

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mutu bahan makanan pada umumnya sangat bergantung pada beberapa faktor, diantaranya cita rasa, warna, tekstur, dan nilai gizinya. Sebelum faktor-faktor lain dipertimbangkan, secara visual faktor warna tampil lebih dahulu dan terkadang sangat menentukan. Suatu bahan makanan yang dinilai bergizi, enak dan teksturnya sangat baik, tidak akan menarik perhatian untuk dimakan apabila memiliki warna yang tidak sedap dipandang. Selain sebagai faktor yang ikut menentukan mutu, warna juga dapat digunakan sebagai indikator kesegaran atau kematangan.¹ Pewarna sudah sejak lama dikenal dan digunakan, misalnya daun pandan atau daun suji untuk pewarna hijau dan kunyit untuk pewarna kuning.²

Berdasarkan sumbernya, pewarna dapat dikelompokkan menjadi pewarna alami dan pewarna sintesis. Sedangkan berdasarkan kegunaan, pewarna dapat digolongkan menjadi pewarna makanan, pewarna kulit (untuk bahan kulit), pencerah floresens (untuk serat tekstil dan kertas), pewarna solven (untuk kayu dan solven tinta) dan pewarna karbin (metode pewarnaan yang baru dikembangkan untuk mewarnai berbagai jenis substrat). Pewarna merupakan suatu benda

¹ Elmatris, “Analisis kualitatif dan kuantitatif zat pewarna pada kripik balado yang beredar di Bukittinggi”, dalam Majalah Kedokteran Andalas, (vol.32, No.1, Januari-juni/2008) , hlm. 72.

² Cahyadi Wisnu, *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Makanan* (Jakarta: Bumi Aksara, 2006), hlm 53.

berwarna yang memiliki afinitas kimia terhadap makanan yang diwarnainya. Tujuan pemberian warna ini adalah agar makanan terlihat lebih berwarna dan menarik perhatian konsumen.³

Zat pewarna sintetis belakangan ini telah mulai disadari kesan negatifnya. Salah satunya di duga sebagai penyebab kanker. Berdasarkan penelitian *Food and Agriculture Organization* (FAO) dan *World Health Organization* (WHO), didapatkan bahwa penggunaan zat pewarna sintetis pada makanan dan minuman mencapai 70%.⁴

Salah satu jenis pewarna yang digunakan yaitu Rhodamin B. Rhodamin B ($C_{28}H_{31}N_2O_3Cl$) adalah pewarna sintetis yang digunakan pada industri tekstil dan kertas. Rhodamin B dilarang digunakan sebagai pewarna makanan karena berbahaya bagi kesehatan serta bersifat toksik dan karsinogenik. Rhodamin B berbentuk serbuk kristal merah keunguan dan dalam larutan akan berwarna merah terang terpendar. Rhodamin B sangat berbahaya jika terhirup, mengenai kulit, mengenai mata dan tertelan. Dampak yang terjadi dapat berupa iritasi pada saluran pernafasan, iritasi pada kulit, iritasi pada mata, iritasi saluran pencernaan dan bahaya kanker hati. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Soleh (2003), menunjukkan bahwa dari 25 sampel makanan dan minuman jajanan yang beredar di wilayah kota Bandung, terdapat 5 sampel yang positif mengandung

³ Anonim, dalam id.wikipedia.org/wiki/pewarna_makanan, diakses 18 Juli 2013

⁴ Elmatris (vol.32, No.1, Januari-Juni/2008), hlm 72.

zat warna yang dilarang oleh Pemerintah yaitu Rhodamin B (produk sirup jajanan, kerupuk, dan terasi merah).⁵

Salah satu bumbu yang biasa digunakan masyarakat Jawa adalah terasi. Terasi merupakan bumbu masak yang dibuat dari ikan dan atau udang yang difermentasikan, berbentuk seperti pasta dan berwarna hitam-coklat, kadang ditambahi bahan pewarna sehingga berwarna kemerahan. Terasi memiliki bau yang tajam dan biasanya digunakan untuk membuat sambal terasi, tapi juga ditemukan dalam berbagai resep tradisional Indonesia.

Pewarna sering digunakan pada terasi dengan tujuan memperbaiki dan memberi warna terasi agar lebih menarik. Beberapa produsen menambahkan Rhodamin B pada terasi untuk memberi warna segar pada terasinya. Berdasarkan penelitian Rahayu Astuti (2010), dari 30 sampel sebagian besar sampel terasi (70%) mengandung Rhodamin B. Pengetahuan responden tentang Rhodamin B sebagian besar dikategorikan “sedang” sebanyak 13 orang (43%). Sebagian besar produsen terasi (63,3%) tidak mengetahui tentang zat warna yang berbahaya, 63,3% responden juga mengatakan Rhodamin B adalah pewarna untuk makanan dan mereka menggunakannya untuk pewarna dalam terasi.⁶

⁵ Cahyadi Wisnu, *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Makanan* (Jakarta: Bumi Aksara, 2006), hlm 56.

⁶ Rahayu, Astuti, et.al, ”Penggunaan Zat Warna Rhodamin B Pada Terasi Berdasarkan Pengetahuan dan Sikap Produsen Terasi Di Desa Bonang Kecamatan Lasem Kabupaten Rembang”, dalam *Jurnal Unimus*, (Vol.6,No.2,Tahun 2010), hlm 21.

Salah satu daerah penghasil terasi di Kota Tegal adalah Kecamatan Suradadi. Kecamatan Suradadi terletak di daerah pesisir pantai. Mayoritas mata pencaharian penduduk setempat adalah pengolah hasil perikanan secara tradisional yang salah satu hasil olahannya berupa terasi. Warna terasi secara alamiah adalah hitam kecoklatan, namun terkadang ada beberapa pengolah terasi yang bertindak curang dengan menambahkan zat pewarna kedalam terasinya agar lebih menarik. Atas dasar inilah peneliti ingin mengetahui gambaran mengenai kandungan zat pewarna dalam terasi di kecamatan Suradadi Tegal sehingga diperlukan penelitian mengenai “ANALISIS KANDUNGAN ZAT PEWARNA SINTETIS RHODAMIN B DALAM TERASI YANG BEREDAR DI PASAR SURADADI TEGAL”

B. Fokus Penelitian

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah di uraikan di atas, maka masalah yang akan diteliti dirumuskan sebagai berikut:

1. Apakah terasi yang beredar di pasar Suradadi Tegal mengandung pewarna sintetis Rhodamin B?
2. Jika terasi yang beredar di pasar Suradadi Tegal mengandung Rhodamin B, berapa kadarnya? Jika terasi yang beredar di pasar Suradadi Tegal tidak mengandung Rhodamin B, pewarna apa yang digunakan?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan penelitian ini sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui ada atau tidaknya kandungan zat pewarna sintetis Rhodamin B dalam terasi.
2. Untuk mengetahui kadar penggunaan zat pewarna sintetis Rhodamin B dalam terasi (jika di dalam terasi terdapat Rhodamin B).

Sedangkan manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Sebagai masukan bagi pembuat untuk tidak menggunakan bahan tersebut apabila terbukti mengandung Rhodamin B pada produksi terasi.
2. Memberikan informasi mengenai bahayanya pewarna Rhodamin B tersebut bagi kesehatan tubuh.
3. Memberikan informasi kepada masyarakat untuk lebih berhati-hati dalam membeli produk pangan yang mengandung bahan kimia berbahaya yang dapat mengganggu kesehatan.