

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut PERATURAN MENTERI KESEHATAN

(PERMENKES) NO.033 TAHUN 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah bahan yang ditambahkan kedalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah. Penggunaan zat warna menjadi bagian penting dalam makanan. Warna alami mengandung pigmen yang secara umum berasal dari tumbuh-tumbuhan. Namun, beberapa zat warna alami tidak menguntungkan tidak stabil selama proses dan penyimpanan. Menurut Nolet dalam Samosir (2018) kestabilan warna alami bergantung pada beberapa factor, antara lain cahaya, oksigen, logam berat oksidasi, temperatur, keadaan air, dan pH, sehingga penggunaan zat warna sintetik pun menjadi pilihan yang dipakai oleh produsen. Keunggulan zat warna sintetik antara lain lebih murah, lebih mudah untuk di gunakan, lebih stabil, lebih tahan terhadap berbagai kondisi lingkungan, daya mewarnainya lebih kuat, dan memiliki rentang warna yang lebih luas (Saefurqon, 2017).

Rhodamin B merupakan zat warna sintetik yang umum digunakan sebagai pewarna tekstil. Rhodamin B merupakan zat kimia beracun yang bila tertelan akan menyebabkan iritasi mukosa lambung, iritasi mata, iritasi kulit, iritasi pada saluran pernafasan, mual, muntah, mulas, kanker hati dan menyebabkan terjadinya perubahan sel jaringan bahkan kematian (Cahyadi, 2009). Menurut Peraturan Pemerintah RI No. 28, Tahun 2004, rhodamin B merupakan zat warna tambahan yang dilarang penggunaannya dalam produk- produk pangan (Djalil, 2005).

Pasal 76 UU Pangan No. 18 Tahun 2012 mencantumkan sanksi administratif pada setiap orang yang melakukan produksi pangan menggunakan BTP yang dilarang berupa denda, penghentian sementara dari kegiatan, produksi, dan/atau peredaran, penarikan pangan dari peredaran oleh produsen, ganti rugi, dan/atau pencabutan izin. Pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun

atau denda paling banyak Rp 10.000.000.000,00 (sepuluh miliar rupiah).

Pada penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Syamsul, (2018) menyatakan dari lima sampel (A, B, C, D dan E) saus tomat yang beredar di Pasar Pagi Samarinda dengan nomor registrasi PIRT dan BPOM hanya sampel E yang diduga mengandung pewarna sintetik rhodamin B.

Berdasarkan hal tersebut, maka peneliti tertarik untuk menganalisa adanya kemungkinan kandungan Rhodamin B dalam saus tomat di tiga daerah dan apakah metode yg dipakai (KLT) efektif dalam menganalisa sampel berdasarkan studi literatur dengan mencari data yang ada pada kepustakaan, artikel-artikel, internet dan semua informasi yang ada.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah Metode Kromatografi Lapis Tipis Efektif dalam Menganalisis Rhodamin B pada saus tomat di tiga daerah ?

1.3 Batasan Masalah

Penelitian ini dibatasi hanya untuk menganalisis Rhodamin B pada saus tomat dan mengetahui apakah metode KLT efektif digunakan dalam penelitian tersebut di tiga daerah secara Studi Literatur.

1.4 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui apakah metode Kromatografi Lapis Tipis efektif dalam menganalisis Rhodamin B yang terdapat pada saus tomat yang berada di tiga daerah secara studi literatur.

1.5 Manfaat Penelitian

1. Untuk memberi informasi kepada masyarakat dan melindungi kesehatan masyarakat dari zat pewarna berbahaya yang digunakan sebagai pewarna makanan yaitu Rhodamin B pada saus tomat.
2. Untuk menambah referensi dan bermanfaat sebagai sarana pembelajaran bagi peneliti selanjutnya.