

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, beberapa zat pewarna sintetis yang juga ikut berkembang. Warna dari suatu produk makanan dan minuman merupakan salah satu ciri yang penting. Warna merupakan salah satu kriteria dasar untuk menentukan kualitas makanan, warna juga merupakan salah satu faktor penentu yang dilihat oleh seseorang sebelum memutuskan untuk memilih suatu barang yang termasuk didalamnya adalah makanan dan minuman. Makanan yang memiliki warna cenderung lebih menarik untuk dipilih konsumen daripada makanan yang tidak berwarna (Hastomo, 2008).

Penggunaan zat pewarna sintetis pada makanan saat ini masih dipertanyakan keamanannya apakah telah memenuhi standard, baik zat pewarna sintetis maupun alami yang digunakan dalam industri makanan harus memenuhi standard nasional dan internasional. Zat pewarna yang dilarang digunakan dapat mempengaruhi kesehatan konsumen, seperti timbulnya keracunan akut, kronis dan bahkan kematian. Pada tahap keracunan kronis, dapat terjadi gangguan fisiologis tubuh seperti kerusakan syaraf, gangguan organ tubuh dan kanker (Djarismawati dkk, 2004).

Pemerintah Indonesia melalui peraturan Menteri Kesehatan (Permenkes) No.239/Menkes/Per/V/85 menetapkan 30 zat pewarna yang berbahaya. Rhodamin B termasuk salah satu zat pewarna yang dinyatakan sebagai zat pewarna berbahaya dan dilarang digunakan pada produk pangan (Jana, 2007).

Rhodamin B merupakan pewarna yang dipakai untuk industri cat, tekstil, dan kertas. Rhodamin B merupakan zat warna yang berbentuk serbuk kristal,

tidak berbau, berwarna merah keunguan, dalam bentuk larutan berwarna merah terang berpendar (berfluorensi) zat warna ini dapat menyebabkan iritasi pada saluran pernafasan dan merupakan zat karsinogenik (dapat menyebabkan kanker) serta Rhodamin B dalam konsentrasi tinggi dapat menyebabkan kerusakan pada hati (Cahyadi, 2008).

Sirup merupakan salah satu minuman yang di gemari masyarakat Indonesia. Sirup juga tak lepas dari masalah keamanan pangan. Sirup biasanya dibuat dipabrik - pabrik tetapi ada juga sebagian dibuat oleh industri rumah tangga (*home industri*). Sirup yang baik adalah sirup yang pembuatannya bersih dan bebas dari bahan tambahan pangan. Namun beberapa sirup ada yang diberikan pewarna sehingga terlihat lebih menarik (Purwaningsih, 2008).

Keamanan makanan merupakan kebutuhan masyarakat, karena makanan yang aman akan melindungi dan mencegah terjadinya penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. Disamping itu dijelaskan bahwa sepanjang tahun 2007 badan POM beserta ke-26 balai POM di seluruh provinsi kembali melakukan survey makanan jajanan, 45% tercemar bahaya pangan, yakni formalin, boraks, dan pewarna (Noorhamdani, dkk, 2013).

Penggunaan Rhodamin B tentunya berbahaya bagi kesehatan. Penumpukan Rhodamin B dilemak dalam jangka waktu yang lama jumlahnya terus menerus di dalam tubuh dan dapat menimbulkan kerusakan pada organ tubuh sampai mengakibatkan kematian (Mukaromah, 2008). Hal ini mendorong peneliti untuk melakukan identifikasi apakah minuman berwarna merah yang beredar di Kota Medan terindikasi mengandung senyawa Rhodamin B atau tidak.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang diatas maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah apakah sirup berwarna merah yang beredar dikota Medan terindikasi mengandung pewarna Rhodamin B yang merupakan salah satu bahan pewarna yang dilarang penggunaannya untuk produk makanan sebagaimana yang ditetapkan oleh Permenkes No.239/Menkes/Per/V/85 tentang pemakaian zat pewarna yang dilarang.

1.3. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui ada tidaknya pewarna Rhodamin B pada Sirup berwarna merah yang beredar di kota Medan.

1.4. Manfaat Penelitian

Sebagai sumber informasi ilmiah tentang keberadaan Rodamin B pada Sirup berwarna merah yang beredar di kota Medan.