

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Makanan menjadi salah satu kebutuhan dasar manusia karena makanan mengandung zat-zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh. Zat gizi yang terkandung dalam makanan memberi manfaat kepada tubuh untuk proses tumbuh kembang, memperbaiki jaringan tubuh, membantu mengatur berbagai proses di dalam tubuh dan memberikan energi bagi tubuh. Makanan yang aman, bermutu dan memiliki nilai gizi juga sangat penting dalam pemeliharaan dan peningkatan derajat kesehatan manusia.

Indonesia mempunyai beraneka ragam makanan tradisional yang menarik dan unik. Baik dalam bentuk, warna, rasa serta aroma yang sesuai dengan masing-masing budaya masyarakat Indonesia yang biasa dijual di pasar, khususnya di pasar-pasar tradisional. Seperti misalnya kue atau jajanan tradisional jawa yang identik dengan rasa yang manis dan legit. Makanan jajanan tradisional juga menjadi ciri khas dalam acara upacara adat daerah maupun acara-acara besar dalam keluarga yang masih menjadi tradisi turun temurun di Indonesia. Makanan jajanan tradisional selain harganya yang murah, mudah dicari, dan memiliki rasa yang cocok serta mudah diterima oleh lidah masyarakat Indonesia, namun juga memiliki resiko bagi kesehatan akibat dari kandungan zat dari bahan yang tidak diizinkan untuk digunakan dalam proses pembuatan makanan tersebut.

Konsumen maupun pedagang wajib memperhatikan keamanan pangan dari makanan yang mereka konsumsi dan yang mereka perjualbelikan. Keamanan pangan menjadi suatu hal yang harus diperhatikan karena berdampak langsung pada kesehatan, baik pada anak-anak maupun orang dewasa. Keamanan pangan tidak hanya menjadi permasalahan umum namun juga menyangkut kepedulian tiap individu. Jaminan terhadap keamanan pangan merupakan hak asasi setiap konsumen (BPOM, 2018). Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia (Peraturan Pemerintah RI, 2004).

Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) RI setiap tahun permasalahan keamanan pangan menyebabkan orang sakit sebanyak 411.500 jiwa dan kematian sebanyak 2.500 jiwa per tahunnya (Hariyadi & Nuraida, 2015). Masyarakat Indonesia menggunakan bahan kimia sebagai bahan campuran dalam pengolahan makanan yaitu penggunaan pewarna tekstil, contohnya rhodamin B dan penggunaan bahan kimia bukan aditif makanan sebagai pengawet, contohnya formalin dengan tujuan tertentu. Hal inilah yang menunjukkan rendahnya tingkat keamanan pangan yang diterapkan di Indonesia (L. N. Safitri et al., 2018).

Menurut WHO (*World Health Organization*), pewarna rhodamin B berbahaya bagi kesehatan karena adanya sifat kimia dan kandungan logam berat di dalamnya. Rhodamin B mengandung senyawa klorin (Cl) yang merupakan

senyawa halogen yang berbahaya dan reaktif. Apabila tertelan, melalui makanan maka senyawa ini akan berusaha mencapai kestabilan dalam tubuh dengan cara mengikat senyawa lain di dalam tubuh. Hal inilah yang bersifat *toxic* bagi tubuh dan membahayakan kesehatan. Rhodamin B juga mempunyai senyawa pengalkalisasi ( $\text{CH}_3\text{-CH}_3$ ) yang bersifat radikal sehingga dapat berikatan dengan protein, lemak, dan DNA dalam tubuh manusia (Hijriyani, 2018).

Pewarna rhodamin B biasa digunakan pada industri tekstil dan kertas. Pewarna tersebut dilarang penggunaannya sebagai bahan tambahan pada pangan sebagaimana yang disebutkan dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan (BTP), karena efek bahaya yang dapat ditimbulkan yaitu adanya penumpukan zat warna rhodamin B pada lemak dan jaringan hati dikarenakan tubuh tidak mampu mengekskresikan seluruh kandungan rhodamin B pada makanan yang dicerna. Apabila dikonsumsi dalam jangka lama dapat menyebabkan gangguan fungsi hati dan kanker karena sifat karsinogenik pada rhodamin B.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012, formalin merupakan bahan tambahan pangan yang dilarang digunakan dalam makanan. Formalin biasa digunakan dalam berbagai jenis industri seperti pembuatan perabotan, sebagai bahan campuran pembuatan bangunan, sebagai bahan pengawet mayat, dan agen fiksasi di laboratorium. Dampak dari penggunaan formalin menyebabkan efek akut pada gangguan tenggorokan, perut terbakar, kesulitan menelan, mual, muntah dan diare.

Sedangkan efek kronisnya yaitu menimbulkan iritasi pernapasan, muntah-muntah dan pusing kepala, penurunan suhu badan dan gatal di dada. Apabila dikonsumsi dalam jangka lama dapat menyebabkan penyakit kanker, gangguan otak, gangguan ginjal dan gangguan hati (Irawan & Ani, 2016).

Bahan seperti rhodamin B dan formalin dilarang digunakan untuk campuran bahan pangan, namun dalam pemeriksaan yang dilakukan oleh BPOM DIY di Pasar Wates tahun 2019 masih ditemukan pihak yang menambahkan bahan kimia tersebut ke dalam proses pembuatan makanan. Hal ini disebabkan oleh adanya berbagai faktor, salah satunya yaitu karena kurangnya pengetahuan pedagang tentang bahaya bahan kimia tersebut terhadap kesehatan manusia. Hal tersebut dibuktikan oleh penelitian dari Astuti dan kawan kawan yang dilakukan tahun 2010, yang melakukan penelitian tentang tingkat pengetahuan produsen terasi mengenai zat warna yang berbahaya. Produsen yang mempunyai pengetahuan baik tentang larangan penggunaan rhodamin B serta bahayanya cenderung tidak menggunakan zat warna rhodamin B dalam terasi yang diproduksinya. Sebaliknya produsen yang mempunyai pengetahuan kurang tentang rhodamin B cenderung menggunakan zat warna rhodamin B dalam terasi yang diproduksinya. Pada penelitiannya diperoleh bahwa 63,3% dari responden yang diteliti tidak mengetahui tentang zat warna yang berbahaya.

Pasar Wates merupakan pasar pusat di Kabupaten Kulon Progo yang mempunyai letak strategis yang berada di kota Wates sehingga menjadi pasar yang banyak dikunjungi oleh para pelajar maupun masyarakat sipil.

Berdasarkan studi pendahuluan yang telah dilakukan peneliti di Pasar Wates, diketahui bahwa Pasar Wates Kabupaten Kulon Progo pernah dilakukan pemeriksaan sampel makanan dari pihak Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Daerah Istimewa Yogyakarta yang secara rutin dilakukan setiap setahun sekali. Pemeriksaan tersebut dilakukan pada pasar-pasar besar seluruh Daerah Istimewa Yogyakarta dengan metode pemeriksaan lapangan yang dilakukan dengan menggunakan mobil keliling. Pemeriksaan sampel makanan oleh BPOM DIY yang dilakukan secara berkala sempat vakum selama 2 tahun sejak tahun 2019 akibat pandemi Covid-19 yang masih terjadi hingga saat ini, sehingga tidak ada kelanjutan data pemeriksaan sampel makanan. Hasil pemeriksaan sampel makanan yang dilakukan oleh BPOM DIY pada tahun terakhir yaitu pada tahun 2017 – 2019 diketahui bahwa terdapat 13 sampel produk makanan yang diambil dari beberapa pedagang, diantaranya positif mengandung pewarna kimia rhodamin B seperti kue mangkuk, monte mutiara, mie basah, wajik, rengginang, sermier, bolu emprit, permen, dan slondok merah. Terdapat juga 6 sampel makanan yang positif mengandung pengawet formalin seperti teri nasi, cumi, ikan blebukan, gereh kacang, dan gereh peda.

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti ingin meneliti pengetahuan dan sikap pedagang makanan jajanan basah karena pedagang merupakan pihak yang berhubungan langsung dengan produsen maupun konsumen makanan jajanan basah. Pedagang makanan jajanan basah di Pasar Wates sebagian besar menjajakan dagangan dari beberapa produsen makanan jajanan basah sehingga pihak pedagang yang lebih dapat berkomunikasi langsung dengan produsen

makanan jajanan basah untuk mengetahui keamanan pangan pada makanan jajanan basah yang dijual. Peneliti tertarik pada objek penelitian makanan jajanan basah karena makanan jajanan basah merupakan makanan olahan yang mudah rusak dan cepat basi sehingga memicu adanya penambahan bahan kimia dengan tujuan mengawetkan dan membuat daya tarik terutama pada warna bagi konsumen. Maka dari itu, peneliti ingin mengetahui gambaran tingkat pengetahuan dan sikap pedagang makanan jajanan basah dalam penggunaan rhodamin B dan formalin di Pasar Wates Kabupaten Kulon Progo Tahun 2022.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas maka dapat dirumuskan masalah penelitian sebagai berikut: Bagaimana gambaran pengetahuan dan sikap pedagang makanan jajanan basah tentang penggunaan rhodamin B dan formalin di Pasar Wates Kabupaten Kulon Progo Tahun 2022?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Diketahui gambaran pengetahuan dan sikap pedagang makanan jajanan basah tentang penggunaan rhodamin B dan formalin di Pasar Wates Kabupaten Kulon Progo tahun 2022.

### **2. Tujuan Khusus**

a. Diketahui tingkat pengetahuan pedagang makanan jajanan basah tentang penggunaan rhodamin B dan formalin di Pasar Wates Kabupaten Kulon Progo.

- b. Diketahui tingkat sikap pedagang makanan jajanan basah tentang penggunaan rhodamin B dan formalin di Pasar Wates Kabupaten Kulon Progo.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### **1. Manfaat Ilmu Pengetahuan**

Sebagai tambahan kepustakaan pada ilmu kesehatan lingkungan khususnya bidang Penyehatan Makanan Minuman dalam memberikan informasi berupa gambaran pengetahuan dan sikap pedagang makanan jajanan basah tentang penggunaan rhodamin B dan formalin di Pasar Wates Kabupaten Kulon Progo.

##### **2. Manfaat Praktis**

- a. Menjadi masukan bagi pihak Dinas Kesehatan dan Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Kulon Progo untuk dilakukan pembinaan kepada pedagang mengenai Bahan Tambah Pangan yang diperbolehkan digunakan pada makanan.
- b. Menjadi masukan bagi pedagang untuk memperhatikan keamanan pangan dan nilai gizi yang terkandung dalam makanan yang diperjualbelikan.

## E. Ruang Lingkup Penelitian

### 1. Lingkup Keilmuan

Penelitian ini termasuk dalam ruang lingkup Ilmu Kesehatan Lingkungan khususnya terkait dengan mata kuliah Penyehatan Makanan Minuman.

### 2. Objek Penelitian

Objek penelitian ini adalah tingkat pengetahuan pedagang dan tingkat sikap pedagang.

### 3. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian ini dilaksanakan di Pasar Wates Kabupaten Kulon Progo Daerah Istimewa Yogyakarta.

### 4. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni 2022.

## F. Keaslian Penelitian

Penelitian yang berjudul “Gambaran Pengetahuan dan Sikap Pedagang Makanan Jajanan Basah tentang Penggunaan Rhodamin B dan Formalin di Pasar Wates Kabupaten Kulon Progo Tahun 2022” belum pernah dilakukan sebelumnya. Adapun penelitian lain yang terkait adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Penulis dan Judul	Persamaan	Perbedaan
1.	Putri, 2017 “Gambaran Pengetahuan dan Sikap pedagang Tentang Jenis Beras Berklorin di Pasar Raya Padang Tahun 2017”	a. Minat penelitian yaitu mengetahui pengetahuan, sikap pedagang b. Menggunakan metode	a. Lokasi dan periode waktu penelitian b. Melakukan identifikasi penggunaan klorin pada beras



		penelitian deskriptif	
2.	Jamil, Sabilu, Munandar 2017 “Gambaran Pengetahuan, Sikap, Tindakan dan Identifikasi Kandungan Pemanis Buatan Siklamat pada Pedagang Jajanan Es di Kecamatan Kadia Kota Kendari Tahun 2017”	a. Minat penelitian yaitu mengetahui pengetahuan, sikap pedagang jajanan. b. Menggunakan metode penelitian deskriptif	a. Lokasi dan periode waktu penelitian b. Melakukan identifikasi penggunaan pemanis siklamat pada jajanan es
3.	Khairiyah, 2018 “Studi Deskriptif Pengetahuan Pedagang dan Konsumen Tentang Penggunaan Boraks pada Kerupuk Nasi yang Dijual di Pasar Bandar Buat Kota Padang Tahun 2018”	a. Minat penelitian yaitu mengetahui pengetahuan pedagang b. Menggunakan metode penelitian deskriptif	a. Lokasi dan periode waktu penelitian b. Melakukan identifikasi penggunaan boraks pada kerupuk nasi
4.	Elfira, 2018 “Tingkat Pengetahuan, Sikap, dan Tindakan Pedagang serta Analisis Kandungan Zat Pewarna Merah pada Bubuk Cabai dalam Makanan Jajanan di Kelurahan Padang Bulan Kecamatan Medan Baru 2018”	a. Minat penelitian yaitu mengetahui pengetahuan, sikap pedagang b. Menggunakan metode penelitian deskriptif	a. Lokasi dan periode waktu penelitian b. Melakukan identifikasi penggunaan zat pewarna merah pada bubuk cabai
5.	Panggabean, 2019 “Gambaran Pengetahuan dan Tindakan Pedagang Tentang Jajanan Bakso yang Aman Bagi Kesehatan di SDN Kecamatan Lubuk Pakam 2019”	a. Minat penelitian yaitu mengetahui pengetahuan, sikap pedagang b. Menggunakan metode penelitian deskriptif	a. Lokasi dan periode waktu penelitian

6.	Safitri, 2015 “Gambaran Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Penjual Tahu Mengenal Tahu Berformalin di Pasar Daerah Semanan Jakarta Barat 2015”	a. Minat penelitian yaitu mengetahui pengetahuan, sikap pedagang b. Menggunakan metode penelitian deskriptif	a. Lokasi dan periode waktu penelitian
----	---	---	--