

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kerupuk adalah suatu jenis makanan yang terbuat dari bahan-bahan yang memiliki kandungan pati yang cukup tinggi. Kerupuk memiliki tekstur kering dan renyah yang berbentuk lempengan tipis (Jamaluddin. P, 2018). Menurut Rosiani *et al.*, 2015, kerupuk merupakan salah satu jenis makanan ringan yang volumenya akan mengembang jika dilakukan proses penggorengan menggunakan minyak panas.

Kerupuk merupakan salah satu jajanan terkenal yang digemari oleh banyak masyarakat dan menjadi makanan khas di Indonesia. Di negara lain kerupuk disebut dengan kropoek, keropok, kropek, bánh phồng tôm, dan sebagainya. Makanan ringan yang memiliki tekstur garing ini biasanya dikonsumsi sebagai makanan pendamping bersama dengan makanan utama. Kerupuk yang diberi jenis bahan tambahan yang berbeda dapat menghasilkan aroma, bentuk, rasa, ukuran, kerenyahan dan ketebalan, serta memiliki nilai gizi yang bervariasi pula. Ketebalan, bentuk dan proses pembuatannya dari bahan tambahan pangan yang ditambahkan dapat mempengaruhi tingkat minat masyarakat (Amertaningtyas, 2011)

Kerupuk juga tidak lepas dari masalah keamanan makanan jajanan. Kurangnya pengetahuan yang memadai mengenai bahaya penggunaan bahan kimia Rhodamin pada kesehatan dan kurangnya tingkat kesadaran masyarakat yang masih rendah menjadi salah satu faktor adanya

kemungkinan produsen menggunakan Rhodamin B pada produknya. Selain itu, Rhodamin B sering digunakan sebagai pewarna karena harganya relatif lebih murah, penggunaannya yang praktis, warna yang dihasilkan terlihat lebih menarik dan tingkat stabilitas warnanya lebih baik dari pada pewarna alami (Kumalasari, 2015).

Pemerintah Indonesia telah menetapkan 30 zat pewarna berbahaya dalam Peraturan Menteri Kesehatan (PERMENKES) No.239/Menkes/Per/V/85 salah satunya yaitu Rhodamin B. Rhodamin B merupakan salah satu zat perwarna tambahan yang dilarang penggunaannya sebagai bahan tambahan makanan. Rhodamin B dapat menjadi ancaman kesehatan tubuh sebab dapat menyebabkan iritasi kulit, gangguan saluran pernafasan, iritasi mata, gangguan saluran pencernaan, keracunan, gangguan hati dan dapat menyebabkan kanker (Permenkes, 1985).

Permenkes RI Nomor 239/MenKes/Per/V/85 tentang zat warna tertentu yang diakui sebagai bahan berbahaya, melarang penggunaan Rhodamin B menjadi bahan tambahan warna pada produk pangan. Namun, Rhodamin B masih banyak disalahgunakan oleh produsen sebagai bahan tambahan warna untuk produk pangan dan kecantikan (Astuti *et al.*, 2010). Rhodamin B merupakan zat warna yang bersifat sintetik yang dapat menghasilkan warna merah pada produk. Rhodamin B berbentuk kristal dengan warna ungu kemerah-merahan, hujau, atau coklat. Zat warna ini bersifat sangat larut dalam larutan air yang akan menghasilkan warna

merah kebiru-biruan dan berfluorensi kuat. Selain dalam air, Rodamin B juga dapat larut dalam HCL, alkohol, dan NaOH (Ifu & Sadimantaa, 2016).

Dengan perkembangan teknologi masa kini, masyarakat sudah menggunakan teknologi modern untuk semua hal yang dilakukan menggunakan teknologi salah satunya yaitu metode jual beli barang yang sudah menggunakan via *online shop*. Menurut Kementerian Perindustrian, Jawa Barat merupakan salah satu daerah yang terdapat banyak produsen kerupuk yaitu sebanyak 113 perusahaan (Kemenperin RI, 2022). Kerupuk yang diproduksi sangat beragam, dari macam jenis kerupuk hingga warnanya. Banyak dari produsen kerupuk yang membuat kerupuk menggunakan pewarna Rhodamin B dikarenakan tidak tahunya akan bahaya dari Rhodamin B sebagai pewarna makanan. Berdasarkan latar belakang diatas, pengujian zat pewarna yang terdapat dalam produk makanan berwarna merah seperti kerupuk yang dijual di *online shop* daerah Jawa Barat perlu dilakukan agar masyarakat mendapatkan jaminan kesehatan dalam memilih dan mengkonsumsi kerupuk khususnya terkait kerupuk dengan kandungan Rhodamin B.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang sudah dipaparkan, maka dapat dirumuskan suatu permasalahan yaitu:

1. Apakah kerupuk merah yang beredar di *online shop* daerah Jawa Barat mengandung zat pewarna sintesis Rhodamin B?
2. Berapa konsentration kadar zat pewarna sintesis Rhodamin B pada kerupuk merah yang beredar di *online shop* daerah Jawa Barat?

C. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Peneliti, Tahun	Judul Penelitian	Metodologi	Hasil Penelitian	Perbedaan dengan Penelitian ini
(Dawile <i>et al.</i> , 2013)	“Analisis Zat Pewarna Rhodamin B pada Kerupuk yang Beredar di Kota Manado”	KLT dan Spektrofotometri UV-Vis	Hasil penelitian menunjukkan bahwa 1 dari 10 sampel yang berasal dari pasar 45 positif mengandung Rhodamin B dengan kadar rata-rata sebesar 0,28µg/ml	Perbedaan lokasi pengambilan sampel kerupuk
(Kumalasari, 2015)	“Identifikasi dan Penetapan	KLT dan Spektrofotometri	Hasil penelitian menunjukkan dari 6	Perbedaan lokasi

	Kadar	metri	UV-	sampel dengan 3	pengambilan
	Rhodamin B	Vis		replikasi ditemukan	sampel
	dalam			1 sampel positif	kerupuk
	Kerupuk			mengandung	
	Berwarna			Rhodamin B yaitu	
	Merah yang			sampel ke 5 dengan	
	Beredar di			kadar rata-rata	
	Pasar Antasari			Rhodamin B pada	
	Kota			sampel sebesar	
	Banjarmasin”			7,25 ± 3,8640	
				mg/kg	
(Hevira	<i>et</i>	“Analisis	KLT	dan	Hasil penelitian
<i>al.</i> , 2020)	Pewarna	Spektrofoto			yang telah
	Rhodamin B	metri	UV-	dilakukan, dapat	lokasi
	pada Kerupuk	Vis		disimpulkan bahwa	pengambilan
	Merah di			kerupuk merah di	sampel
	Payakumbuh”			Payakumbuh pada	kerupuk
				pengujian	
				kromatografi lapis	
				tipis dan hasil uji	
				Spektrofotometri	
				UV-Vis adalah	
				negatif.	

(Puspitasari & Harimurti, 2020)	“Analisis Survei Pewarna Berbahaya Rhodamin B pada Kerupuk Berwarna Merah yang Beredar di Pasar Besar Kota Madiun”	KLT dan Spektrofotometri UV-Vis	Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 7 sampel yang diteliti ditemukan 6 sampel krupuk yang dinyatakan positif mengandung Rhodamin B dengan kadar antara 56,9 mcg/g sampai 335,3 mcg/g	Perbedaan lokasi pengambilan sampel kerupuk
---------------------------------	--	---------------------------------	--	---

D. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui apakah terdapat zat pewarna berbahaya Rhodamin B pada kerupuk merah yang beredar di *online shop* daerah Jawa Barat.
2. Menentukan konsentersasi kadar zat pewarna sintesis Rhodamin B pada kerupuk merah yang beredar di *online shop* daerah Jawa Barat.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi konsumen

Sebagai bahan informasi kepada konsumen dan meningkatkan pengetahuan konsumen mengenai bahan berbahaya Rhodamin B khususnya pada kerupuk merah yang beredar di *online shop* daerah Jawa Barat, sehingga masyarakat bisa lebih teliti dan lebih waspada dalam melakukan pemilihan produk makanan yang akan di konsumsi.

2. Manfaat bagi peneliti

Mendapatkan ilmu dan pengalaman, serta dapat menerapkan ilmu yang telah di pelajari selama perkuliahan di Program Studi Farmasi.

3. Manfaat bagi institusi

Sebagai informasi dan referensi lebih lanjut untuk melakukan penelitian ditempat lain, maupun zat berbahaya lain.