

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kesehatan adalah keadaan sehat, baik secara fisik, mental, spritual maupun soaial yang memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara sosial dan ekonomis (UU KES NO. 36 TAHUN 2009). Seiring berjalannya waktu, tidak kita sadari bahwa dalam makanan yang kita konsumsi sehari-hari ternyata mengandung zat-zat yang kimia yang bersifat racun, baik itu pewarna, penyedap rasa, dan bahan campuran lain. Zat-zat kimia ini berpengaruh terhadap tubuh kita, sehingga kebanyakan kita akan mengetahui dampaknya dalam waktu yang lama (Eka, 2013).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan (PERMENKES) No. 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan, Bahan Tambahan Pangan yang selanjutnya disingkat BTP adalah bahan yang ditambahkan kedalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan. Bahan Tambahan Pangan (aditif) adalah zat yang ditambahkan pada makanan yang ditambahkan pada makanan yang diberikan dalam jumlah kecil dengan maksud untuk memperbaiki rupa, susunan, atau sifat makanan. Bahan tambahan tersebut dapat berupa bahan pengawet, bahan pemanis buatan, penyedap rasa, dan bahan pewarna.

Pewarna makanan merupakan bahan tambahan yang dapat memperbaiki atau memberi warna pada makanan dan pelengkap daya tarik makanan, minuman serta bumbu masak hal ini sangat mempengaruhinya minat konsumen untuk membelinya. Pemerintah indonesia melalui Peraturan Menteri Kesehatan (PERMENKES) No. 239/Menkes/Per/V/1985 menetapkan 30 zat pewarna berbahaya. *Rhodamin B* sebagai zat pewarna pada makanan masih sering terjadi di lapangan dan diberitakan di beberapa media massa.

Rhodamin B merupakan zat warna sintetis yang biasa digunakan pada industri tekstil dan kertas. *Rhodamin B* berbentuk serbuk kristal, berwarna hijau atau ungu kemerahan, tidak berbau, dan dalam larutan akan berwarna terang berpendar atau berfluorensi. *Rhodamin B* merupakan zat warna golongan xanthenes dyes, dan digunakan pada industri tekstil dan kertas, sebagai pewarna kain, kosmetika, produk pembersih mulut, dan sabun. Nama lain dari *Rhodamin B* adalah C Red no

19, Food Red 15, ADC *Rhodamin B*, Azien *Rhodamin*, dan Brilliant Pink (3,4). Zat ini ditetapkan sebagai zat yang dilarang penggunaannya pada makanan (Eka, 2013).

Gula Kapas (Arum manis) adalah sejenis pangan yang dibuat dari pintalan gula yang dibakar terlebih dahulu. Pangan ini pertama kali diperkenalkan pada 1904 oleh William Morrison dan John C. Gula Kapas Merah (Arum manis) dibuat dari gula yang diberi pewarna makanan. Warna Gula Kapas Merah (Arum manis) paling populer adalah merah jambu, favorit yang lain adalah campuran warna merah jambu, ungu dan biru.

Penggunaan *Rhodamin B* dalam produk pangan karena harganya murah dan mudah didapat dibandingkan zat pangan yang telah diizinkan, kemungkinan keduanya adalah kurangnya pengetahuan produsen industri rumah tangga tentang zat warna apa saja yang diperbolehkan dan tidak diperbolehkan pada makanan.

Beberapa jenis bahan makanan yang diuji Badan Pemeriksaan Obat dan Makanan (BPOM) mengandung bahan berbahaya seperti kerupuk, sosis, jelly, kue apem, es sirup atau cendol, minuman ringan seperti limun (*Rhodamin B*), methanyl yellow, dan amaranth. Pemakaian ini sangat berbahaya karena memicu terjadinya kanker serta merusak ginjal dan hati yang disebabkan oleh bahan-bahan yang ditambahkan pada jajanan untuk anak-anak (Eka, 2013).

Dari uraian diatas penulis tertarik melakukan penelitian “Studi Literatur *Rhodamin B* pada Gula Kapas Merah (Arum manis) Tahun 2020” berdasarkan studi literatur dengan mencari data yang ada pada kepustakaan, artikel-artikel , internet dan semua informasi yang ada.

1.2 Rumusan Masalah

Untuk mengetahui pewarna *Rhodamin B* pada Gula Kapas Merah (Arum manis) menggunakan studi literatur.pada kepustakaan, artikel-artikel , internet dan semua informasi yang ada

1.3 Batasan Masalah

Penelitian ini dibatasi hanya mengidentifikasi *Rhodamin B* pada Gula Kapas Merah (Arum manis).

1.4 Tujuan Penelitian

Mengetahui kandungan *Rhodamin B* pada Gula Kapas Merah (Arum manis).

1.5 Manfaat Penelitian

- a. Bagi mahasiswa/i sebagai Referensi memberikan informasi untuk melindungi kesehatan dari zat warna berbahaya yang masih digunakan sebagai zat pewarna makanan yaitu *Rhodamin B* pada Gula Kapas Merah (Arum manis).
- b. Bagi instansi terkait sebagai informasi adanya zat warna berbahaya yang masih digunakan sebagai zat pewarna makanan yaitu *Rhodamin B* pada Gula Kapas Merah (Arum manis).
- c. Bagi peneliti ini bermanfaat sebagai sarana Pembelajaran dalam melakukan suatu penelitian.