

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pangan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman (BPOM, 2019).

Semakin berkembangnya zaman maka semakin pesat perkembangan produksi makanan dan minuman yang ada di pasar Indonesia, maka ada hal yang tidak dapat dihindari lagi yaitu penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) (Rahmantika & Widwiasuti, 2022). Menurut Permenkes No. 033 Tahun 2012 dan Peraturan BPOM No. 11 Tahun 2019, Bahan Tambahan Pangan (BTP) dapat mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang sengaja ditambahkan ke dalam pangan untuk tujuan teknologis pada pembuatan, pengolahan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, penyimpanan dan/atau pengangkutan pangan untuk menghasilkan atau diharapkan menghasilkan suatu komponen atau mempengaruhi sifat pangan tersebut, baik secara langsung atau tidak langsung (BPOM, 2019). Pangan yang bisa dikonsumsi oleh setiap orang, harus terjaga keamanan dan kualitasnya, itu syarat yang sangat penting pada pangan, baik pangan itu berasal dari pasar tradisional, maupun pasar modern yang ada dikalangan masyarakat (Saka dkk., 2018). salah satunya bahan tambahan pangan yang berbahaya dan tidak diperolehkan rhodamin B (BPOM, 2019).

Berdasarkan observasi di PKOR (Pusat Kegiatan Olahraga) atau lebih akrab disebut “pekor” di kawasan Way Halim selalu ramai. Karena, di PKOR terdapat Stadion Sumpah Pemuda, Dewan Kesenian Lampung, lapangan, serta wahana seni, permainan, dan hiburan. Hal ini lah yang menyebabkan PKOR selalu dikunjungi oleh banyak orang, mulai dari anak kecil hingga orang tua. Menurut artikel dari Sekitar Lampung PKOR Way Halim adalah pusat kuliner

khas di Lampung dan Nusantara, banyak makanan, minuman dan jajanan, seperti telur gulung, cilor, dan masih banyak lagi rata-rata menggunakan saus sebagai topping atau bahan penyedap pada makanan dan jajanan yang mereka jual. Menurut survey yang disebarakan peneliti melalui *google form* diisi oleh 322 responden yang menyukai jajanan yang memakai saus 81,4%. Saus biasanya berwarna merah dengan menggunakan Pewarna sintetis yaitu amaran sebagai pewarna saus, disamping itu masih banyak ditemukan pewarna tekstil di dalam saus yaitu penggunaan rhodamin B karena harganya murah dibandingkan zat pangan yang diizinkan (Longdong dkk., 2017)

Penelitian Longdong dkk. (2017) semua jajanan saos bakso tusuk yang diteliti menggunakan Rhodamin B sebagai pewarna. Berdasarkan penelitian Tjiptaningdyah (2016) menyimpulkan bahwa dari 20 jenis makanan ringan yang diteliti 30% diidentifikasi mengandung pewarna sintetis Rhodamin B.

Berdasarkan uraian di atas masih banyaknya penggunaan rhodamin B sebagai pewarna makanan dan masih belum ditemukan ada yang meneliti saus jajanan yang ada di PKOR Way Halim Kota Bandar Lampung maka peneliti melakukan penelitian untuk menambahkan informasi dengan judul penelitian yaitu analisis pewarna rhodamin B pada saus jajanan yang beredar di PKOR Way Halim Kota Bandar Lampung.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan masalah yaitu, apakah ada pewarna rhodamin B pada saus jajanan yang beredar di PKOR Way Halim Kota Bandar Lampung dengan menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui pewarna rhodamin B pada saus jajanan yang beredar di PKOR Way Halim Kota Bandar Lampung.

### **2. Tujuan Khusus**

a. Mengidentifikasi ada tidaknya pewarna rhodamin B pada saus jajanan yang beredar di PKOR Way Halim Kota Bandar Lampung.

- b. Mengetahui kadar rhodamin B pada saus jajanan yang beredar di PKOR Way Halim Kota Bandar Lampung.

#### **D. Manfaat**

##### 1. Manfaat Teoritis

Diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan, meningkatkan kompetensi dan pengalaman dalam menulis Karya Tulis Ilmiah di bidang Toksikologi khususnya mengenai analisis zat pewarna sintesis rhodamin B pada makanan.

##### 2. Manfaat Aplikatif

###### a. Bagi Peneliti

Diharapkan dapat dijadikan tambahan pengetahuan dan pengalaman menulis di bidang Toksikologi khususnya mengenai analisis zat pewarna sintesis rhodamin B pada makanan.

###### b. Bagi Masyarakat

Diharapkan dapat menjadi informasi dan pengetahuan kepada masyarakat tentang zat pewarna sintesis rhodamin B pada saus jajanan yang beredar di PKOR Way Halim Kota Bandar Lampung, diharapkan agar masyarakat berhati-hati dalam membeli makanan dan minuman.

#### **E. Ruang Lingkup**

Bidang kajian yang diteliti adalah bidang Toksikologi. Penelitian bersifat deskriptif. Variabel dalam penelitian ini yaitu saus dan rhodamin B. Metode yang digunakan adalah spektrofotometri UV-Vis. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Terpadu Politeknik Kesehatan Tanjungkarang Jurusan Teknologi Laboratorium Medis dari bulan April-Mei 2023. Populasinya adalah seluruh saus jajanan di PKOR Way Halim Kota Bandar Lampung. Analisis data yang digunakan adalah univariat.