

## **BAB V**

### **PEMBAHASAN**

#### **5.1 Pembahasan**

Dari hasil penelitian ini didapatkan 30 sampel frozen food berupa sosis, kornet dan olahan ikan yang diambil secara acak di wilayah Kendangsari Surabaya ternyata semuanya (100%) tidak mengandung zat pewarna Rhodamin B.

Dari hasil penelitian ditemukan 30 sampel frozen food berupa sosis, kornet dan olahan ikan yang diambil secara acak di wilayah Kendangsari Surabaya ternyata semuanya (100%) tidak mengandung zat pewarna Rhodamin B.

Dalam perkembangan dunia makanan, telah berkembang pula BTM (Bahan Tambahan Makanan) yang bersifat memperbaiki penampilan dan rasa makanan, di antaranya bahan pewarna makanan sintetis. Namun seiring itu terjadi pula penyalahgunaan BTM seperti Rhodamin B sebagai pewarna tekstil yang oleh produsen ditambahkan pada makanan dengan tujuan memperkecil biaya produksi serta daya tarik dari makanan tersebut. (Wirasto, 2008)

Namun dalam penelitian ini telah didapati hasil bahwa frozen food aman di konsumsi, khususnya dalam hal penambahan Rhodamin B. Faktor yang menyebabkan keadaan tersebut adalah perilaku produsen besar maupun produsen kecil dalam mempertahankan kepercayaan konsumen dalam memproduksi makanan yang baik dan aman untuk dikonsumsi. Produsen mematuhi peraturan Permenkes dengan tidak memakai zat pewarna sintetis yang tidak diperbolehkan. Pewarna tersebut termasuk tidak dilarang penggunaannya dalam makanan.

Perilaku positif produsen khususnya dengan tidak menyalahgunakan Rhodamin B dalam proses pengolahan produk frozen food disebabkan berjalannya sosialisasi pemerintah kepada produsen-produsen makanan termasuk UKM (Unit Kecil Menengah) dan adanya control langsung secara berkala uji kelayakan makanan melalui BPOM. .

Dalam penelitian ini hanya diteliti tentang zat pewarna Rhodamin B pada frozen food saja, namun tidak terdapat kandungan Rhodamin B pada makanan tersebut. Kemungkinan juga terdapat zat pewarna buatan yang lain yang menghasilkan warna merah pada makanan seperti alkanat, karmin, carmoisine, amaranth, erythrosine, santoxantin, apokaroten. Zat ini bila dipakai dalam dosis dan jangka waktu tertentu akan berakibat timbulnya penyakit kanker hati dan ginjal, yang sangat membahayakan zat pewarna Rhodamin B ini bersifat karsiogenik terhadap binatang percobaan dan dapat merusak hati (Sufupiatul, 2004).

Berdasarkan hasil penelitian, dapat diketahui bahwa produk frozen food yang beredar memenuhi syarat Permenkes No.1168/Menkes/Kes/X/1999 dan aman dikonsumsi berdasarkan kandungan zat pewarna *Rhodamin B*.