

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Makanan adalah bahan yang biasanya berasal dari hewan atau tumbuhan, yang dimakan oleh makhluk hidup untuk mendapatkan tenaga dan nutrisi. Secara umum jenis makanan yang disukai khususnya adalah makanan yang memenuhi selera dan terlihat menarik, yaitu baik dalam hal rupa, warna, bau, rasa, suhu dan tekstur. Agar makanan terlihat lebih menarik, citarasa yang baik dan tahan lama biasanya diberi zat aditif pada makanan. Tapioka adalah suatu jenis bahan pangan yang dibuat dari ubi kayu. Bahan pangan tersebut merupakan pati yang kemudian diekstrak dengan air dari ubi, lalu disaring, cairan hasil saringan kemudian diendapkan. Bagian yang mengendap tersebut selanjutnya dikeringkan dan digiling hingga diperoleh butiran-butiran pati halus berwarna putih yang kemudian kita sebut tepung tapioka. Sebagai bahan baku untuk pembuatan kerupuk.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan nomor 33 tahun 2012, menyatakan bahwa Bahan Tambahan Pangan (BTP) merupakan bahan yang ditambahkan kedalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan. Banyak produsen kerupuk yang menambahkan bahan tambahan pangan yang aman. Bahan tambahan yang ditambahkan misalnya pewarna, perasa, pengembang. Bahan tambahan yang ditambahkan tidak jarang juga ada bahan tambahan yang dilarang, misalnya zat pewarna Rhodamin B. Pemakaian zat pewarna berbahaya untuk bahan pangan telah ditetapkan dalam Peraturan Menteri Kesehatan No. 33 Tahun

2012 tentang bahan tambahan pangan (BTP) yang dilarang penggunaannya dalam makanan (Kumalasari, 2015).

Rhodamin B yang merupakan pewarna yang digunakan untuk pewarna industri. Berdasarkan hasil penelitian zat pewarna Rhodamin B tersebut bersifat racun dan dapat menghambat pertumbuhan bahkan dalam jangka panjang dapat menyebabkan kanker (bersifat karsinogenik) (Sugiyatmi, 2008). Rhodamin B dapat menyebabkan iritasi saluran pernafasan, iritasi kulit, iritasi pada mata, iritasi pada saluran pencernaan, keracunan, dan gangguan hati. Zat warna ini walaupun telah dilarang penggunaannya ternyata masih ada produsen yang sengaja menambahkan zat warna tersebut pada produknya untuk menarik perhatian konsumen (Judarwanto, 2009).

Kerupuk adalah suatu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung pati cukup tinggi. Pengertian lain menyebutkan bahwa kerupuk merupakan jenis makanan kecil yang mengalami pengembangan volume membentuk produk yang porus dan mempunyai densitas rendah selama proses penggorengan. Selain bahan utama juga terdapat bahan tambahan pada kerupuk.

Di masyarakat beredar kerupuk berwarna yang dicurigai menggunakan zat pewarna yang dilarang untuk makanan (zat pewarna untuk tekstil). Hal ini disebabkan karena zat pewarna tersebut mudah didapatkan, warna menarik serta lebih tahan lama sehingga banyak konsumen yang menyukainya dan harganya lebih murah serta memberikan keuntungan yang lebih besar kepada produsen. Salah satunya yaitu kerupuk berwarna merah mencolok yang dijual di pasar Gondang Legi Kabupaten Malang. Makanan ringan kerupuk tersebut diduga menggunakan pewarna tekstil yaitu Rhodamin B. Oleh karena itu, penelitian ini perlu dilakukan untuk membuktikan keberadaan

zat warna tekstil yaitu Rhodamin B pada makanan ringan kerupuk berwarna, dan untuk membuktikannya penulis akan menggunakan metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut “Apakah terdapat pewarna Rhodamin B pada kerupuk berwarna yang dijual pada pasar Gondang Legi Kabupaten Malang?”.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan permasalahan yang dikemukakan diatas maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi zat pewarna Rhodamin B pada kerupuk berwarna yang dijual di Pasar Gondang Legi Kabupaten Malang.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Bagi masyarakat
  - a. Memberikan informasi tentang adanya zat warna sintetik Rhodamin B yang berbahaya pada kerupuk yang berada di pasar Gondang Legi Kabupaten Malang.
  - b. Bagi pembeli diharapkan lebih teliti dalam memilih kerupuk yang mengandung pewarna Rhodamin B dengan ciri-ciri warna yang mencolok. Karena dapat berbahaya bagi kesehatan.
2. Bagi penulis
  - a. Sebagai sumber informasi dan referensi bagi peneliti selanjutnya.
  - b. Memperluas wawasan penulis tentang adanya zat warna sintetik Rhodamin B pada kerupuk berwarna dan efeknya jika dikonsumsi dalam jangka panjang dapat menyebabkan kanker.

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

### 1.5.1 Ruang lingkup penelitian

Ruang lingkup dari penelitian ini untuk mengidentifikasi Rhodamin B pada Pasar Gondang Legi Kabupaten Malang, yaitu dengan metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT).

### 1.5.2 Keterbatasan penelitian

Keterbatasan dari penelitian ini yaitu menggunakan kerupuk tanpa mengetahui komposisi yang pasti.

## **1.6 Definisi Istilah**

1. Kromatografi lapis tipis merupakan pemisahan kimia berdasarkan prinsip adsorbs dan partisi yang ditentukan oleh fase diam (adsorben) dan fase gerak (eluen).
2. Kerupuk adalah suatu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung pati cukup tinggi.
3. Rhodamine B adalah salah satu zat pewarna sintetis yang biasa digunakan pada industry tekstil dan kertas. Zat ini ditetapkan sebagai zat yang dilarang penggunaannya pada makanan melalui Menteri Kesehatan (Permenkes) No.239/Menkes/Per/V//85.
4. Kerupuk siap saji adalah kerupuk yang sudah digoreng dan dikemas.