

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan dasar yang diperlukan manusia sebagai sumber energi utama bagi tubuh (Amelia dan Zairinayati, 2020) . Energi yang dihasilkan dari makanan akan membantu manusia dalam melakukan aktivitas sehari-harinya. Makanan yang dikonsumsi harus memiliki zat gizi yang cukup untuk membantu manusia menjalani hidup dengan baik dan mencegah terjadinya kekurangan gizi yang dapat menyebabkan menurunnya kesehatan. Makanan yang dikonsumsi juga harus aman dan terbebas dari bahan organik atau kimia berbahaya yang bisa menyebabkan keracunan atau penyakit pada tubuh (Putri dan Kusumawardhani, 2019).

Makanan ringan merupakan salah satu produk pangan yang populer dikalangan masyarakat Indonesia mulai dari anak- anak hingga dewasa. Makanan ringan biasanya dijadikan sebagai makanan selingan yang dikonsumsi untuk menghilangkan rasa lapar sementara waktu, memberi sedikit pasokan tenaga ke dalam tubuh, maupun dimakan untuk dinikmati rasanya. Konsumsi makanan ringan diperkirakan akan terus meningkat, mengingat semakin terbatasnya waktu anggota keluarga untuk mengolah makanan sendiri (Patimah dkk., 2020) .

Meningkatnya konsumsi makanan ringan membawa tantangan terkait keamanan pangan. Salah satu isu keamanan pangan yang marak diberitakan di media massa adalah penggunaan bahan tambahan pangan berbahaya

seperti pewarna tekstil Rhodamin-B. Penyalahgunaan Rhodamin-B pada produk makanan ringan seringkali dilakukan oleh produsen makanan untuk menarik minat konsumen. Selain itu, dapat disebabkan karena minimnya pengetahuan mengenai bahaya penggunaan rhodamin-B dalam produk makanan. Hal ini tentu menjadi ancaman serius bagi kesehatan masyarakat.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 033 Tahun 2012, Rhodamin- B termasuk dalam golongan zat warna yang dinyatakan sebagai bahan berbahaya. Rhodamin-B yaitu zat pewarna berupa serbuk kristal berwarna hijau atau ungu kemerahan, tidak berbau, dan dalam larutan berwarna merah terang berfluoresan (Permatahati dan Yanti, 2021). Rhodamin-B sering digunakan sebagai bahan pewarna pada tekstil, cat, kertas atau pakaian sehingga dilarang penggunaannya dalam produk pangan. Penggunaan rhodamin-B pada makanan dalam waktu yang lama (kronis) akan mengakibatkan gangguan fungsi hati bahkan kanker. Bila terpapar Rhodamin-B dalam jumlah besar maka dalam waktu singkat akan terjadi gejala akut akibat Rhodamin-B seperti iritasi pada saluran pencernaan, iritasi saluran pernapasan, iritasi kulit dan iritasi mata (Hikma dkk., 2019).

Dalam penelitian yang dilakukan oleh Patimah, dkk., (2020) tentang keamanan pangan terhadap 16 sampel jajanan berwarna merah di Pasar Cileungsi, terdapat 8 sampel mengandung Rhodamin-B yaitu kue putu ayu, rengginang, kue mangkok, cenil, kerupuk pasir, cone ice cream, kerupuk gulali, sedangkan 8 sampel lainnya dinyatakan negatif mengandung Rhodamin-B. Selain itu, penelitian dari Khairunnisa dkk., (2022) terhadap 5

sampel kerupuk berwarna merah di Pasar Tradisional Rawangsari Cempaka Putih. Hasil yang didapatkan yaitu terdapat 1 sampel kerupuk yang positif mengandung Rhodamin-B.

Kelurahan Kutoarjo merupakan salah satu kelurahan yang ada di Kecamatan Kutoarjo. Kelurahan Kutoarjo termasuk dalam daerah padat perkotaan pusat kota dengan luas sebesar 238 Ha yang lahannya dipenuhi oleh permukiman kampung, bangunan umum, dan pasar. Di wilayah Kelurahan Kutoarjo kegiatan perdagangan makanan ringan sangat aktif, khususnya di Pasar Kutoarjo dan sekitar Alun- Alun Kutoarjo. Beragam makanan ringan dijual oleh pedagang kaki lima, warung, kios- kios hingga toko yang menjajakan produk olahan baik tradisional maupun modern. Banyak di antara pedagang yang menawarkan makanan ringan dengan warna merah hingga merah muda mencolok.

Dari latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Uji Kandungan Rhodamin-B pada Produk Makanan Ringan yang Beredar di Wilayah Kelurahan Kutoarjo Tahun 2025” .

B. Rumusan Masalah

Apakah produk makanan ringan yang beredar di wilayah Kelurahan Kutoarjo tahun 2025 mengandung Rhodamin-B ?

C. Tujuan Penelitian

Mengetahui ada tidaknya kandungan Rhodamin-B dalam produk makanan ringan yang beredar di wilayah Kelurahan Kutoarjo tahun 2025 dengan uji test kit.

D. Ruang Lingkup

1. Lingkup keilmuan

Penelitian ini termasuk dalam lingkup Ilmu Kesehatan Lingkungan khususnya dalam bidang penyehatan makanan dan minuman.

2. Objek penelitian

Objek dari penelitian ini adalah produk makanan ringan yang dijual oleh pedagang di wilayah Kelurahan Kutoarjo

3. Lokasi penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di wilayah Kelurahan Kutoarjo

4. Waktu penelitian

Penelitian ini dilaksanakan bulan Mei 2025

E. Manfaat

1. Bagi Ilmu Pengetahuan

Menambah referensi penelitian tentang keberadaan zat warna Rhodamin-B di wilayah Kelurahan Kutoarjo

2. Bagi Pedagang

Memberikan informasi bagi penjual makanan ringan di wilayah Kelurahan Kutoarjo tentang larangan menggunakan zat pewarna Rhodamin-B pada pembuatan makanan.

3. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi bagi masyarakat agar lebih selektif saat membeli makanan ringan, karena belum tentu makanan ringan yang dibeli layak

konsumsi. Maka dari itu perlu informasi jelas dan meningkatnya pengetahuan dari masyarakat itu sendiri.

4. Bagi Peneliti

Menambah wawasan peneliti tentang kontaminasi zat warna Rhodamin-B pada makanan ringan.

F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Nama peneliti	Judul	Persamaan	Perbedaan
Amelia dan Zairinayati (2020)	Analisis Keberadaan Rhodamin B pada Saus Tomat yang Beredar di Pasar Kota Palembang	Menggambarkan keberadaan zat warna Rhodamin-B	Pemeriksaan dilakukan menggunakan larutan deterjen sebagai indikator alternatif dalam mendeteksi keberadaan rhodamin-B pada saus tomat.
Patimah dkk., (2020)	Identifikasi dan Penetapan Kadar Jajanan Berwarna Merah diduga Mengandung Rhodamin B di Pasar Cileungsi secara Spectrofotometri UV-Vis	Menggambarkan keberadaan zat warna Rhodamin-B	Pemeriksaan dilakukan menggunakan metode uji spektrofotometri UV-Vis untuk mengetahui kadar rhodamin-B pada jajanan berwarna merah.
Hikma dkk., (2019)	Analisis Zat Rhodamin B pada Saus Tomat yang beredar di Kantin Kampus Universitas Halu Oleo Kendari Tahun 2019	Menggambarkan keberadaan zat warna Rhodamin-B	Pemeriksaan dilakukan menggunakan metode uji spektrofotometri UV-Vis untuk mengetahui kadar rhodamin-B pada saus tomat.
Putri dan Kusumawardhani (2021)	Analisis Rhodamin B pada Saus Warung Mie Ayam di Kota Klaten	Menggambarkan keberadaan zat warna R hodamin-B	Pemeriksaan dilakukan menggunakan metode uji

Nama peneliti	Judul	Persamaan	Perbedaan
			spektrofotometri UV-Vis untuk mengetahui kadar rhodamin-B pada saus warung mie ayam.
Khairunnisa dkk., (2020)	Kandunga Pewarna Rhodamin B pada Kerupuk Berwarna Merah yang Beredar di Pasar Tradisional Rawasari Cempaka Putih dan Tinjauannya dalam Pandangan Islam	Menggambarkan keberadaan zat warna rhodamin-B	Pemeriksaan dilakukan menggunakan metode uji kromatografi lapis tipis dan spektrofotometri UV-Vis untuk mengetahui kadar rhodamin-B pada kerupuk berwarna merah.