

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia yang terpenting dan juga merupakan faktor yang sangat esensial bagi pertumbuhan dan perkembangan manusia. Tetapi betapapun menariknya penampilan, lezat rasanya, dan tinggi nilai gizinya, apabila tidak aman dikonsumsi, maka makanan tersebut tidak ada nilainya sama sekali (Winarno dan Rahayu, 2004). Ketersediaan dan keamanan pangan merupakan hak dasar manusia. Masalah tersebut saat ini menjadi keprihatinan dunia karena ratusan juta manusia dilaporkan menderita penyakit akibat keracunan pangan (Brug, 2005 ; Bradley, 2009).

Di zaman modern sekarang ini banyak sekali terjadi perkembangan di bidang industri makanan yang bertujuan untuk menarik perhatian para konsumen. Oleh karena itu, produsen makanan menambahkan zat tambahan makanan atau yang sering disebut sebagai “ *food additives*” dalam produknya. Zat tambahan makanan adalah suatu senyawa atau campuran senyawa selain bahan pangan dasar yang terdapat di dalam makanan tertentu yang merupakan hasil aspek produksi, pengolahan, penyimpanan, atau pengepakan (Anonim, 2008).

Penambahan zat aditif bertujuan untuk meningkatkan mutu pangan. Zat tambahan makanan tersebut dapat berupa pemanis, penyedap, pengawet, antioksidan, “ *Flavor*”/ aroma, pengemulsi, pengental, zat gizi, pewarna, dan lain-lain (Cahyadi, 2006). Salah satu zat aditif yang sering kali digunakan adalah zat

pewarna. Warna merupakan salah satu faktor penentu yang dilihat oleh seseorang konsumen sebelum memutuskan untuk memilih suatu barang termasuk makanan (Muhammad, 2005).

Makanan yang memiliki warna cenderung lebih menarik untuk dipilih konsumen dari pada makanan yang tidak berwarna. Pemakaian zat pengawet, pemanis dan pewarna sintetik pada makanan telah banyak digunakan. Khususnya zat pewarna, akan tetapi masih banyak ditemukan pemakaian zat pewarna berbahaya bagi manusia, contohnya Rhodamin B, Sudan I, Metanil Yellow, Citrus Red, Violet, dan lain- lain. Perwarna- pewarna tersebut dinyatakan berbahaya oleh Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor : 239/Men.Kes/Per/V/85 (Anonim, 2008).

Rhodamin B yaitu zat pewarna berupa serbuk kristal berwarna hijau atau ungu kemerahan, tidak berbau, serta mudah larut dalam larutan warna merah terang berfluoresan sebagai pewarna tekstik atau pakaian (Anonim, 2006). Dalam analisis dengan metode destruksi dan metode spektrofometri, didapat informasi bahwa sifat racun yang terdapat dalam Rhodamin B tidak hanya saja disebabkan oleh senyawa organiknya saja tetapi juga oleh senyawa anorganik yang terdapat dalam Rhodamin B itu sendiri, bahkan jika Rhodamin B terkontaminasi oleh senyawa anorganik lain seperti timbal dan arsen. Dengan terkontaminasinya Rhodamin B dengan kedua unsur tersebut, menjadikan pewarna ini berbahaya jika digunakan dalam makanan. Didalam Rhodamin B sendiri terdapat ikatan dengan klorin (Cl) yang dimana senyawa klorin ini merupakan senyawa anorganik yang reaktif dan juga berbahaya. Reaksi untuk mengikat ion klorin disebut sebagai

sintesis zat warna. Selain terdapat ikatan Rhodamin B dengan klorin terdapat juga ikatan konjugasi.

Ikatan konjugasi dari Rhodamin B inilah yang menyebabkan Rhodamin B berwarna merah. Ditemukannya bahaya yang sama antara rhodamin B dan klorin membuat adanya kesimpulan bahwa atom klorin yang ada pada Rhodamin B yang menyebabkan terjadinya efek toksis bila masuk ke dalam tubuh manusia. Beberapa sifat berbahaya dari Rhodamin B seperti menyebabkan iritasi bila terkena mata, menyebabkan kulit iritasi dan kemerahan bila terkena kulit hamper mirip dengan sifat dari klorin yang seperti disebutkan di atas berkaitan dalam struktur Rhodamin B. Klorin (senyawa halogen) dalam Rhodamin B adalah senyawa radikal yang akan berusaha mencapai kestabilan dalam tubuh dengan berikatan dengan senyawa-senyawa dalam tubuh kita sehingga pada akhirnya akan memicu kanker pada manusia (Hamdani, 2013).

Menurut SK Menteri Kesehatan RI nomor 722/Menkes/ Per/IX/88 mengenai bahan tambahan makanan tentang salah satu pewarna sintetis yang dilarang adalah pewarna rhodamin B karena pewarna Rhodamin B merupakan zat pewarna sintetis yang tidak diizinkan dan umum digunakan sebagai pewarna tekstil. Sehingga sangat berbahaya jika digunakan sebagai pewarna makanan (Yuliarti, 2007).

Salah satu produk makanan yang paling sering ditambahkan dengan zat pewarna adalah pada sosis. Sosis merupakan salah satu produk dari olahan daging yang memanfaatkan daging sebagai bahan utama. Penggunaan daging dalam pembuatan sosis karena pengaruhnya yang sangat besar terhadap kestabilan

emulsi serta sifat dari sosis yang dihasilkan (Winanti et al,2013). Sosis adalah yang diperoleh dari campuran daging halus dan tepung atau pati dengan penambahan bumbu, bahan tambahan makanan yang dimasukkan kedalam selongsong sosis. Data survei independen yang dilakukan oleh perusahaan swasta menunjukkan bahwa konsumsi sosis masyarakat Indonesia tumbuh rata-rata 4,46 % pertahun. Bahan baku yang digunakan untuk memuat sosis terdiri dari bahan utama dan bahan tambahan. Bahan utama yaitu daging, sedangkan bahan tambahannya yaitu bahan pengisi, bahan pengikat, bumbu-bumbu, bahan penyedap, bahan makanan lain yang diizinkan. Daging yang umum digunakan dalam pengolahan sosis berasal dari sapi, ayam, kambing, namun dari ketiga jenis daging tersebut yang memiliki kandungan protein tinggi dengan harga terjangkau adalah daging ayam dengan kandungan protein sebesar 20-23% (Lawriye, 2003).

Sosis merupakan makanan asing yang sudah akrab di masyarakat Indonesia karena rasanya enak. Makanan ini yang telah dicincang kemudian dihaluskan, masukkan ke dalam selongsong berbentuk bulat panjang terbuat dari usus hewan maupun pembungkus buatan s berasal dari bahasa Latin, yaitu *salsus*, yang artinyaujuk pada artian potongan atau hancuran daging ngan penggaraman (Wau, 2010).

Pada umumnya sosis dibuat dari daging sapi, daging babi. Sekarang ini telah dikembangkan sosis ikan, buat dari daging ikan. Jenis ikan yang sering digunakan adalah ikan tuna, ikan lele, ikan tengiri dan ikan kayang banyak di pasaran adalah jenis lele dumbo (*Claringan* postur tubuh lebih besar dan dagingnya banyak, untuk diolah menjadi sosis ilkan lele (Widjanarko, 2010).

Sosis sangat digemari oleh semua kalangan, diantaranya yaitu anak-anak, remaja, dewasa karena rasanya enak dan warna sangat menarik dan menggoda. Sosis tidak hanya digunakan sebagai jajanan tetapi juga campuran makanan, misalnya dimakan dengan roti (hotdog), bisa juga sebagai campuran makanan lainnya seperti nasi goreng, dan mie goreng. Sosis memiliki berbagai varian rasa dan itu yang digemari oleh masyarakat Indonesia (Anonim, 2017).

Oleh karena itu berdasarkan uraian latar belakang di atas maka peneliti tertarik untuk meneliti zat pewarna Rhodamin B pada makanan sosis yang dijual di sekitar Pasar Kapas Krampung Surabaya. Pemilihan lokasi Pasar Kapas Krampung dikarenakan masih banyaknya penjual berbagai macam sosis yang berwarna merah. Oleh sebab itu peneliti ingin meneliti apakah sosis yang dijual di sekitar Pasar Kapas Krampung Surabaya mengandung zat pewarna merah Rhodamin B.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut “ Apakah ada indikasi zat pewarna merah Rhodamin B pada sosis yang dijual di sekitar Pasar Kapas Krampung Surabaya?”

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui ada tidaknya penggunaan zat pewarna merah Rhodamin B pada sosis yang dijual di sekitar pasar Kapas Krampung Surabaya.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat agar berhati-hati mengkonsumsi sosis yang berwarna merah, karena belum mengetahui apakah sosis tersebut mengandung zat pewarna merah Rhodamin B yang dilarang dalam peraturan menteri Kesehatan.
2. Penelitian ini diharapkan sebagai tambahan pengetahuan dan wawasan tentang bahan tambahan khususnya zat pewarna Rhodamin B.