

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Makanan adalah salah satu kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat serta memerlukan pengelolaan yang baik agar bermanfaat bagi tubuh manusia (Sumantri, 2010). Salah satu bahan pelengkap makanan yang digemari dan banyak digunakan oleh masyarakat adalah saus. Saus adalah olahan makanan yang berasal dari buah dan sayur yang dibuat jenis bumbu penyedap makanan berbentuk bubur, saus umumnya memiliki warna oranye hingga merah yang berasal dari bahan baku alami maupun penambahan zat pewarna makanan (Musaddad dan Hartuti, 2003).

Indonesia termasuk yang menggemari saus sebagai tambahan bahan makanan, studi yang dilakukan di industri dan pasar saus tomat dan saus sambal menyebutkan bahwa prevalensi konsumsi saus di Indonesia meningkat selama enam periode terakhir dengan volume konsumsi meningkat 3,3%. Selain itu penjualan saus terutama saus sambal di Indonesia hingga 2013 menyentuh angka 3,7 miliar dengan peningkatan rata rata 18% pertahunnya (MARS, 2014).

Warna termasuk salah satu faktor yang diperhatikan, untuk meningkatkan penampilan saus agar menggugah selera, penambahan zat pewarna pada saus diberikan agar penampilan saus lebih menarik. Secara umum zat pewarna digolongkan menjadi dua yaitu pewarna alami dan pewarna buatan atau sintesis. Zat pewarna alami merupakan zat pewarna yang terbuat dari tanaman atau buah-buahan.

Zat pewarna sintesis merupakan zat pewarna yang dibuat oleh manusia. Zat pewarna sintetis telah melalui suatu pengujian secara intensif untuk menjamin keamanannya. Secara kuantitas, untuk menghasilkan tingkat pewarnaan yang sama, jumlah zat pewarna alami lebih banyak dibutuhkan daripada zat pewarna sintesis (Lee, 2005).

Produsen makanan menambahkan zat pewarna makanan untuk meningkatkan estetika makanan. Produsen makanan juga menggunakan zat pewarna sintesis berbahaya yang lebih murah untuk menekan harga. Berdasarkan penggunaannya zat pewarna berbahaya seperti Rhodamin B telah dilarang oleh Peraturan Pemerintah RI No 28 Tahun 2004 pada makanan, akan tetapi masih ada produsen yang menambahkan Rhodamin B dalam produknya. Hasil penelitian Giovani (2017) ditemukan 6 sampel saus yang dijual pada bakso tusuk di sekitar Universitas Sam Ratulangi Manado mengandung zat pewarna berbahaya Rhodamin B. Penggunaan Rhodamin B di Yogyakarta masih banyak ditemukan. Hasil sidak Badan Pengawas Obat Makanan Yogyakarta pada tahun 2017 di pasar Beringharjo, Wates, dan Bantul menemukan masih terdapat penggunaan zat berbahaya Rhodamin B didalam berbagai produk makanan (Wahyu, 2017).

Rhodamin B dalam produk makanan dilarang penggunaannya karena dampak bahaya yang ditimbulkan sangat berbahaya seperti dapat menyebabkan iritasi saluran pernafasan, iritasi kulit, iritasi pada mata, saluran pencernaan, gangguan hati bahkan dapat menyebabkan kanker (Judarwanto, 2009). Allah SWT berfirman dalam Al-Qur'an Surat Al-Baqarah Ayat 168 :

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ ۚ

إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Artinya : *“Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu”*

Ayat diatas sejatinya dijadikan pegangan bagi umat muslim untuk memelihara asupanya, selain memakan makanan yang halal, tetapi juga menyerukan untuk menghindari makanan yang tidak baik terutama bagi kesehatan tubuh. Secara tegas Allah SWT mengharamkan mengkonsumsi segala sesuatu yang dapat merusak diri.

Pasar Gamping berada di kecamatan Gamping Kabupaten Sleman Yogyakarta yang terletak disebelah barat kota Yogya jalan Wates km 5. Pasar Gamping adalah salah satu pasar tradisional di Yogyakarta khususnya di wilayah Gamping perbatasan Sleman dan Bantul. Pasar yang menjadi sentral bagi masyarakat Gamping dan sekitarnya mendasari penulis untuk mengidentifikasi adanya zat berbahaya Rhodamin B pada saus yang berada di Pasar Gamping.

Rumusan Masalah

Hal yang menjadi permasalahan dalam penelitian ini berdasarkan latar belakang diatas :

1. Apakah saus yang berada di Pasar Gamping mengandung zat pewarna sintesis Rhodamin B?
2. Berapa kadar zat pewarna sintesis Rhodamin B pada saus yang tersebar di Pasar Gamping?

C. Keaslian Penelitian

Penelitian tentang “Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Zat Pewarna Berbahaya Rhodamin B pada Saus yang Beredar di Pasar Gamping Kabupaten Sleman menggunakan Kromatografi Lapis Tipis dan Spektrofotometri Uv-Vis” belum pernah dilakukan, adapun penelitian lain yang pernah dilakukan ialah :

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Tahun Peneliti	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Metodologi	Hasil Penelitian
2017	Giovani	Analisis Zat Pewarna Rhodamin B Pada Saos Bakso Tusuk Yang Beredar Di Sekitar Kampus Universitas Sam Ratulangi Manado	Spektrofotometri Uv-Vis	Seluruh sampel berjumlah 6 mengandung Rhodamin B.
2016	Nurul Halimah, dkk	Pengujian Kandungan Zat Pewarna Rhodamin B Pada Beberapa Jenis Makanan Dengan Mini Spektrofotometer Absorpsi Portabel	Spektrofotometer Absorpsi Portabel	3 jenis makanan saus, sirup dan jelly positif mengandung Rhodamin B

D. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui apakah masih terdapat zat pewarna berbahaya Rhodamin B pada saus yang beredar di Pasar Gamping.
2. Menentukan kadar zat pewarna sintesis Rhodamin B pada saus yang beredar di Pasar Gamping.

E. Manfaat Penelitian

1. Konsumen

Sebagai bahan informasi kepada konsumen mengenai zat sintesis yang berbahaya khususnya pada saus yang banyak beredar di pasar, sehingga konsumen dapat berhati-hati dalam membeli produk saus yang tidak terdaftar dalam label BPOM.

2. Peneliti

Mendapatkan pengalaman, serta menerapkan ilmu yang telah dipelajari selama perkuliahan di Farmasi.

3. Institusi

Sebagai informasi dan referensi lebih lanjut untuk melakukan penelitian di tempat lain, maupun zat berbahaya lain.

