

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Makanan sehat dapat diartikan sebagai makanan yang higienis serta banyak mengandung gizi. Ada beberapa syarat yang terdapat di makanan sehat yaitu bersih tidak mengandung bibit penyakit, jumlah yang cukup tidak berlebihan, harus cukup mengandung vitamin, bentuknya menarik dan rasanya enak (Kusno, 2007).

Di zaman sekarang makanan cepat saji yang bentuknya menarik dan rasanya enak seperti makanan *frozen food* yang dijual di toko-toko besar seperti minimarket, swalayan, agen distributor, dan di sekolah. Berbagai macam jenis *frozen food* seperti sosis sapi, burger sapi, kornet daging sapi, kornet bintang, nugget, sukoi, dan lain-lain.

Berdasarkan hasil survey terdapat beberapa produk *frozen food* seperti olahan ikan, sosis, kornet, burger sapi. Menurut Suparinto (2006) *Rhodamin B* memiliki karakteristik berwarna merah, rasa pahit, dan bau tidak sesuai dengan makanannya.

Keberadaan *frozen food* dapat bermanfaat bagi konsumen dan juga merugikan konsumen karena dapat membahayakan kesehatan. Makanan *frozen food* tergolong makanan cepat saji yang bermanfaat bagi kehidupan sehari-hari, menjadikan *frozen food* sebagai hidangan sarapan pagi tentu menjadi pilihan untuk beberapa keluarga, karena tidak memakan banyak waktu untuk mengolahnya dan banyak digemari anak-anak karena warnanya yang menarik.

Selain itu *frozen food* dapat merugikan konsumen karena di dalam berbagai macam bahan tambahan pangan lainnya seperti, pengawet, pemanis, pewarna. Bahan pewarna yang digunakan dalam makanan frozen food tersebut dapat berupa alami maupun sintetik (Wirasto, 2008). Hal ini kemungkinan adanya penggunaan pewarna sintesis seperti *Rhodamin B* yang kini penggunaannya telah dilarang karena dapat membahayakan konsumen (Yuliarti, 2007)

Pemakaian zat pewarna sintetik pada makanan ternyata masih banyak ditemukan pemakaian zat pewarna berbahaya bagi manusia. Pewarna yang berbahaya tersebut salah satunya adalah *Rhodamin B*. Hal ini dinyatakan berbahaya melalui Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor: 239/Men.Kes/Per/V/85. Untuk rhodamin B No. Indeks Warna (C. I. No) : 45170 (Tranggon, 2000).

Rhodamin B sering disalahgunakan untuk pewarna pangan (kerupuk, makanan ringan, minuman yang dijual di sekolah). Makanan yang menggunakan *Rhodamin B* biasanya memiliki warna yang lebih terang atau mencolok warnanya dan memiliki rasa agak pahit (Palupi, 2007)

Rhodamin B merupakan zat warna sintetik yang umum digunakan sebagai pewarna tekstil. Pengonsumsi Rhodamin B dalam jumlah yang besar maupun berulang-ulang menyebabkan sifat kumulatif, yaitu iritasi saluran pernafasan, iritasi kulit, iritasi pada mata, iritasi pada saluran pencernaan, keracunan, dan gangguan hati/liver. (Savitri, 2014)

Alasan pemakaian *Rhodamin B* dari hasil survey oleh Listiana (2009) adalah agar hasil lebih baik dan menarik (40,9%) , sedangkan alasan kedua tertinggi adalah harganya murah (36,4%). Pemakaian *Rhodamin B* dapat menghasilkan

tekstur yang padat, tampilan yang menarik, dan harga pewarna sintetis *Rhodamin B* sebesar Rp. 70.000,00/kg, lebih murah dari pada pewarna makanan alami yang mencapai Rp. 90.000,00/kg.

Di dalam *Rhodamin B* terdapat ikatan *klorin (Cl)* yang bersifat reaktif dan berbahaya. *Klorin* merupakan senyawa radikal atau senyawa yang kehilangan elektron (tidak stabil), *klorin* bersifat halogen atau mudah bereaksi. Dan ketika radikal tersebut masuk ke dalam tubuh, dia akan mencari sesuatu yang bertujuan untuk melengkapi pasangan elektronnya. Apabila sudah bertemu molekul di dalam tubuh, dia akan membentuk radikal baru, jika radikal baru ini menumpuk di DNA dapat menyebabkan terjadinya mutasi dan akan membentuk sel kanker apabila mutasi terjadi terus-menerus

Bila terpapar *Rhodamin B* dalam jumlah besar maka dalam waktu singkat terjadi gejala akut keracunan *Rhodamin B* apabila masuk melalui makanan. Bila terhirup, terkena kulit, dan terkena mata, maka akan mengakibatkan iritasi pada saluran air seni yang menyebabkan berwarna merah maupun merah muda. Selain itu bisa menyebabkan terjadinya iritasi pada saluran pernafasan dan iritasi pada kulit, serta iritasi mata. Iritasi mata ditandai dengan mata kemerahan dan timbunan cairan atau oedem pada mata (Yuliarti, 2007).

Rhodamin B bisa menumpuk di lemak sehingga lama-kelamaan jumlahnya akan terus bertambah. Kerusakan pada hati terjadi akibat makanan yang mengandung *Rhodamin B* dalam konsentrasi tinggi. Paparan *Rhodamin B* dalam waktu yang lama dapat menyebabkan gangguan fungsi hati dan kanker hati (Wijaya, 2010)

Terdapat beberapa penjual *frozen food* di wilayah Kendangsari yang diminati oleh masyarakat seperti minimarket, swalayan, agen distributor, dan di sekolah. Konsumen terbesar *frozen food* ialah ibu rumah tangga dan pedagang asongan yang menjual kembali dalam bentuk makanan jadi dan disukai oleh anak-anak.

Mengingat banyak penjual *frozen food* dan bahaya *Rhodamin B* pada makanan yang berkarakteristik warna merah, rasa pahit, dan bau tidak sama dengan makanannya yang berdampak buruk bagi kesehatan konsumen, maka hendak diteliti “Analisis kualitas makanan *frozen food* berdasarkan kandungan *Rhodamin B* yang dijual di wilayah Kendangsari Surabaya”.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah kualitas makanan frozen food berdasarkan kandungan Rhodamin B yang dijual di wilayah Kendangsari Surabaya?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui kualitas makanan frozen food berdasarkan kandungan Rhodamin B yang dijual di wilayah Kendangsari Surabaya.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat bagi Masyarakat

Memberi informasi kepada masyarakat akan bahaya zat pewarna sintesis yang digunakan penjual terhadap makanan yang dijual.

1.4.2 Manfaat bagi Peneliti

Melatih keterampilan bagi peneliti dan memberi pengetahuan akan bahaya zat pewarna sintetis yang digunakan penjual terhadap makanan yang dijual.