

BAB V

PEMBAHASAN

Dalam penelitian ini dilakukan identifikasi terhadap kandungan Rhodamin B pada bumbu merah yang dijual di Pasar-pasar Tradisional di Samarinda, dan wawancara terhadap produsen bumbu merah di Pasar Tradisional Samarinda. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui apakah bumbu merah yang dijual di Pasar-pasar Tradisional di Samarinda bebas dari zat pewarna berbahaya Rhodamin B yang sangat berbahaya terhadap kesehatan.

Penelitian Identifikasi Rhodamin B pada bumbu merah ini dilakukan dengan menggunakan lima sampel bumbu merah yang diperoleh dari produsen bumbu merah, dari empat Pasar Tradisional di Samarinda. Pengujian dilakukan oleh Laboratorium Kesehatan Provinsi Kalimantan Timur menggunakan metode Kromotografi kertas menggunakan benang wol, dan didapatkan hasil dari pengujian kandungan Rhodamin B pada bumbu merah bahwa lima sampel bumbu merah dinyatakan Negatif mengandung Zat berbahaya Rhodamin B.

Bumbu merah yang dijual oleh lima produsen bumbu merah di empat Pasar di Samarinda ini tidak mengandung atau negatif mengandung zat kimia pewarna berbahaya Rhodamin B sehingga bumbu merah aman untuk dikonsumsi karena tidak mengandung Zat kimia pewarna berbahaya Rhodamin B.

Hasil wawancara terhadap lima produsen bumbu merah di Pasar Tradisional di Samarinda ialah di dapatkan hasil bahwa pendidikan terakhir produsen yaitu Sekolah Dasar hingga Sekolah Menengah Atas, lama usaha ialah 3 - 12 tahun, produsen tidak menambahkan pewarna pada bumbu yang diolahnya,

para produsen belum mengetahui Rhodamin B, dan belum ada penyuluhan mengenai zat pewarna yang boleh dan yang tidak boleh digunakan dalam pengolahan makanan.

Beberapa penelitian sebelumnya telah membahas mengenai kandungan Rhodamin B pada makanan, dalam penelitian sebelumnya oleh Singh, dkk tahun 2017, melakukan identifikasi dari total 16 sampel cabai dan kari dari lokasi berbeda untuk menentukan presentase kandungan pewarna rhodamin B, berdasarkan uji dan pengamatan berdasarkan uji warna pendahuluan memberikan hasil bahwa dari 16 sampel ada total 11 sampel positif Rhodamin B dari total keseluruhan 16 sampel yang dianalisis, uji ini memberikan hasil bahwa pewarna sintetis masih digunakan untuk menghindari hilangnya warna asli pada makanan olahan, dan pewarna sintetis dianggap lebih unggul dari pewarna alami dari segi warna dan hasil yang diberikan setelah penggunaannya pada makanan.

Bila dikaitkan dengan analisis penelitian kandungan Rhodamin B bumbu merah di Pasar Tradisional Samarinda dengan penelitian sebelumnya mengenai kandungan Rhodamin B ialah pada bumbu merah yang dijual di Pasar Tradisional Samarinda negatif mengandung Zat pewarna berbahaya Rhodamin B, sedangkan pada beberapa penelitian sebelumnya didapatkan hasil bahwa Zat pewarna berbahaya Rhodamin B ini masih ditemukan dalam kandungan makanan.

Dalam penelitian sebelumnya oleh Merkuria Karyantina, dkk tahun 2018, mengenai penyuluhan tentang bahan tambahan pangan yang dilakukan pada Kelompok Wanita Tani Desa Sukorejo Kecamatan Sambirejo Sragen memberikan hasil bahwa anggota dari Kelompok Tani tersebut belum memahami berbagai aturan dalam keamanan pangan khususnya bahan tambahan pangan, mereka belum

memahami tentang penggunaan berbagai pemanis, pewarna, pengawet. Selama ini mereka memahami bahwa penggunaan bahan tersebut tidak diperbolehkan padahal bahan tambahan pangan di ijinakan penggunaannya apabila sesuai aturan yang telah di perintahkan oleh Pemerintah dan bahan yang digunakan merupakan benar - benar bahan tambahan pangan yang di ijinakan penggunaannya.