

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Es krim adalah hidangan penutup dingin (frozen desert )bahan yang terbuat dari susu dicampur dengan pemanis, perasa seperti gula dan cita rasa tertentu. Makanan beku ini bisa dibuat dari campuran produk-produk susu dengan presentase lemak susu yang tertentu ukurannya, dan dicampur dengan telur, ditambah dengan bahan penegas cita rasa dan pewarna tertentu sehingga lebih menarik. Dalam bentuk sederhana, es krim mengandung 5-6 persen jumlah pewarna dan bahan cita rasa dari volume bagian es krim yang tidak beku (Fitriyono, 2014).

Es krim merupakan hidangan populer masyarakat Indonesia bahkan es krim menjadi hidangan yang sangat terkenal di dunia. Di eropa dan amerika bukan lagi konsumen terbesar es krim, asia pasifik menguasai sekitar 30% dari total pasar es krim di dunia. konsumsi es krim pada wilayah asia pasifik dan asia tenggara memiliki persentase yang tinggi. Indonesia secara ukuran memiliki pasar es krim yang sangat besar yaitu mencapai 158 juta liter dan terbesar di asia tenggara. Pertumbuhan pasar es krim pada tahun 2018 mencapai 240 juta liter atau rata-rata tumbuh 8,75% per tahun (Marketeers, 2015).

Dengan pertumbuhan jumlah penduduk Indonesia yang meningkat akan diikuti dengan meningkatnya daya beli pada masyarakat.peningkatan daya beli menjadikan adanya perubahan gaya hidup dan pola makan termasuk meningkatnya konsumsi es krim. Wilayah Indonesia yang cenderung panas

sehingga sangat cocok untuk mengkonsumsi es krim sebagai kudapan karena karakteristik es krim disajikan dalam suhu dingin (Triwahyuni, 2015).

Es krim sangat disukai berbagai kelompok usia mulai dari anak-anak sampai usia tua. kreator yang kreatif selalu menciptakan inovasi es krim dengan varian rasa yang beragam dan selalu menjadi tren makanan pada zaman sekarang. Dengan tampilan berwarna-warni es krim menjadi makanan yang digemari anak muda sebagai salah satu tren di media social (Afifah, 2018).

Banyaknya minat orang terhadap es krim sehingga toko es krim semakin banyak dijumpai mulai dari yang berkonsep jaman dulu hingga toko es krim yang modern dan hits dikalangan anak muda. Jawa timur memiliki beragam tempat kuliner es krim. Toko es krim banyak tersebar pada kota besar di Jawa timur salah satunya di kota Surabaya (Anonim, 2018).

Surabaya terkenal sebagai kota yang memiliki suhu udara yang panas. Banyak masyarakat Surabaya memilih berjalan-jalan di mall untuk menghilangkan rasa panas. Di mall Surabaya banyak ditemukan tempat es krim dengan varian yang sangat banyak salah satunya es krim yang modern. Dengan berbagai macam rasa dan warna yang menarik (Alcander, 2017).

Es krim yang berwarna merah lebih menarik perhatian konsumen dan lebih banyak dijumpai di toko es krim karena banyak digunakan untuk menggambarkan aneka rasa yang menggunakan warna merah seperti rasa stroberi, jambu biji, permen, buah naga, dan red velvet.

Pemberian warna pada produk es krim memiliki prosedur warna yang harus sesuai dengan ketentuan badan pengawas obat dan makanan (BPOM). Es

krim yang berwarna terlalu pekat kemungkinan memakai pewarna yang berlebihan dan tidak sesuai standar. Semakin pucat warna makanan akan tetap aman untuk dikonsumsi (Akbar, 2017).

Kasus keracunan es krim pernah terjadi di kabupaten ngawi jawa timur. Yang mengakibatkan 51 siswa mengalami keracunan. Menurut kepala seksi farmasi, makanan, dan minuman dinas kesehatan nyawi, indah pratiwi mengatakan hasil uji laboratorium yang dilakukan terhadap sisa es krim yang dikonsumsi para siswa terdapat kandungan bahan pewarna sintetis rhodamin B. zat pewarna ini sangat berbahaya jika dikonsumsi pada manusia. Selain menimbulkan rasa pusing dan mual, pemakaian jangka panjang akan memicu kanker (Titis, 2011).

Waspada zat kimia pada warna yang mencolok salah satunya pewarna buatan yang sering digunakan seperti Rhodamin B. Hindari makanan yang mencolok atau jauh dari warna aslinya. Es krim yang berwarna terlalu mencolok ada kemungkinan sudah ditambah zat perawna yang tidak aman (Juni, 2019).

Penggunaan rhodamin B pada makanan dalam waktu yang lama akan mengakibatkan kanker dan gangguan fungsi hati. Dan jika terpapar rhodamin B dalam jumlah besar dalam waktu singkat akan terjadi gejala akut keracunan rhodamin B. Rhodamin B adalah bahan kimia yang digunakan sebagai bahan pewarna dasar dalam tekstil dan kertas. Zat ini ditetapkan sebagai zat yang dilarang di Indonesia melalui Peraturan Menkes RI No.722/Menkes/Per/IX/88 (Hamdani, 2012).

Bedasarkan uraian latar belakang diatas peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul “Analisis kandungan rhodamin B pada es krim yang dijual di mall daerah Surabaya.”

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka didapatkan rumusan masalah sebagai berikut : Apakah terdapat kandungan Rhodamin B pada es krim yang dijual di mall di daerah surabaya?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Untuk mengetahui kandungan Rhodamin B pada es krim yang dijual di mall di daerah Surabaya.

## **1.4 Manfaat penelitian**

### **1.4.1 Manfaat secara teoritis**

1. Dapat menambah pengetahuan tentang pemeriksaan rhodamin B pada es krim yang dijual di mall daerah Surabaya.
2. Sebagai masukan dan pengalaman bagi penulis mengenai zat warna sintetis yang dapat membahayakan bagi kesehatan.

### **1.4.2 Manfaat secara praktis**

Dapat memberikan informasi kepada masyarakat untuk lebih peduli tentang makanan yang akan di konsumsi dengan berbagai jenis makanan dengan warna yang mencolok yang dijual di mall daerah Surabaya masyarakat lebih berhati-hati,

khususnya pada anak-anak yang sangat menyukai makanan yang memiliki warna yang menarik.

