

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Jajanan adalah makanan yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan tempat-tempat keramaian umum lain yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut. Istilah makanan jajanan tidak jauh dari istilah junk food, fast food, dan street food karena istilah tersebut merupakan bagian dari istilah makanan jajanan (Adriani *et al*, 2012).

Kue basah merupakan makanan ringan yang terbuat dari berbagai campuran bahan baku makanan dan mempunyai jenis dan bentuk yang beragam. Kue basah ini adalah istilah yang disebutkan untuk jenis kue yang memiliki tekstur lembut, relatif basah dan empuk. Kue jenis ini memiliki daya simpan yang relatif pendek karena memiliki kadar air yang tinggi bila dibandingkan dengan jenis kue lainnya. Kue basah menjadi kue tradisional yang merakyat dan sangat nikmat dimakan sebagai cemilan (Maria, 2012).

Makanan yang memiliki warna yang mencolok ataupun warna yang beraneka ragam tentunya akan menarik perhatian para konsumen. Warna yang mencolok tersebut tidak menjamin keamanan pangan tersebut. Warna-warna yang ada pada makanan yang selama ini kita konsumsi dapat berasal dari bahan alami maupun bahan buatan manusia. Seringkali ketika seorang produsen kesulitan untuk menggunakan bahan alami sebagai pewarna makanan, maka produsen makanan tersebut akan memilih menggunakan pewarna buatan. Alasan lain produsen makanan menggunakan bahan pewarna buatan dalam produk makanannya adalah karena lebih

mudah, lebih praktis, memiliki lebih banyak pilihan warna, warna yang lebih mencolok, atau mungkin relative lebih murah (Kulkarni *et al*,2014).

Pewarna buatan atau pewarna sintetis merupakan bahan kimia yang dengan sengaja ditambahkan pada makanan untuk memberikan tambahan warna yang diinginkan karena warna semula hilang selama proses pengolahan atau karena seseorang menginginkan adanya warna tertentu. Warna dari suatu produk makanan maupun minuman merupakan salah satu ciri yang penting. Warna juga turut mempengaruhi persepsi akan rasa. Oleh sebab itu, warna menimbulkan banyak pengaruh terhadap konsumen dalam memilih suatu produk makanan dan minuman (Susanti, 2016). Ada beberapa tambahan bahan yang diperbolehkan untuk dimakan antara lain Tartazin, kuning kuinolon, Kuning FCF, Karmoisin dan Ponceau, sedangkan bahan tambahan pangan yang tidak diperbolehkan untuk makanan antara Lain *Rhodamin B* (pewarna merah), *Methanyl Yellow* (pewarna kuning). Permenkes R.I No 033 tahun 2012.

Rhodamin B adalah pewarna merah terang yang sering ditemui di pangan dan kosmetik dan bersifat racun serta karsinogenik. Rhodamin B bahaya jika tertelan, terhirup, atau terserap oleh kulit. Penggunaan Rhodamin B dapat menyebabkan iritasi saluran pernapasan dan merupakan zat karsinogenik (penyebab kanker). Alasan penggunaan pewarna ini adalah untuk memperbaiki warna merah yang berkurang akibat penambahan bahan lain (Evangeslita Liwe *et al*.2017).

Ciri-ciri pangan yang mengandung rhodamin B antara lain warnanya cerah mengkilap dan lebih mencolok, terkadang warna terlihat tidak rata, ada gumpalan warna pada produk, dan bila dikonsumsi rasanya sedikit lebih pahit. Biasanya produk pangan yang mengandung zat ini tidak mencantumkan kode, label, merek, atau identitas lengkap lainnya (Nurrohmah, 2018)

Menurut survey yang dilakukan oleh BPOM penggunaan Rhodamin B pada makanan masih ditemui dilapangan. Laporan BPOM RI pada tahun 2013 menunjukkan bahwa dari 304 makanan tidak memenuhi syarat diantaranya mengandung Rhodamin B dari 3.442 sampel. Pada tahun 2014 Laporan BPOM menyatakan hasil pengujian terhadap sampel sebanyak 2.812 produk makanan dan minuman berwarna yang tidak aman, 84 sampel (2,99%) diantaranya mengandung *Rhodamin B*. sementara itu, pada tahun 2015, 3077 sampel yang diuji ,344 sampel (10,85%) positif mengandung *Rhodamin B*.

Pasar tradisonal merupakan tempat bertemunya penjual dan pembeli serta ditandai dengan adanya transaksi penjual pembeli secara langsung, bangunannya terdiri dari kios-kios atau gerai, los dan dasaran terbuka yang dibuka penjual maupun suatu pengelola pasar. Pada pasar tradisional ini sebagian besar menjual kebutuhan sehari-hari seperti bahan-bahan makanan berupa ikan, buah, sayur sayuran, telur, daging, kain, barang elektronik, jasa, dan lain lain. Selain itu juga menjual kue tradisional dan makanan nusantara lainnya. Sistem yang terdapat pada pasar ini dalam proses transaksi adalah pedagang melayani pembeli yang datang ke stan mereka, dan melakukan tawar menawar untuk menentukan kata sepakat pada harga dengan jumlah yang telah disepakati sebelumnya. Pasar seperti ini umumnya dapat ditemukan di kawasan permukiman agar memudahkan pembeli untuk mencapai pasar. Pasar Tradisional Kabupaten Semarang terdiri dari 33 pasar, diantaranya pasar Bandarjo, pasar Karangjati dan pasar Babadan.

Pada penelitian Siti Fatimah *et al.*(2016) menyimpulkan bahwa hasil penelitian yang telah dilakukan didapatkan hasil pemeriksaan kue ku positif mengandung Rhodamin B sebesar 15,38% dan hasil negatif tidak mengandung Rhodamin B sebesar 84,62%. Pada penelitian Komang Sumaryani *et al.*(2014) menyimpulkan bahwa jajan kembang goyang dan jajan sirat

yang diambil pada lima produsen di Desa Pekutatatn Kabupaten Jembrana mengandung Rhodamin B.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Patimah *et al.* (2020) menyimpulkan hasil bahwa dari 16 sampel terdapat 8 sampel positif mengandung *rhodamin b* yaitu kue apem (2,606 ppm), kue putu ayu (2,594 ppm), rengginang (15,312 ppm), kue mangkok (2,708ppm), cenil (9,276 ppm), kerupuk pasir (19,991 ppm), cone ice cream (35,174 ppm), kerupuk gulali (15,231 ppm). Pada penelitian Widiya *et al.* (2021) mengenai analisis Rhodamin B dan Metanil Yellow pada minuman di SD Lubuklinggau didapatkan hasil yaitu dari 15 sampel terdapat 3 sampel yang positif mengandung Rhodamin B, namun tidak ada sampel yang positif mengandung metanil Yellow. Dari hasil penelitian Hadriyati *et al* (2021) mengenai analisis Rhodamin B pada bolu kukus yang beredar di kota Jambi, didapatkan hasil yaitu terdapat 3 sampel yang mengandung Rhodamin B yaitu pada sampel B (Alam Barajo) 0,88210 µg/mL, sampel E (Jambi Timur) 1,3475 µg/mL dan sampel F (Pasar Jambi) 0,80684 µg/mL.

Validasi metode analisis merupakan proses yang dilakukan melalui percobaan laboratorium dimana karakteristik dari suatu prosedur memenuhi persyaratan untuk aplikasi analisis (USP XXXVII, 2014). Validasi metode dilakukan untuk menjamin bahwa metode analisis akurat, spesifik, reproduibel dan tahan pada kisaran analit yang akan dianalisis (Gandjar *et al.* 2014). Berdasarkan latar belakang tersebut, maka peneliti tertarik untuk mengadakan penelitian **“Validasi Metode dan Analisis Rhodamin B pada jajanan yang dijual di pasar Tradisional Kabupaten Semarang”**

B. Rumusan Masalah

1. Apakah terdapat kandungan Rhodamin B pada jajanan yang di jual di pasar Tradisional Kabupaten Semarang?

2. Bagaimana validasi metode analisis Rhodamin B pada jajanan yang di jual di pasar Tradisional Kabupaten Semarang?
3. Berapa kadar Rhodamin B pada jajanan yang di jual di pasar tradisional Kabupaten Semarang?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk menganalisis kandungan Rhodamin B pada jajanan yang beredar di pasar Tradisional Kabupaten Semarang
2. Untuk menganalisis validasi metode Rhodamin B pada jajanan yang beredar di pasar Tradisional Kabupaten Semarang
3. Untuk menganalisis kadar Rhodamin B pada jajanan yang beredar di pasar Tradisional Kabupaten Semarang

D. Manfaat Penelitian

Diharapkan penelitian ini dapat bermanfaat :

1. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat tentang kandungan zat pewarna berbahaya yang terdapat dalam jajanan yang diperdagangkan di pasar tradisional Kabupaten Semarang.

2. Bagi Institusi

Memberikan informasi bagi institusi agar lebih ketat dalam pengawasan zat warna yang dapat membahayakan tubuh. Memberikan informasi kepada institusi agar lebih ketat dalam pengawasan peredaran makanan yang diperjual belikan.

3. Bagi Peneliti

Sebagai sarana dalam menerapkan ilmu pengetahuan serta untuk menambah pengalaman dan wawasan peneliti mengenai analisis zat warna Rhodamin B,