

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Keamanan pangan merupakan kondisi dan juga upaya untuk mencegah pangan dari kemungkinan tiga cemaran yaitu cemaran kimia, biologis, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia dan aman untuk dikonsumsi. Keamanan pangan ialah kebutuhan dasar manusia yang pemenuhannya merupakan hak asasi setiap warga masyarakat, sehingga harus aman dan bergizi (Pertiwi, 2013).

Keamanan pangan diartikan sebagai terbebasnya makanan dari zat dan bahan yang membahayakan kesehatan tubuh tanpa membedakan apakah zat itu secara alami terdapat dalam bahan makanan yang digunakan, atau tercampur secara sengaja ke dalam bahan makanan atau makanan jadi. Keamanan pangan dipengaruhi oleh lingkungan, sosial budaya dan ekonomi, sistem pangan dan distribusi pangan, saling ketergantungan antara gizi dan keamanan pangan (Winarno, 1997).

Pasar tradisional merupakan tempat dimana terjadinya aktivitas transaksi antara penjual dan pembeli secara langsung, bangunan pasar terdiri dari gerai atau kios-kios, los dan dasaran terbuka yang dibuka oleh penjual maupun suatu pengelola pasar. Umumnya pedagang menjual kebutuhan sehari-hari seperti bahan makanan berupa ikan, daging, sayuran, telur, buah-buahan, bumbu dapur, elektronik dan masih banyak lagi (Azhari, 2016).

Beberapa pasar tradisional di Samarinda memiliki pedagang yang menjual berbagai jenis bumbu giling siap pakai seperti bumbu merah, ialah Pasar Ijabah berdiri pada tahun 1987 terletak di Jl. P Antasari, Kota Samarinda. Pasar Segiri yang merupakan pasar induk terletak di Jl. Pahlawan, Kota Samarinda. Pasar Sungai dama terletak di Jl. Otto Iskandardinata, Sungai dama, Kota Samarinda. Terakhir ada Pasar Baqa yang terletak di Gg. Langgar, Baqa, Kota Samarinda.

Adanya perubahan hidup pada masyarakat yang semakin maju, ikut merubah kebutuhan masyarakat yang menginginkan segala sesuatu dalam bentuk yang instan, begitu pula dengan kebutuhan bumbu yang menyebabkan perubahan pada bentuk produk bumbu yang kini dalam bentuk instant atau bumbu yang dijual dalam keadaan siap pakai (Mulyati Tahir dkk, 2019).

Keamanan pangan merupakan aspek yang sangat penting. Kurangnya pengawasan dan perhatian dalam hal keamanan pangan mengakibatkan terjadinya dampak buruk penurunan kesehatan konsumen, keracunan makanan akibat proses penyajian dan penyiapan sampai dengan munculnya penyakit kanker akibat penggunaan bahan tambahan makanan berbahaya (syah, 2005).

Bahan tambahan pangan ialah zat pewarna yang diizinkan penggunaannya dalam makanan dikenal sebagai *permitted color* atau *certified color*. Untuk penggunaan zat warna ini harus terlebih dahulu menjalani tes dan prosedur penggunaan yang disebut dengan proses sertifikasi. Proses sertifikasi ini melalui pengujian kimia, biokimia, dan toksikologi dan juga analisis media terhadap zat warna tersebut (Pertiwi, 2013).

Pemeriksaan yang dilakukan oleh Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) wilayah Samarinda Kalimantan Timur, ternyata terjadi penurunan penggunaan Rhodamin B oleh para pedagang makanan dan minuman yang dijual pada tahun 2011-2012. Pada tahun 2011 terdapat 40 kasus mengandung rhodamin B

dan pada tahun 2012 mengandung 47 kasus rhodamin B, namun pada tahun 2013 terjadi peningkatan yaitu 49 kasus pada sampel pangan (BPOM Samarinda).

Dalam Permenkes No 1168/Menkes/Per/X/1999 adapun pengertian zat kimia yang dilarang ditambahkan dalam makanan dan minuman, zat kimia tersebut ialah zat kimia formalin, zat kimia boraks, zat kimia metanil yellow, dan zat kimia rhodamin B karena zat-zat kimia ini memiliki sifat Karsinogenik (Permenkes No. 1168 tahun 1999).

Bumbu merah merupakan bumbu berbahan dasar cabai yang digiling dan ditambahkan bumbu lainnya seperti bawang yang kini dijual secara instant dalam bentuk pasta atau basah dan siap untuk dimasak, bumbu ini dapat dengan mudah ditemui di Pasar Tradisional di Samarinda. Namun dari hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti bumbu merah yang dijual di Pasar Tradisional Samarinda memiliki warna yang terang mencolok sehingga dapat memiliki potensi mengandung zat pewarna Rhodamin B yang berbahaya bagi kesehatan tubuh seperti kerusakan pada hati (Azhari, 2016).

Berdasarkan latar belakang serta terdapatnya kasus penggunaan rhodamin B pada makanan di Samarinda pada tahun 2011-2013 yang ditemukan oleh BPOM Samarinda, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai "Identifikasi Rhodamin B pada Bumbu Merah di Pasar Tradisional Samarinda".

## **B. Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah dari peneliti ialah:

Apakah terdapat kandungan Rhodamin B pada bumbu merah yang dijual di Pasar Tradisional Samarinda?

## **C. Ruang Lingkup**

Adapun yang dikaji dalam penelitian ini yaitu kandungan Rhodamin B pada bumbu merah yang dijual di Pasar Tradisional Samarinda.

## **D. Tujuan Penelitian**

Penelitian bertujuan untuk mengetahui ada atau tidaknya kandungan Rhodamin B pada Bumbu Merah yang dijual di Pasar Tradisional Samarinda.

## **E. Manfaat Penelitian**

1. Untuk mengetahui ada atau tidak kandungan Rhodamin B pada bumbu merah yang dijual di Pasar Tradisional Samarinda.
2. Sebagai media pembelajaran dan media informasi mengenai kandungan Rhodamin B pada Bumbu Merah yang dijual di Pasar Tradisional Samarinda.

## **F. Sistematika Penulisan**

### **BAB I PENDAHULUAN**

- A. Latar Belakang
- B. Rumusan Masalah
- C. Ruang Lingkup Penelitian
- D. Tujuan Penelitian
- E. Manfaat Penelitian
- F. Sistematika Penulisan

## BAB II TINJAUAN PUSTAKA

- A. Definisi bahan tambahan pangan
- B. Bahan tambahan pangan yang diijinkan
- C. Bahan tambahan pangan yang tidak diijinkan
- D. Pewarna makanan
- E. Definisi bumbu merah
- F. Pewarna sintetis Rhodamin B
- G. Kerangka teori
- H. Kerangka konsep

## BAB III METODOLOGI PENELITIAN

- A. Jenis penelitian
- B. Populasi dan sampel penelitian
- C. Tempat dan Waktu Penelitian
- D. Variabel penelitian
- E. Metode pengumpulan data
- F. Pengolahan dan analisis data.

## BAB IV HASIL PENELITIAN

- A. Gambaran umum dan Lokasi Sampel
- B. Hasil penelitian

## BAB V PEMBAHASAN

## BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

- A. Kesimpulan
- B. Saran