BAB 1
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan adalah segala sesuatu yang dikonsumsi melalui mulut untuk kebutuhan tubuh agar tubuh sehat (Depkes RI, 2001). Makanan merupakan kebutuhan pokok yang harus dipenuhi setiap harinya agar dapat melakukan aktivitas. Makanan yang baik harus mengandung karbohidrat, protein, mineral, serat dan lain-lain.

Kolang kaling sering menjadi bahan campuran di dalam es campur. Kolang kaling berbentuk lonjong, berwarna putih bening dengan tekstur padat, lunak dan kenyal. Namun kini seiring perkembangan zaman dan untuk menarik konsumen, pedagang memberi warna-warna yang menarik seperti warna kuning, hijau, merah dan lain-lain.

Warna merupakan salah satu dasar untuk menentukan kualitas makanan. Warna dapat memberi petunjuk mengenai perubahan dalam makanan. Oleh karena itu, warna menimbulkan banyak pengaruh terhadap konsumen dalam memilih suatu produk makanan dan minuman sehingga produsen makanan sering menambahkan pewarna dalam produknya. Pada awalnya, makanan diwarnai dengan zat warna alami yang diperoleh dari tumbuhan, hewan atau mineral, akan tetapi zat warna tersebut tidak stabil oleh panas dan cahaya serta harganya mahal (Azizahwati dkk, 2007).

Bahan pewarna makanan alami sangat terbatas jumlahnya dan warna yang dihasilkan kurang mencolok atau menarik. Tujuan penambahan zat pewarna pada makanan agar makanan tampil lebih menarik serta menutupi perubahan warna akibat proses pengolahan, distribusi dan penyimpanan (Sunarya & Setiabudi, 2009).

Zat pewarna termasuk dalam Bahan Tambahan Pangan (BTP). Penggunaan BTP dalam proses produksi perlu diwaspadai baik dari produsen ataupun konsumen. Dampak penggunaan bahan tambahan pangan ada yang positif dan negatif. Contohnya saja Rhodamin B dapat menyebabkan gangguan fungsi hati maupun kanker. Dampak dari mengkonsumsi pangan yang mengandung bahan tambahan yang berbahaya tidak dapat dirasakan secara langsung, zat berbahaya ini akan terus menumpuk dalam tubuh tanpa kita sadari (Yuliarti, 2007).

Penggunaan zat pewarna alami maupun buatan sudah diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan. Salah satu pewarna makanan yang dilarang adalah Rhodamin B, bahan pewarna ini biasa digunakan dalam industri tekstil dan kertas. Tentu saja bahan pewarna ini sangat berbahaya jika sampai kita konsumsi. Jika dilihat dari segi harga tentu lebih murah Rhodamin B dibandingkan pewarna pangan. Menurut Peraturan Pemerintah RI No. 28, Tahun 2004, Rhodamin dapat menyebabkan iritasi saluran pernafasan, iritasi kulit, iritasi pada mata, iritasi pada saluran pencernaan, keracunan, gangguan hati dan dapat menyebabkan kanker.

Dari survei yang dilakukan di wilayah Banjarmasin Timur ditemukan beberapa pedagang yang menggunakan kolang kaling di dalam es campur. Kolang kaling yang mereka gunakan memiliki warna yang sangat mencolok, dikhawatirkan mengandung zat berbahaya. Berdasarkan hal tersebut peneliti perlu melakukan identifikasi ada atau tidaknya bahan pewarna berbahaya yang digunakan khususnya Rhodamin B dalam kolang kaling yang beredar di masyarakat di wilayah Banjarmasin Timur.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang dapat diambil dari latar belakang di atas adalah "Apakah ada kandungan Rhodamin B pada kolang kaling yang digunakan pedagang es campur yang berada di wilayah Banjarmasin Timur dengan menggunakan metode Kromatografi Lapis Tipis?"

1.3 Tujuan

Mengetahui kandungan Rhodamin B pada kolang kaling yang digunakan pedagang es campur di wilayah Banjarmasin Timur dengan menggunakan metode Kromatografi Lapis Tipis.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Institusi Pendidikan

Manfaat yang dapat diperoleh bagi Universitas Muhammadiyah Banjarmasin yaitu dapat dijadikan bahan masukan dalam memperkaya bahan pustaka dan sebagai referensi penulisan Karya Tulis Ilmiah selanjutnya.

1.4.2 Bagi Peneliti

Bagi peneliti, penelitian ini dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan, mengaplikasikan ilmu yang diperoleh dari perkuliahan serta pengalaman yang nyata dalam melaksanakan penelitian.

1.4.3 Bagi Masyarakat

Manfaat yang dapat diperoleh bagi masyarakat yaitu mengetahui makanan yang aman dikonsumsi dilihat dari segi warnanya, menambah pengetahuan bahaya penggunaan Rhodamin B untuk bahan tambahan pangan.

1.5 Penelitian Terkait

Dianti dkk (2011) telah meneliti tentang “Analisis Keberadaan Rhodamin B pada Ikan Cakalang Fufu yang Beredar di Pasaran Kota Manado” menggunakan sampel yang diambil dari 4 tempat yang berbeda. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 8 sampel yang diperiksa dengan 2 kali pengujian didapat 4 sampel (B2, C2, D1 dan D2) mengandung Rhodamin B dengan nilai Rf (*Retardation factor*) sebesar 0,36; 0,37; 0,37; dan 0,37 yang nilai Rf nya mendekati nilai Rf baku pembanding yakni 0,39. Akan tetapi antara judul tersebut dengan judul peneliti ada beberapa hal yang membedakan seperti sampel dan tempat.