

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Makanan merupakan hal yang sangat penting untuk kegiatan sehari-hari, makanan yang harus kita makan yaitu yang memiliki kandungan gizi yang cukup, kemudian sehat dan aman dalam artian tidak mengandung zat kimia dan mikroorganisme yang menimbulkan keracunan penyakit (Rahmadhi, 2021). Makanan dan minum merupakan kebutuhan dasar yang sangat penting bagi manusia, karena tidak hanya berfungsi sebagai sumber energi, tetapi juga berperan dalam menjaga kesehatan tubuh. Makanan tidak hanya memberikan manfaat bagi tubuh manusia, tetapi juga dapat menjadi media yang mendukung pertumbuhan mikroba patogen. Oleh karena itu aspek kebersihan dan sanitasi, baik itu pada lokasi tempat pengolahan pangan, pemilihan bahan baku yang digunakan, maupun selama proses penyimpanan, pengolahan, dan penyajian pangan merupakan hal yang sangat penting. Penerapan praktik hygiene dan sanitasi yang baik sangat penting untuk mencegah kontaminasi bakteri atau patogen lainnya yang dapat mengancam kesehatan (Istikomah et al., 2023).

Salah satu makanan yang digemari masyarakat yaitu kerupuk. Kerupuk merupakan salah satu pelengkap tambahan untuk lauk pauk. Kerupuk adalah makanan yang biasanya diperjualbelikan di pasar khususnya pasar-pasar tradisional. Kerupuk ini memiliki berbagai jenis yang beragam warna dan

bentuknya. Beberapa dari jenis kerupuk yaitu kerupuk blek, kerupuk bawang, kerupuk udang, kerupuk kulit, kerupuk gendar (puli). Biasanya produsen akan menambahkan pewarna untuk membuat tampilan makanan semakin menarik.

Warna merupakan aspek yang sangat penting untuk makanan. Dalam bahan pangan, warna sering digunakan sebagai indikator mutu serta menunjukkan kesegaran atau tingkat kematangan. Selain nilai gizi dan tekstur yang baik, produk pangan juga harus memiliki rasa yang lezat dan warna yang menarik agar konsumen tertarik untuk membeli produk tersebut (Sanjaya et al., 2016). Penampilan makanan, terutama dari segi warnanya, memiliki pengaruh besar dalam meningkatkan selera makan. Penambahan pewarna pada makanan dilakukan dengan beberapa tujuan, seperti menarik perhatian konsumen, menyeragamkan warna, menstabilkan warna, menyembunyikan perubahan warna yang terjadi selama proses pengolahan, serta mencegah perubahan warna selama penyimpanan. Akhir-akhir ini banyak yang menyalahgunakan pemakaian pewarna sintetis untuk bahan makanan. Salah satu tambahan pewarna pangan sintetis yang berbahaya yaitu Rhodamin-B.

Rhodamin-B adalah pewarna berbentuk bubuk kristal dengan warna merah keunguan dan tidak memiliki bau. Saat dilarutkan, warnanya berubah menjadi merah terang dengan efek neon (*fluoresen*). Pewarna tersebut telah terbukti dapat menyebabkan kanker, meskipun gejalanya tidak terlihat segera setelah dikonsumsi. Oleh karena itu, penggunaannya dalam makanan dilarang, bahkan dalam jumlah yang sangat kecil. Bahaya Rhodamin-B bagi kesehatan

meliputi iritasi pada saluran pernapasan, kulit, dan sistem pencernaan, serta memiliki sifat karsinogenik. Selain itu, konsumsi Rhodamin-B dalam jumlah berlebihan dapat menyebabkan kerusakan hati (Hevira et al., 2020).

Keterlibatan Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BBPOM) di Yogyakarta dalam tim Teknologi Informasi dan Pangkalan Data (TPID) ini adalah sampling dan pengujian terhadap pangan beredar yang diduga mengandung bahan berbahaya pada tanggal 12 Mei 2018. BBPOM di Yogyakarta menggunakan mobil laboratorium keliling untuk melakukan uji cepat terhadap empat bahan berbahaya yaitu Rhodamin-B, *Methanyl Yellow*, Borax, dan Formalin pada pangan jajanan dan pangan olahan lain yang dijual di pasar. Hasil pemantauan menunjukkan dari total 70 sampel yang disampling, sebanyak 20 sampel (29 %) mengandung bahan berbahaya yaitu 18 sampel (90 %) mengandung Rhodamin-B dan 2 sampel (10 %) mengandung Boraks.

Berdasarkan penelitian Rahman (2023), Hasil penelitian keberadaan zat pewarna Rhodamin-B pada kerupuk udang di Pasar Godean Tahun 2023 diperoleh kesimpulan bahwa kerupuk udang yang positif Rhodamin-B (16,67%) dan kerupuk udang (83,33%) negatif Rhodamin-B. Sampel kerupuk udang yang positif mengandung Rhodamin-B yaitu sampel 4 dan sampel 7, keduanya memiliki merk yang sama yaitu merk Mau-i.

Hasil survey pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti pada tanggal 13 November 2024 dengan melakukan observasi pedagang yang berjualan

kerupuk di pasar Godean, Kabupaten Sleman, D. I Yogyakarta. Beberapa pedagang kerupuk diambil sampel untuk dilakukan uji pendahuluan. Hasil dari uji dengan menggunakan test kit Rhodamin-B warna sampel tidak berubah dan tetap berwarna merah setelah dicampurkan dengan reagen yang berarti sampel tersebut positif Rhodamin-B. Selain dari survei yang telah dilakukan, kerupuk yang dijual di pasar terlihat sangat mencolok warnanya dan masih sering dikonsumsi Masyarakat sehingga penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Identifikasi Kandungan Rhodamin-B Pada Kerupuk dan Tingkat Pengetahuan Pedagang tentang Rhodamin-B di Pasar Godean”.

B. Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah penelitian ini yaitu “Gambaran kandungan Rhodamin-B pada kerupuk dan tingkat pengetahuan pedagang tentang Rhodamin-B di Pasar Godean?”

C. Tujuan penelitian

1. Tujuan umum

Mengetahui adanya kandungan Rhodamin-B pada kerupuk di pasar Godean.

2. Tujuan Khusus

a. Mengetahui sampel yang diduga mengandung Rhodamin-B dengan menggunakan Test-Kit Rhodamin-B.

- b. Mengetahui tingkat pengetahuan pedagang kerupuk tentang Rhodamin-B di Pasar Godean.

D. Manfaat penelitian

1. Bagi peneliti,
Menerapkan dan memanfaatkan ilmu yang telah didapatkan selama Pendidikan.
2. Bagi institusi
Menambah referensi penelitian Karya Tulis Ilmiah di Perpustakaan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Jurusan Kesehatan Lingkungan dan dapat memberikan referensi bagi mahasiswa lain.
3. Bagi masyarakat
Menambah pengetahuan tentang bahan tambahan pangan yang berbahaya dan meningkatkan kewaspadaan terhadap pemilihan pangan.

E. Ruang lingkup penelitian

1. Lingkup keilmuan
Penelitian ini termasuk kedalam Ilmu Kesehatan Lingkungan khususnya pada mata kuliah Hygiene dan Sanitasi Pangan.
2. Materi penelitian
Lingkup materi penelitian ini adalah masalah dalam Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang berbahaya khususnya pada kandungan Rhodamin-B pada makanan dan Hygiene Sanitasi Pangan.

3. Obyek

Obyek dalam penelitian ini adalah Rhodamin-B pada kerupuk dan tingkat pengetahuan pedagang di Pasar Godean.

4. Lokasi

Lokasi penelitian ini dilakukan di Pasar Godean, Kab. Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.

5. Waktu

Pada bulan April 2025 – Mei 2025.

F. Keaslian peneliti

Berikut ini beberapa penelitian tentang Rhodamin-B pada beberapa bahan pangan:

Tabel 1.1 Keaslian Peneliti

PENULIS	JUDUL	HASIL	PERBEDAAN
Ni Wayan Aprilia Wati (2019)	Tinjauan Kandungan Rhodamin-B Pada Kolang-Kaling yang Dijual Pedagang Es Di Desa Delod Peken Kecamatan Tabanan	Hasil pada penelitian ini Satu sampel kolang-kaling (5,6%) positif mengandung Rhodamin-B dan 17 sampel (94,4%) kolang-kaling tidak mengandung Rhodamin-B	Penelitian Ni Wayan Aprilia Wati: Meneliti kandungan Rhodamin-B pada kolang-kaling di Desa Delod, pemeriksaan sampel metode kromatografi kertas. Penelitian ini: meneliti kandungan Rhodamin-B pada kerupuk di Pasar Godean, pemeriksaan sampel menggunakan test kit.
Wardani, R. K., & Rahayu, C. (2021)	Analisis Keberadaan Rhodamin B dan Natrium Benzoat Dalam Saus Tomat	Analisis Rhodamin B secara kualitatif dan kuantitatif pada saus tomat pentol dilakukan dengan menggunakan	Penelitian Wardani, R. K., & Rahayu, C: Meneliti kandungan Rhodamin-B pada saos

	Pentol di Kota Palangka Raya	tes kit Rhodamin B (Labstest Reagent) dan HPLC. Analisis kualitatif Rhodamin B dilakukan untuk mengetahui kandungan Rhodamin-B yang terdapat pada sampel. Pengujian 12 sampel menunjukkan hasil yang negatif (tidak mengandung Rhodamin-B).	tomat dan natrium benzoat di Palangkaraya Penelitian ini: meneliti kandungan Rhodamin-B pada kerupuk di Pasar Godean.
Mustamin. F, Novrianti. I, Aris. M, Asma (2022)	Analisis Kualitatif Senyawa Rhodamin B Pada Saus Jajanan “Tusuk-Tusuk” di Taman Berkampung Kota Tarakan Menggunakan Metode Rapid Test Kit	Dari hasil pengujian kualitatif pada 25 sampel saus jajanan “tusuk-tusuk” yang beredar atau dijual oleh pedagang di taman Berkampung kota Tarakan menunjukkan hasil negatif atau tidak menunjukkan adanya senyawa pewarna Rhodamin-B.	Penelitian Mustamin. F, Novrianti. I, Aris. M, Asma (2022): Meneliti saus jajan di taman Berkampung kota Trakan. Penelitian ini: meneliti kerupuk di Pasar Godean.
Tikirik, W. O., Afdaliah, Z., Nur, A., & Tarnoto, T. (2024).	Uji Kualitatif Kandungan Rhodamin-B Dalam Saus Sambal yang Beredar di Pasar Baru (Regional) Mamuju	Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa hasil identifikasi kandungan Rhodamin-B secara kualitatif dengan menggunakan tes kit Rhodamin-B. Dari 4 sampel saus sambal yang beredar di pasar baru (Regional Mamuju, semua dinyatakan negatif tidak mengandung Rhodamin-B, yang tidak mengandung Rhodamin-B yang ditandai dengan tidak adanya perubahan warna pada sampel.	Penelitian Tikirik, W. O., Afdaliah, Z., Nur, A., & Tarnoto, T: Meneliti saus sambal yang Beredar di Pasar Baru (Regional) Mamuju. Penelitian ini: meneliti kandungan Rhodamin-B pada kerupuk di Pasar Godean.
Annisa, P., Novrianti, I., & Heriani, H. (2023).	Analisis Kandungan Rhodamin B Pada Produk Perona Pipi (<i>Blush On</i>) yang	Berdasarkan penelitian uji kualitatif menggunakan Rapid Test Kit Rhodamin-B	Pada penelitian Muawanah, M., Arisanti, D., Razak, A., & Rasyid,

	Beredar Di Pasar Tradisional Kota Tarakan	yang sudah dilaksanakan dapat disimpulkan bahwa, dari 9 sampel perona pipi yang beredar di Pasar Tradisional kota Tarakan didapatkan 4 sampel perona pipi yang positif mengandung Rhodamin-B, dari ke-4 sampel yang positif tersebut terdapat 2 sampel yang terdaftar dalam BPOM.	N Annisa, P., Novrianti, I., & Heriani, H.: Meneliti pada perona pipi pasar tradisional di Kota Tarakan. Penelitian ini: meneliti kandungan Rhodamin-B pada kerupuk di Pasar Godean.
--	---	---	---