

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bahan Tambahan Pangan (BTP) merupakan bahan tambahan yang sengaja ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk suatu pangan. Termasuk didalamnya adalah pewarna, penyedap rasa, pengawet, pengental, penguasap dan pengembang (Hadriyati *et al.*, 2021).

Pasal 3 Peraturan Menteri dalam Negeri Indonesia dan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. 43 Tahun 2014, No.2 Tahun 2013 tentang pengawasan bahan berbahaya yang disalahgunakan dalam pangan menjelaskan bahwa pengawasan bahan berbahaya yang disalahgunakan dalam pangan dilakukan terhadap jenis bahan berbahaya antara lain, asam borat, boraks, formalin (larutan formaldehid), paraformaldehid (serbuk dan tablet paraformaldehid), pewarna merah Rhodamin B, pewarna merah amarant, pewarna kuning metil dan pewarna kuning auramin (Vinola, Nawi and Yunus, 2021).

Bahan pewarna merupakan zat yang digunakan untuk memberi atau memperbaiki warna atau suatu pigmen yang berasal dari sayuran, hewan, mineral atau sumber lain yang bila ditambahkan pada makanan, obat dan kosmetik dapat memberikan warna tertentu (Karunia, 2013).

Rhodamin B adalah zat pewarna yang di larang penggunaannya menurut PERMENKES RI No.239/MenKes/Per/V/1985 yang merupakan jenis pewarna yang bersifat toksik, jika diberikan pada makanan atau pun

minuman dapat memberikan dampak yang membahayakan bagi kesehatan manusia. Rhodamin B tidak dapat di metabolisme oleh hati sehingga terjadinya penumpukan di dalam hati yang akan menyebabkan gangguan fungsi hati. Struktur kimia dari Rhodamin B mengandung unsur N⁺ (nitronium) yang bersifat karsinogenik sehingga memacu pertumbuhan sel kanker dan menyebabkan terjadinya kanker dan tumor hati (Hadriyati *et al.*, 2021). Dalam islam, mengkonsumsi makanan yang mengandung zat berbahaya bagi tubuh hukumnya adalah haram. Adapun ayat mengenai makanan yang baik seperti dijelaskan dalam Al-Qur'an Surah Al-Baqarah 2 : 168, yaitu :

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Terjemahnya :

“Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata” (Kemenag RI, 2019)

Menurut Kementerian Agama Republik Indonesia dalam tafsir ringkas Al-Qur'an Al-Karim menafsirkan ayat diatas bahwa wahai manusia makanlah dari makanan yang halal, yaitu tidak haram, baik zatnya maupun cara memperolehnya. Dan selain halal, makanan juga harus yang baik, yaitu sehat, aman, dan tidak berlebihan. Makanan dimaksud adalah yang terdapat di bumi yang diciptakan Allah untuk seluruh umat manusia, dan janganlah kamu mengikuti Langkah-langkah setan yang selalu merayu manusia agar memenuhi kebutuhan jasmaninya walaupun

dengan cara yang tidak sesuai dengan ketentuan Allah. Waspadailah usaha setan yang selalu berusaha menjerumuskan manusia dengan segala tipu dayanya. Allah mengingatkan bahwa sungguh setan itu musuh yang nyata bagimu, wahai manusia (Kemenag RI, 2016).

Ciri-ciri pangan yang mengandung Rhodamin B antara lain, warnanya cerah mengkilap dan lebih mencolok, terkadang warna terlihat tidak rata, ada gumpalan warna pada produk, dan bila dikonsumsi rasanya sedikit lebih pahit. Biasanya produk pangan yang mengandung zat ini tidak mencantumkan kode, label, merek atau identitas lengkap lainnya (Adriani *et al.*, 2019).

Pada produk yang dicurigai mengandung Rhodamin B dapat dianalisis secara kualitatif dan kuantitatif. Adapun secara kualitatif dengan menggunakan alat kromatografi lapis tipis (KLT), metode wool, *test kit*, dan uji pewarnaan. Sedangkan kuantitatif dengan menggunakan alat Spektrofotometer UV-Vis untuk mengetahui kadar Rhodamin B dalam suatu pangan (Amelia Saputri, Puteri Irinda and Pratiwi, 2018).

Menurut (Pamungkas and Nopiyanti, 2021) yang menganalisis Rhodamin B dalam arum manis secara Kromatografi Lapis Tipis dan Spektrofotometer UV-Vis di daerah Sukoharjo dan Surakarta, telah diperoleh bahwa arum manis dengan merek A positif mengandung Rhodamin B dengan kadar 0,2% yang artinya jajanan arum manis tersebut tidak layak dikonsumsi oleh masyarakat.

Berdasarkan penjelasan diatas bahwa Rhodamin B masih banyak digunakan pada produk sebagai Bahan Tambahan Pangan (BTP) dan

sangat berbahaya bagi Kesehatan. Maka dilakukan penelitian tentang Analisis Kadar Rhodamin B pada arum manis dengan metode Spektrofotometri UV-Vis.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan pada uraian latar belakang dapat ditemukan rumusan masalah dalam penelitian ini, yaitu :

1. Apakah arum manis mengandung Rhodamin B?
2. Berapa kadar Rhodamin B pada arum manis secara Spektrofotometri UV-Vis?

C. Maksud dan Tujuan Penelitian

1. Maksud Penelitian

Adapun maksud dari penelitian ini adalah untuk mengetahui analisis kadar Rhodamin B pada arum manis secara spektrofotometri UV-Vis yang beredar di Makassar.

2. Tujuan Umum

Adapun tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan memahami analisis kadar Rhodamin B pada sampel arum manis yang beredar di Makassar dengan metode Spektrofotometri UV-Vis.

3. Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus dari penelitian ini adalah untuk menganalisis kandungan dan kadar Rhodamin B pada arum manis yang beredar di kota Makassar.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

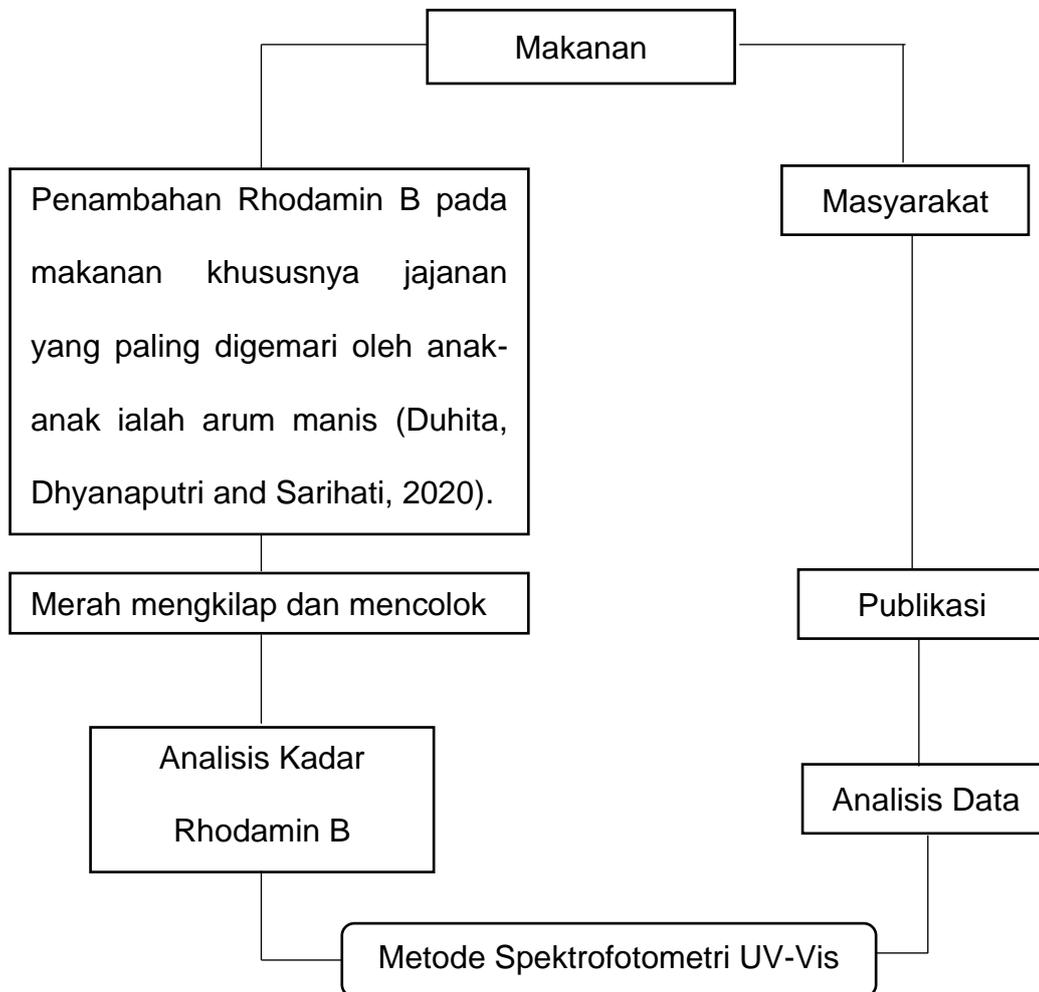
Penelitian ini diharapkan dapat menjadi rujukan dan referensi bagi mahasiswa atau peneliti lainnya dibidang farmasi tentang analisis kadar Rhodamin B pada sampel arum manis yang beredar di Makassar.

2. Manfaat Praktis

Manfaat praktis dari hasil penelitian yang dilakukan diharapkan dapat memberikan informasi kepada pembaca mengenai kadar Rhodamin yang terdapat di sampel arum manis.

E. Kerangka Berpikir

Adapun kerangka berpikir yang dapat disusun dalam bentuk bagan berdasarkan dari latar belakang yaitu :



F. Hipotesis

Arum manis dengan warna mencolok memiliki kandungan Rhodamin B yang dianalisis secara Spektrofotometri UV-Vis.