

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Menurut Sihombing 2013, Makanan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia yang terpenting dan juga merupakan faktor yang sangat esensial bagi pertumbuhan dan perkembangan manusia. Makanan akan menarik dilihat dari penampilan, nilai gizi, dan baik tidaknya makanan yang dikonsumsi. Tetapi harus memperhatikan tentang keamanan makanan yang dikonsumsi, artinya makanan tersebut bebas dari bahan dan zat-zat yang berbahaya dan memastikan makanan tersebut aman dikonsumsi

Makanan pelengkap sehari-hari yaitu kerupuk, kerupuk adalah produk olahan kering yang dibuat dari tapioka atau tepung lainnya dengan menggunakan bahan yang sesuai. Kerupuk lebih enak di makan dengan makanan yang berkuah, bahkan biasanya dibuat camilan jika tidak ada makanan sampingan. Kerupuk dapat didapatkan diberbagai tempat seperti pasar, toko, dan lain-lain. Banyak pedagang menjual kerupuk dengan penampilan yang menarik dengan warna-warna yang begitu beragam. Padahal kerupuk dengan warna mencolok biasanya terdapat bahan yang ditambahkan secara tidak sengaja maupun yang disengaja.

Bahan tambahan makanan (BTP) adalah bahan yang ditambahkan ke makanan dengan sengaja maupun tidak sengaja untuk memperbaiki penambakan, citra rasa, warna agar lebih menarik dan konsumen ingin membelinya. Zat pewarna yang berbahaya atau dilarang diatur dalam permenkes N0 33 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Makanan (BTP). Banyak pedagang yang menjual kerupuk ditambahkan dengan zat pewarna sintetis agar warna terlihat lebih menarik. Adapun pewarna yang berbahaya yang biasanya digunakan dalam makanan seperti kerupuk, saos, dan mie yaitu Rhodamin B dan *methanil yellow*. Tertarik dengan judul ini, karena di pasar kepanjen terdapat kerupuk yang berwarna merah mencolok, dan di jual dengan harga yang murah. Kemungkinan kerupuk tersebut mengandung rhodamin b karena dari warna merah yang mencolok menandakan ciri dari rhodamin b.

Rhodamin B adalah salah satu pewarna sintetis yang digunakan pada pewarna tekstil dan bersifat karsinogenik. Rhodamin B tidak boleh ditambahkan pada produk pangan karena dapat menyebabkan iritasi pada saluran pernafasan, pada kulit dan dalam jangka panjang dapat menyebabkan kanker hati. Masih banyak penjual yang menggunakan Rhodamin B pada kerupuk yang di jual, mereka tanpa berfikir panjang bahwa Rhodamin B sangat berbahaya pada tubuh jika dikonsumsi walaupun hanya dalam jumlah sedikit. Bagi penjual kerupuk diharapkan menggunakan pewarna sintesis yang biasanya digunakan pewarna pada makanan sebagai pengganti pewarna rhodamin b agar terjamin dan tidak membahayakan bagi kesehatan. Pengujian Rhodamin B menggunakan metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT).

Kromatografi lapisan tipis (KLT) adalah suatu teknik kromatografi yang digunakan untuk memisahkan campuran yang tidak volatil. Kromatografi lapisan tipis dilakukan pada selembar kaca, plastik, atau aluminium foil yang dilapisi dengan lapisan tipis bahan adsorben, biasanya silika gel, aluminium oksida, atau selulosa. Menggunakan KLT karena hanya melakukan identifikasi rhodamin b pada kerupuk berwarna merah. Metode ini juga sangat sederhana dan tidak rumit.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Apakah terdapat pewarna Rhodamin B pada kerupuk berwarna yang di jual di Pasar Kepanjen ?

## **1.3 Tujuan**

Untuk mengidentifikasi pewarna Rhodamin B pada kerupuk berwarna yang di jual di Pasar Kepanjen

## **1.4 Manfaat**

### **1.4.1 Bagi peneliti**

Penelitian ini bermanfaat sebagai menambah wawasan, menambah ilmu dan mengetahui rhodamin b yang berada pada kerupuk berwarna merah.

### **1.4.2 Bagi Masyarakat**

Penelitian ini bermanfaat memberikan informasi agar lebih berhati-hati untuk memilih makanan kerupuk berwarna

## **1.5 Ruang Lingkup dan Keterbatasan Penelitian**

### **1.5.1 Ruang Lingkup Penelitian**

Ruang Lingkup dalam penelitian ini meliputi tentang pengujian rhodamin b pada kerupuk berwarna merah dan mengidentifikasi rhodamin b menggunakan metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT)

### **1.5.2 Keterbatasan Penelitian**

Keterbatasan dari penelitian ini yaitu hanya didapatkan 2 sampel kerupuk berwarna merah mencolok, tidak perlu uji kuantitatif karena Rhodamin B pewarna yang digunakan untuk pewarna tekstil dan kertas dan tidak boleh ada di pangan.

## **1.6 Definisi Istilah dan Singkatan**

Adapun definisi istilah dan singkatan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. kerupuk berwarna merah mencolok : kerupuk yang di jual di pasar dari olahan tepung dengan tambahan bumbu dapur seperti garam, penyedap dan berwarna merah.
2. Pasar kabupaten kepanjen : pasar yang dikunjungi banyak orang di daerah kepanjen bisa dikatakan pasar induk kepanjen