

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan adalah semua bahan dalam bentuk olahan yang dimakan manusia kecuali air dan obat-obatan. Makanan juga termasuk kebutuhan manusia yang harus diperhatikan keamanan dan tingkat gizinya dalam mewujudkan masyarakat yang berkualitas (Azmi dkk, 2020). Saeffurqon dkk, (2017) mengungkapkan bahwa makanan merupakan kebutuhan pokok bagi setiap manusia, karena di dalamnya terkandung senyawa-senyawa yang sangat diperlukan untuk memulihkan dan memperbaiki jaringan tubuh yang rusak. Beberapa jenis makanan yang kaya akan kandungan gizi dikenal dengan makanan bermutu. Makanan bermutu adalah makanan yang dipilih, dipersiapkan, dan disajikan dengan cara sedemikian rupa sehingga tetap terjaga nilai gizinya, dapat diterima, serta aman dikonsumsi secara mikrobiologi dan kimiawi (Lisnawaty dkk, 2020).

Menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI nomor 36 tahun 2013 tentang batas maksimum penggunaan bahan tambahan pangan pengawet, bahan pangan adalah sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman. Berbagai jenis makanan dan minuman sudah banyak diperjual belikan secara bebas dan dapat ditemukan di pasar, mulai dari makanan dan minuman cepat saji, makanan serba instan maupun makanan tradisional. Oleh sebab itu, saat ini

banyak ditemukan berbagai jenis makanan dan minuman yang mengandung bahan tambahan pangan berbahaya. Penggunaan bahan tambahan pangan tersebut bertujuan untuk meningkatkan kualitas makanan dan minuman agar lebih tahan lama dan memiliki penampilan fisik yang menarik.

Penggunaan bahan pengawet tidak hanya ditemukan pada beberapa jenis makanan saja, akan tetapi juga sering ditemukan pada beberapa jenis minuman. Beberapa jenis minuman berkarbonasi atau minuman ringan (softdrink) masih menjadi salah satu minuman favorit sebagai pelepas dahaga. Jenis minuman ini kebanyakan dapat disimpan untuk jangka waktu tertentu, sehingga minuman ini seringkali diberi bahan tambahan pengawet untuk menjaga kualitasnya (Rahmawati dkk, 2014). Minuman ringan lain yang memiliki sifat kekentalan antara kekentalan sari buah dan jeli, biasanya dijadikan sebagai panganan instan yang dikonsumsi sebagai penunda rasa lapar. Pengawet yang digunakan adalah natrium benzoat, yang biasanya terdapat dalam bentuk natrium benzoat atau kalium benzoate (Siregar & Nurhotimah, 2017).

Menurut Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan tahun 2019 tentang bahan tambahan pangan, istilah bahan tambahan pangan atau disingkat BTP merupakan bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan. Bahan tambahan pangan yang diizinkan digunakan pada makanan maupun minuman menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI nomor 722/MENKES/PER/IX/1998, antara lain terdiri dari antioksidan, antikempal, pengatur keasaman, pemutih/pematang tepung, pengemulsi, pengawet, pengeras, pewarna (rhodamin B), penyedap rasa dan sekuestran. Sedangkan untuk bahan tambahan pangan yang dilarang menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI nomor

722/MENKES/PER/IX/1998, yaitu asam borat, asam salisilat, dietilpirokarbonat, dulsin, kalium klorat, kloramfenikol, minyak nabati, nitrofurazon, formalin dan kalium bromat.

Istilah bahan pengawet dalam tambahan pangan yaitu berfungsi untuk mencegah atau menghambat fermentasi, pengasaman, penguraian dan perusakan lainnya terhadap pangan yang disebabkan oleh mikroorganisme. Bahan pengawet yang sering digunakan adalah Natrium benzoate (Sodium benzoate). Luwitono dan Darmawan, (2019) menambahkan jika Natrium benzoat merupakan pengawet buatan yang berfungsi untuk membuat makanan menjadi tahan lama. Batas maksimum pengawet natrium benzoat pada selai buah menurut SNI 01-0222-1995 adalah 1 g/kg. Selain bahan pengawet yang sering digunakan untuk mengawetkan bahan makanan, penggunaan zat pewarna makanan sintesis juga diketahui cukup banyak digunakan oleh masyarakat di Indonesia.

Salah satu zat pewarna sintesis dalam makanan yang sering ditemukan adalah Rhodamin B. Zat pewarna sintesis merupakan bahan tambahan makanan buatan yang dapat memperbaiki penampilan makanan maupun minuman (Nasution, 2014). Rhodamin B merupakan zat warna sintetik yang umum digunakan sebagai pewarna tekstil. Bahan pewarna Rhodamin B sebagai zat pewarna tekstil justru digunakan untuk bahan makanan, sehingga hal ini menyebabkan sering terjadi penyalahgunaan zat pewarna untuk sembarang makanan. Penyalahgunaan penggunaan bahan tambahan tersebut dapat disebabkan oleh beberapa faktor, seperti rendahnya tingkat pengetahuan dan harga Rhodamin B yang lebih terjangkau dibandingkan dengan zat pewarna makanan alami. Rompas, (2014) menjelaskan bahwa Rhodamin B termasuk bahan pewarna sintesis dalam industri tekstil dan kertas, yang secara ilegal digunakan untuk pewarna makanan. Makanan yang menggunakan bahan ini bisa dikenali dari warna merah mencolok yang tidak wajar, banyak terdapat titik-titik warna karena tidak

homogen. Penggunaan Rhodamin B pada makanan dapat menyebabkan iritasi kulit, saluran pernafasan dan pencernaan. Kondisi tersebut menggambarkan jika penggunaan pewarna Rhodamin B pada makanan sangat tidak dianjurkan dikarenakan dapat merusak kesehatan dan berbahaya bagi kesehatan tubuh.

Kualitas makanan dan minuman tidak selamanya dalam kondisi bersih dan sehat. Hal ini disebabkan karena beberapa makanan dan minuman yang dijual berasal dari berbagai kalangan masyarakat, sehingga tidak dapat diketahui sumber dan kualitas bahan makanan dan minuman yang dipergunakan atau bisa saja beberapa jenis makanan maupun minuman yang diolah menggunakan bahan makanan berbahaya. Penelitian terkait analisis kandungan natrium benzoate dan rhodamin B pada bahan makanan dan minuman sudah banyak dilakukan. Hasil penelitian terdahulu menunjukkan bahwa kandungan formalin dalam bakpau dari Pintu I Unhas, kue pukis dari Pasar Sentral, dan kue apem dari Pasar terong berturut-turut adalah $3,47 \text{ mg/kg} \pm 0,09$; $23,51 \text{ mg/kg} \pm 1,29$; dan $41,06 \text{ mg/kg} \pm 0,86$. Oleh karena itu, dapat dikatakan bahwa jajanan tersebut tidak layak untuk dikonsumsi (Sahusilawane, 2013). Penelitian yang telah dilakukan oleh Artati, (2017) mengungkapkan bahwa kelima sampel yang diperiksa hanya sampel 4 dan 5 yang melebihi ambang batas. Kadar natrium benzoat pada sampel 4 yaitu 8.3446 mg/kg dan sampel 5 yaitu 9.1033 mg/kg . kandungan natrium benzoat yang terdapat dalam sampel tersebut melebihi ambang batas yang ditentukan oleh BPOM yaitu $0 - 5 \text{ mg/kg}$.

Kandungan bahan pengawet dalam minuman sebelumnya juga telah dilakukan oleh penelitian Hesti dkk, (2016), dimana penggunaan kadar pengawet natrium benzoat pada sirup di Mall mandonga di kategorikan menggunakan bahan tambahan pangan yang tidak diizinkan dalam pangan, sedangkan di Hypertmart Lippo Plaza ditemukan 1 produk kemasan sirup yang diizinkan. Kandungan Natrium Benzoat pada saos tomat yang dijual di pasar Tanjung,

supermarket dan industry di Kota Jember sebanyak 58,3% tidak mengandung Natrium Benzoat melebihi batas pengguna serta 41,7% diketahui melebihi batas pengguna yaitu lebih dari 1000 ppm dengan rata-rata 1072,8 ppm. Kandungan rhodamin B diketahui seluruh merk saos tomat tidak mengandung rhodamin B (Malaningsih, 2017). Kandungan natrium benzoate juga ditemukan pada sampel minuman ringan, dimana kadar natrium benzoat dalam sampel merk A 506,5 mg/kg bahan; merk B 380,5 mg/kg bahan; dan merk C 333,6 mg/kg bahan (Fatimah, 2016).

Hasil penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Anggreni, (2019), menyimpulkan bahwa semua saus tomat yang diuji dalam penelitian ini tidak mengandung pewarna Rhodamin B tetapi mengandung natrium benzoate >1000 mg/kg melebihi standar penggunaan pengawet Natrium Benzoat, sesuai dengan Peraturan Kepala BPOM No. 36 Tahun 2013. Selanjutnya, hasil penelitian yang telah dilakukan oleh Yantih dkk, (2016), menyimpulkan jika berdasarkan hasil analisis kualitatif rhodamin B pada sampel saos tomat, didapatkan satu dari tiga sampel saos tomat yang tidak terdaftar di BPOM menunjukkan hasil positif yang ditandai dengan waktu retensi yang hampir sama antara sampel dan standar (5,5menit). Kadar rata-rata rhodamin B dalam sampel tersebut adalah 25µg/g saos tomat.

Jika dilihat dari beberapa hasil penelitian sebelumnya, maka dengan kata lain dapat dikatakan bahwa saat ini penggunaan bahan tambahan pengawet dan pewarna dalam makanan maupun minuman masih cukup tinggi dan beredar secara bebas di Indonesia. Berdasarkan latar belakang sebelumnya di atas, maka perlu dilakukan pengkajian lebih mendalam terkait penggunaan pengawet natrium benzoat dan pewarna makanan rhodamin B pada beberapa sampel makanan maupun minuman yang beredar luas di Pasar.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan sebelumnya, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu ”Bagaimana kandungan Natrium Benzoat dan Rhodamin B dalam makanan dan minuman di Pasar?”.

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji kandungan Natrium Benzoat dan Rhodamin B dalam makanan dan minuman di Pasar.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini yaitu mengidentifikasi keberadaan bahan pengawet Natrium Benzoat dan pewarna makanan rodhamin B dalam makanan dan minuman di Pasar.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat dalam penulisan skripsi ini dibagi menjadi dua yaitu manfaat teoritis dan praktis, dimana manfaat tersebut adalah sebagai berikut.

1. Manfaat Teoritis

Penelitian inidiharapkan dapat memberikan informasi ilmiah dantambahan referensi penelitian dalam bidang farmasi dan pengolahan makanan peningkatan pengembangan ilmu pengetahuan khususnya pengetahuan penggunaan natrium benzoate dan rhodamin B dalam makanan dan minuman.

2. Manfaat Praktis

Manfaat praktis dalam penelitian ini meliputi manfaat praktis bagi Instansi terkait dan masyarakat.

a) Bagi Ilmu Farmasi

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan tambahan literatur dan sebagai bahan bacaan terkait analisis natrium benzoate dan rhodamin B dalam makanan dan minuman.

b) Bagi Instansi Pemerintah

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan dan saran kepada pedagang untuk mengevaluasi dan meningkatkan pengetahuan pedagang tentang penggunaan dan bahaya natrium benzoate dan rhodamin B dalam makanan dan minuman.

c) Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan referensi sebagai pengembangan ilmu sains dan melatih dalam menerapkan ilmu farmasi terkait kandungan natrium benzoate dan Rhodamin B dalam makanan dan minuman.