

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Manusia membutuhkan makanan untuk hidup, beraktifitas dan berkembang. Makanan merupakan sesuatu yang berasal dari tumbuhan atau hewan, baik yang telah diolah maupun tidak diolah untuk memenuhi kebutuhan hidup manusia. Makanan yang sehat dan bergizi harus mengandung berbagai macam nutrisi yang baik untuk tubuh. Makanan yang sehat dikenal dengan istilah “4 sehat 5 sempurna”. Seiring berkembangnya zaman, masyarakat di Indonesia mulai melupakan istilah tersebut dan beralih ke makanan cepat saji yang diragukan mengandung bahan tambahan pangan seperti pemanis, pewarna, maupun pengawet, baik yang diperbolehkan maupun tidak diperbolehkan.

Mayoritas masyarakat Indonesia senang mengkonsumsi makanan jajanan seperti sosis, cilok, siomay dan bakso yang biasanya dilengkapi dengan saos untuk lebih meningkatkan selera konsumen. Saus adalah produk berbentuk pasta yang dibuat dari bahan baku buah atau sayuran yang mempunyai aroma serta rasa yang merangsang. Saus yang biasa diperjualbelikan di Indonesia adalah saus tomat dan saus cabai. Selain mengandung asam, gula, dan garam pada saus tomat juga ditambahkan bahan pengawet dan pewarna (Hambali,2006). Namun ada saja penjual curang yang menambahkan bahan tambahan pangan yang tidak diperbolehkan kedalam produk saos tersebut tujuannya agar memperbaiki tampilan. Salah satu zat tambahan pangan yang sering digunakan adalah pewarna sintetis dengan ciri ciri berwarna merah mencolok dan cenderung berpendar,

warnanya tidak homogen (ada yang menggumpal) dan ada sedikit rasa pahit. Oleh karena itu, kita harus pintar memilih makanan yang aman bagi tubuh.

Semua makanan atau minuman tentunya ada penambahan zat tambahan pangan atau yang bisa disebut Bahan Tambahan Pangan (BTP). Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah bahan yang dengan sengaja dalam jumlah kecil atau besar dengan tujuan memperbaiki penampilan, cita rasa, tekstur dan memperpanjang daya simpan. Penggolongan BTP yang diperbolehkan ada pada makanan yaitu, pemanis, pewarna, pengawet dan lain lain.

Masyarakat Indonesia sering menambahkan pewarna kedalam suatu produk jualannya, misalnya pada makanan, minuman dan lain lain. Pewarna merupakan bahan yang dibuat dengan cara sintetis atau alami yang digunakan untuk meningkatkan dan memperbaiki penampilan suatu makanan, minuman dan lain lain sehingga dapat menarik selera konsumen. Secara umum, pewarna dibagi menjadi dua, yaitu pewarna alami dan pewarna sintetis. Pewarna alami adalah pewarna yang terbuat dari tanaman, sedangkan pewarna sintetis adalah pewarna yang terbuat dari campuran zat zat kimia. Pewarna sintetis berbahaya yang sering ditambahkan pada saos adalah zat pewarna Rhodamin B.

Rhodamin B merupakan salah satu zat pewarna sintetis yang digunakan pada industri tekstil dan kertas. Zat ini dilarang penggunaanya sebagai tambahan makanan melalui Menteri Kesehatan (Permenkes) No.239/Menkes/Per/V/8. Pada umumnya makanan yang mengandung Rhodamin B menimbulkan bau yang aneh, serta dapat menyebabkan tenggorokan gatal setelah mengkonsumsinya.

Berdasarkan hasil penelitian oleh Rohmah (2013) mengenai Kajian Keamanan Pangan Pentol Cilok di Desa Blawirejo Kecamatan Kedungpring

Lamongan, menunjukkan bahwa semua sampel saus tomat pentol cilok (bakso tusuk) mengandung rhodamin b, dan berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Astuti mengenai penggunaan Rhodamin B dengan metode kromatografi kertas dari 30 sampel botol yang diambil sebagian besar (70%) mengandung Rhodamin B, sedangkan hasil identifikasi Rhodamin B yang dilakukan Riska (2018) pada 3 sampel sambal botol yang diperjual belikan disekitar jalan Abdul Kadir Kota Makassar (100%) tidak mengandung bahan pewarna jenis Rhodamin B.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka penulis terkesan untuk melakukan penelitian tentang identifikasi zat pewarna Rhodamin B pada saos menggunakan metode Kromatografi Lapis Tipis karena metode Kromatografi Lapis tipis banyak digunakan untuk identifikasi pewarna sintetis, selain itu metode tersebut lebih cepat, mudah dan dan menghasilkan kesimpulan yang lebih baik. Kromatografi Lapis Tipis (KLT) adalah metode pemisahan yang menggunakan fasediam berupa plat.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Apakah terdapat zat Rhodamin B pada saos penjual bakso di Pasar Tawangmangu Kota Malang?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui zat Rhodamin B pada saos penjual bakso di Pasar Tawangmangu Kota Malang.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Manfaat bagi masyarakat**

Memberikan informasi kepada masyarakat agar lebih berhati hati dalam memilih dan mengkonsumsi saos yang aman.

#### 1.4.2 Manfaat bagi peneliti

Memberikan pengetahuan metode yang tepat untuk mengidentifikasi zat Rhodamin B pada saos.

### **1.5 Ruang Lingkup dan Keterbatasan Masalah**

Ruang lingkup pada penelitian ini meliputi pemilihan dan pengambilan sampel saos pada lokasi yang telah ditentukan yaitu beberapa penjual bakso di Pasar Tawangmangu. Pengujian ini secara kualitatif menggunakan metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT) karena metode Kromatografi Lapis tipis banyak digunakan untuk identifikasi pewarna sintetis, selain itu metode tersebut lebih cepat, mudah dan dan menghasilkan kesimpulan yang lebih baik. Metode tersebut bertujuan untuk mengetahui ada atau tidaknya kandungan zat pewarna berbahaya Rhodamin B pada saos.

Keterbatasan masalah pada penelitian ini yaitu tidak semua penjual bakso yang ada di Pasar Tawangmangu menjadi lokasi pengambilan sampel.

### **1.6 Definisi Istilah**

#### 1.1.1 Saos

Saos adalah kuah yang kental berisi bumbu berupa bahan tertentu seperti tomat, cabai, dan lain-lain yang berguna sebagai penyedap makanan atau pasangan kudapan dan lauk. Saos yang digunakan pada penelitian ini adalah dengan ciri ciri berwarna merah mencolok .

#### 1.1.2 Rhodamin B

Merupakan zat warna sintetik berbentuk serbuk kristal, berwarna merah keunguan, bersifat sangat larut dalam air dan alkohol, sedikit larut dalam asam hidroklorida dan natrium hidroksida.

### 1.1.3 Identifikasi

Identifikasi merupakan suatu kegiatan yang bertujuan untuk menemukan, mengumpulkan dan mencatat data atau informasi. Identifikasi meliputi Uji Organoleptis dan Uji Kromatografi Lapis Tipis (KLT) untuk mengetahui ada atau tidaknya zat Rhodamin B pada sampel saos bakso di Pasar Tawangmangu Kota Malan

