kasus keracunan pangan per tahun. BPOM melakukan pengujian laboratorium produk pangan selama periode tahun 2005 sampai 2009 sebanyak 109.462 sampel. Hasil pengujian tersebut menunjukkan bahwa produk pangan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 18.067 (16,5%) sampel. Produk pangan tidak memenuhi syarat keamanan dan mutu antara lain mengandung cemaran mikroba melebihi batas, dan menggunakan Bahan Tambahan Pangan (BTP) melebihi batas yang diizinkan (BPOM RI, 2013a).

BTP adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan (Pemerintah RI, 2004). Jenis BTP yang diizinkan dan yang dilarang penggunaannya telah diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia (Permenkes RI) Nomor 33 tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan. Salah satu BTP yang diizinkan digunakan

pada pangan mengacu pada Permenkes RI Nomor 33 tahun 2012 adalah bahan pewarna yaitu BTP yang berfungsi untuk memberikan atau meningkatkan warna suatu produk pangan (Kemenkes, 2012). Faktor warna secara visual lebih dipertimbangkan dalam penentuan bahan makanan karena dapat digunakan sebagai indikator kesegaran atau kematangan, cara pencampuran atau cara pengolahan yang baik dapat ditandai dengan adanya warna yang seragam dan merata (Adriani dan Zarwinda, 2019).

Pewarna makanan lazim digunakan oleh masyarakat yaitu pewarna alami dan pewarna sintetis. Pewarna alami aman digunakan pada pangan dan tidak akan menimbulkan resiko kesehatan, contohnya daun suji untuk memberi warna hijau, kunyit untuk memberi warna kuning, dan cabai untuk memberi warna merah (Oktarina dan Arsilenda, 2017). Pewarna sintetis memiliki jenis yang aman digunakan dalam batas yang telah ditentukan dan ada pula yang tidak aman digunakan atau dapat menimbulkan resiko kesehatan sehingga tidak boleh digunakan sama sekali (Widiantara, 2020).

Mengacu pada Permenkes Nomor 239/MenKes/Per/V/85, terdapat beberapa zat pewarna berbahaya, termasuk Rhodamin B. Rhodamin B merupakan zat warna sintetis penghasil warna merah yang peruntukannya sebagai pewarna tekstil. Rhodamin B dilarang digunakan pada pangan karena dapat menyebabkan masalah kesehatan (Kemenkes RI, 1985). Masalah kesehatan yang dapat terjadi jika mengonsumsi Rhodamin B antara lain iritasi saluran pernafasan, iritasi kulit, iritasi mata, iritasi saluran pencernaan, keracunan dan gangguan hati, serta dalam jangka panjang dan berulang dapat

menyebabkan kanker dan tumor (Tjiptaningdyah *et al.* 2017). Rhodamin B tersedia di pasar untuk industri tekstil dan plastik, namun bahan ini banyak disalahgunakan pada pangan (BPOM RI, 2015a).

Penggunaan Rhodamin B sebagai BTP oleh beberapa produsen pangan dapat dilihat dari laporan tahunan BPOM RI tahun 2011, dari 20.511 sampel jajanan yang beredar, 197 diantaranya positif mengandung Rhodamin B (BPOM RI, 2011). 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 (BPOM RI, 2012). Tahun 2015, dari 13.974 sampel yang diuji, 110 diantaranya positif mengandung Rhodamin B (BPOM RI, 2015a).

Rhodamin B banyak ditemukan dalam produk pangan berwarna merah contohnya kerupuk, terasi, makanan ringan, minuman ringan, manisan, kembang gula, sirup, cendol, saus dan lainnya. Rhodamin B sebagai pewarna tekstil mengandung logam berat yang bertujuan agar efek pewarnaan pada produk tekstil menjadi lebih kuat dan awet. Namun, apabila Rhodamin B dikonsumsi oleh manusia, residu logam berat akan terakumulasi dalam tubuh dan membahayakan bagi kesehatan (Wahyudi, 2017). Peluang terjadi penyalahgunaan zat pewarna Rhodamin B dalam pangan dapat terjadi pada setiap pedagang pangan (Masthura, 2019).

Kota Tasikmalaya merupakan salah satu kota yang memiliki banyak pedagang bakso (Parulian, 2021). Bakso merupakan salah satu produk pangan yang banyak diminati oleh berbagai kalangan. Hidangan bakso biasanya

dilengkapi dengan saus sebagai pelengkap atau penyedap rasa (Tumbage *et al.*, 2019). Saus adalah olahan makanan berasal dari buah atau sayuran, dan merupakan jenis bumbu penyedap makanan berbentuk bubur berwarna oranye hingga merah yang berasal dari bahan baku alami atau penambahan zat pewarna makanan (Srihidayati, 2017). Saus yang biasa diperjualbelikan di Indonesia dan digunakan sebagai pelengkap hidangan bakso adalah saus tomat dan saus cabai. Saus tomat dan saus cabai ditambahkan bahan pewarna untuk memperbaiki warna merah saus yang berkurang (menjadi pudar) akibat penambahan bahan lain, sehingga konsumen lebih tertarik pada produk yang dikonsumsi (Azmi *et al.*, 2017).

Beberapa penelitian menunjukkan adanya penggunaan bahan pewarna berbahaya untuk pangan yaitu Rhodamin B pada saus tomat dan saus cabai. Pada penelitian yang dilakukan Amelia dan Zairinayati (2020) terhadap saus tomat yang ada di Pasar Tradisional Palembang, diketahui dari enam sampel saus tomat didapatkan empat sampel positif mengandung Rhodamin B. Selanjutnya, penelitian lain yang dilakukan oleh Laksmi *et al.* (2018) di pasar tradisional Kota Denpasar didapatkan dua dari lima sampel saus cabai mengandung Rhodamin B. Penelitian terhadap enam sampel saus bakso tusuk yang beredar di sekitar kampus Universitas Sam Ratulangi didapatkan ke enam sampel tersebut mengandung Rhodamin B (Longdong *et al.* 2017).

Penyalahgunaan zat pewarna yang dilarang disebabkan ketidaktahuan pedagang mengenai keamanan pangan, jenis BTP untuk pangan, dan bahayanya

penggunaan BTP yang dilarang untuk pangan (Larasati *et al.*, 2018). Pengetahuan pedagang memiliki pengaruh yang besar terhadap kualitas makanan (Hidayah *et al.*, 2017). Pedagang dan konsumen wajib memperhatikan keamanan pangan dari makanan yang mereka konsumsi dan yang mereka perjualbelikan. Individu yang memiliki pengetahuan baik akan mempunyai kemampuan dalam menerapkan pengetahuannya dalam pemilihan pangan (Khomsan, 2010).

Kelurahan Kahuripan Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya memiliki jumlah pedagang bakso terbanyak dibandingkan kelurahan lain di Kecamatan Tawang (DPMPTSP, 2021). Hasil survei lapangan menunjukkan jumlah pedagang bakso menetap di Kelurahan Kahuripan adalah 20 orang. Kelurahan Kahuripan merupakan lokasi yang strategis untuk pedagang bakso yaitu mudah dijangkau, memiliki banyak fasilitas umum, dan fasilitas pendidikan yaitu sekolah dasar, sekolah menengah pertama, sekolah menengah atas, serta beberapa perguruan tinggi termasuk kampus Universitas Siliwangi. Hasil wawancara kepada lima pedagang bakso, terdapat empat merk saus berbeda yang digunakan oleh pedagang, dan lima orang tersebut tidak mengetahui Rhodamin B. Berdasarkan latar belakang tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian “Analisis Rhodamin B dalam Saus Tomat dan Saus Cabai pada Bakso serta Tingkat Pengetahuan Pedagang Bakso mengenai Rhodamin B di Wilayah Kelurahan Kahuripan Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya Tahun 2023”.

B. Rumusan Masalah

1. Apakah saus tomat pada bakso di Wilayah Kelurahan Kahuripan Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya mengandung Rhodamin B?
2. Apakah saus cabai pada bakso di Wilayah Kelurahan Kahuripan Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya mengandung Rhodamin B?
3. Bagaimana tingkat pengetahuan pedagang bakso mengenai Rhodamin B di Wilayah Kelurahan Kahuripan Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya?

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui kandungan Rhodamin B dalam saus tomat pada bakso di Wilayah Kelurahan Kahuripan Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya.
2. Mengetahui kandungan Rhodamin B dalam saus cabai pada bakso di Wilayah Kelurahan Kahuripan Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya.
3. Menggambarkan tingkat pengetahuan pedagang bakso mengenai Rhodamin B di Wilayah Kelurahan Kahuripan Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya.

D. Ruang Lingkup Penelitian

1. Lingkup Masalah

Analisis Rhodamin B dalam Saus Tomat dan Saus Cabai pada Bakso serta Tingkat Pengetahuan Pedagang Bakso mengenai Rhodamin B.

2. Lingkup Metode

Metode yang digunakan yaitu deskriptif.

3. Lingkup Keilmuan

Penelitian ini berhubungan dengan keilmuan gizi pangan.

4. Lingkup Sasaran

Subjek yang akan diteliti yaitu pedagang bakso. Objek yang diteliti yaitu saus tomat dan saus cabai.

5. Lingkup Tempat

Tempat yang digunakan sebagai penelitian yaitu Wilayah Kelurahan Kahuripan Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya dan Laboratorium Gizi Universitas Siliwangi.

6. Lingkup Waktu

Waktu penelitian ini dilakukan pada bulan Juni - Desember 2023

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Institusi/Subjek Penelitian

Dapat memberikan informasi mengenai pewarna yang digunakan pada saus tomat dan saus cabai.

2. Bagi Program Studi

Menambah referensi dan kepustakaan yang dapat menjadi acuan untuk penelitian selanjutnya.

3. Bagi Keilmuan Gizi

Menambah referensi keilmuan dan pengembangan ilmu gizi mengenai keamanan pangan, serta dapat memberikan informasi terkait pengetahuan masyarakat mengenai pewarna berbahaya.

4. Bagi Peneliti

Menambah wawasan, pengalaman, dan ilmu pengetahuan serta dapat mengimplementasikan teori yang diperoleh selama perkuliahan.