

PBAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Jajanan sudah menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat, baik dipertanian maupun dipedesaan. Anak-anak dari berbagai golongan apapun pada umumnya menyukai jajan. Budaya jajan sudah menjadi bagian dari keseharian, hampir semua kelompok sosial usia dan kelas sosial, termasuk anak usia sekolah dan golongan remaja. Kandungan zat gizi pada jajanan bervariasi, tergantung dari jenisnya yaitu, sebagaimana kita ketahui makanan utama, makanan kecil (*Snack*) maupun minuman. Besar kecilnya konsumsi jajanan akan memberikan kontribusi (sumbangan) zat gizi bagi status gizi seseorang. Jajanan kaki lima menyumbang asupan energi bagi anak sekolah sebanyak 36%, protein 29%, dan zat besi 52% (Judarwanto, 2007).

Meskipun jajanan memiliki keunggulan-keunggulan dalam menyumbang kecukupan gizi setiap harinya, namun jajanan disekolah ternyata sangat beresiko terhadap kesehatan karena penganannya sering tidak higienis yang memungkinkan jajanan terkontaminasi oleh mikroba beracun maupun penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang tidak diizinkan (Savitri, 2009).

Anak-anak pada umumnya mengkonsumsi jajanan tanpa mengetahui mana jajanan yang sehat dan yang tidak. Mereka tergiur dengan tampilan warna jajanan yang mencolok tanpa mengetahui bahwa jajanan itu telah terkontaminasi dengan zat warna yang dilarang. Diwilayah Kraksaan Probolinggo terdapat beberapa sekolah dimana disekitar sekolah tersebut terdapat banyak pedagang kaki lima

yang menjual jajanan seperti cimol dan tahu krispi yang menggunakan bumbu bubuk merah mencolok, setiap harinya banyak anak sekolah mengkonsumsi jajanan tersebut. Anak sekolah merupakan generasi bangsa yang harus sehat dan berprestasi. Menurut data Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) pada tahun 2010, sekolah menempati urutan kedua (26,9%) setelah tempat tinggal (56,52%) kasus keracunan pangan di Indonesia. Data BPOM tahun 2010 menunjukkan adanya jajanan tidak memenuhi syarat dengan ditemukannya dari 2.984 sampel yang diuji, 45% tidak memenuhi syarat karena mengandung boraks, formalin dan *rhodamin B*. (Buletin, 2010)

Bumbu Bubuk atau *seasoning powder* merupakan bumbu yang fungsinya untuk memberikan warna yang menarik bagi jajanan. Warna dapat memberi petunjuk mengenai perubahan kimia dalam makanan. Oleh karena itu, warna menimbulkan banyak pengaruh terhadap konsumen dalam memilih suatu produk makanan dan minuman sehingga produsen makanan sering menambahkan pewarna dalam produknya. Pada awalnya, makanan diwarnai dengan zat warna alami yang diperoleh dari tumbuhan, hewan, atau mineral, akan tetapi zat warna tersebut tidak stabil oleh panas dan cahaya serta harganya mahal (Azizahwati, Kurniadi, Hidayat, 2007).

Penggunaan bahan pewarna yang dilarang pada pembuatan makanan jajanan pada umumnya dimaksudkan untuk memberikan warna yang mencolok pada makanan sehingga menarik seperti Rhodamin B menghasilkan warna merah (Sugiyatmi, 2006). Rhodamin B sering digunakan sebagai zat pewarna pada kertas dan tekstil, zat ini paling berbahaya bila dikonsumsi bisa menyebabkan gangguan pada fungsi hati, bahkan kanker hati. Bila mengonsumsi makanan yang

mengandung Rhodamin B, dalam tubuh akan terjadi penumpukan lemak, sehingga lama-kelamaan jumlahnya akan terus bertambah. Dampaknya baru akan kelihatan setelah puluhan tahun kemudian. Zat ini tidak layak untuk dikonsumsi, jika sudah masuk dalam tubuh, maka akan mengendap pada jaringan hati dan lemak, tidak dapat dikeluarkan, dalam jangka waktu lama bisa bersifat karsinogenik. Timbulnya penyalahgunaan tersebut antara lain disebabkan oleh ketidaktahuan masyarakat mengenai zat pewarna untuk pangan, dan disamping itu, harga zat pewarna untuk industri jauh lebih murah dibandingkan dengan harga zat pewarna untuk pangan. Lagipula warna dari zat pewarna tekstil atau kertas biasanya lebih menarik. Oleh karena itu dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.722/MenKes/Per/IX/88, Rhodamin B merupakan salah satu bahan yang dilarang sebagai bahan tambahan pangan (Astuti, Meikawati, Sumarginingsih, 2010). Hal ini jelas sangat berbahaya bagi kesehatan karena adanya residu logam berat pada warna tersebut (Yuliarti, 2007).

Berdasarkan latar belakang di atas peneliti melakukan penelitian tentang analisa zat warna rhodamin B pada jajanan anak sekolah di wilayah Kraksaan Probolinggo

1.2 Rumusan masalah

Apakah terdapat kandungan zat pewarna Rhodamin B pada bumbu bubuk yang ada di jajanan anak sekolah di wilayah Kraksaan Probolinggo?

1.3 Tujuan penelitian

Untuk mengetahui kandungan zat warna Rhodamin B pada bumbu bubuk yang ada di jajanan anak sekolah di wilayah Kraksaan Probolinggo.

1.4 Manfaat

Penelitian ini diharapkan memiliki manfaat bagi masyarakat dan para orang tua terhadap kesehatan anak-anaknya, dan terlebihnya bagi penulis sendiri

1. Sebagai referensi indikasi zat warna dalam jajanan anak sekolah di wilayah Kraksaan Probolinggo.
2. Sebagai bukti kongkrit apabila terdapat zat warna pada bumbu bubuk pada jajanan anak sekolah di wilayah Kraksaan Probolinggo.
3. Sebagai acuan sekolah dalam memberi himbauan mengenai larangan untuk membeli jajanan jenis tertentu.