

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Makanan yaitu bahan yang asalnya dari hewan atau tumbuhan yang dikonsumsi makhluk hidup untuk memperoleh tenaga dan nutrisi. Bahan makanan secara umum memiliki kandungan sejumlah unsur dan senyawa misalnya enzim, vitamin, lemak, protein, karbohidrat dan air. Manusia membutuhkan makanan yang bergizi di kehidupan sehari-hari, asupan makanan yang dikonsumsi sangat berpengaruh terhadap kondisi manusia, karena zat gizi yang diperoleh memiliki fungsi sebagai sumber tenaga dalam menjalankan berbagai aktivitas (Ena dkk., 2017).

Pangan yang akan dikonsumsi manusia harus diolah terlebih dahulu, sehingga sering kali ditambahkan bahan tambahan pangan pada saat pengolahan pangan. Pewarna yang ditambahkan pada makanan digunakan sebagai bahan yang dapat memperbaiki warna makanan. Produk makanan dan minuman tergantung pada banyak faktor misalnya nilai gizi, tekstur, warna, rasa dan sifat mikrobiologisnya. Selera konsumen dalam memilih makanan biasanya melihat secara visual dengan melihat warna makanan, oleh karena itu warna merupakan ciri yang paling penting sangat berpengaruh di dalam suatu produk makanan. Pewarna alami yang sering digunakan pada makanan misalnya ekstrak buah, kunyit, dan daun pandan lebih aman (Indrayani dkk., 2017).

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 772/Menkes/Per/IX/88 mengatur penggunaan pewarna makanan termasuk pewarna tekstil. Tidak sedikit produsen makanan khususnya usaha kecil dan menengah masih menggunakan pewarna terlarang dan berbahaya seperti pewarna tekstil. Hal ini karena pewarna tekstil berwarna cerah, stabil, dan murah. Beberapa warna terlarang dan berbahaya banyak ditemukan pada makanan khususnya makanan ringan, seperti warna merah Rhodamin B. Zat pewarna ini biasa digunakan pada berbagai makanan, antara lain sirup, sosis, kue, jeli, dan daging olahan. Bahan yang sengaja dimasukkan ke

makanan biasanya tidak mempunyai nilai gizi dan bisa mengakibatkan risiko kanker, tumor, kerusakan hati dan iritasi mata (Devitria & Sepryani, 2016).

Kebab sangat disukai oleh masyarakat luas, dari anak-anak sampai orang dewasa. Kebab adalah makanan cepat saji yang terbuat dari campuran daging giling sapi dan daging domba yang dijadikan satu lalu ditusuk dengan batang besi, kemudian dipanggang dan dipotong menjadi potongan kecil biasanya disajikan dengan roti tortila dan berbagai jenis sayuran (Swandayani, 2012).

Kawasan Rajabasa adalah salah satu kecamatan di Kota Bandar Lampung yang terdiri dari tujuh kecamatan: Gedong Meneng, Gedong Meneng Baru, Rajabasa, Rajabasa Pemuka, Rajabasa Nunyai, dan Rajabasa Raya. Kecamatan rajabasa menjadi tempat untuk para pedagang kaki lima berjualan berbagai macam makann dan minuman. Jajanan yang dijual meliputi berbagai jenis makanan dan minuman khususnya nasi goreng, kebab, mie ayam, bakso, es krim campur, roti bakar, dan es krim jeruk

Hasil penelitian Raihanaton dkk. (2020) meneliti mengenai zat pewarna Rhodamin B pada produk daging kebab yang dijual di sekitar Banda Aceh dengan menggunakan metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT), menunjukkan bahwa tiga sampel daging kebab dapat teridentifikasi karena terdapat Rhodamin B pada sampel Penelitian yang dilakukan oleh Dhany Okawa dkk. (2022), menemukan bahwa terdapat 1 sampel sosis dan produk daging olahan lainnya mengalami perubahan warna menjadi agak merah yang menunjukkan bahwa ada Rhodamin B dalam sampel dan dilanjutkan dengan tes konfirmasi uji kuantitatif didapatkan konsentrasi Rhodamin B rata-rata sebesar 16,23 ppm. Penelitian yang dilakukan oleh Rica Sanzani pada (2019) di sebuah pasar tradisional di Jakarta, yang menggunakan metode kromatografi lapis tipis (KLT), dari lima sampel sosis terdapat 1 sampel sosis yang mengandung Rhodamin B. Magdalena (2009) melakukan penelitian tambahan di Medan dengan menggunakan metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT). Dari enam sampel satu mengandung Rhodamin B. Studi yang dilakukan oleh Fasiriani (2014), yang melakukan penelitian terhadap

Rhodamin B pada sosis sapi segar yang dijual di Surakarta dengan menggunakan metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT) bahwa dari 3 sampel terdapat 1 sampel sosis sapi segar mengandung Rhodamin B dengan kadar 0,0082%.

Berdasarkan dari latar belakang di atas dan masih ditemukan penggunaan Rhodamin B pada makanan olahan daging sehingga penulis tertarik untuk meneliti kandungan pewarna Rhodamin B pada olahan daging kebab dengan memberi judul “Analisis pewarna sintesis Rhodamin B pada Olahan Daging Kebab yang dijual di Kecamatan Rajabasa Kota Bandar Lampung tahun 2024”.

## **B. Rumusan Masalah**

Dari latar belakang tersebut ternyata masih ditemukan penyalahgunaan Rhodamin B pada makanan olahan daging, salah satunya daging kebab, maka dari itu, rumusan permasalahannya yaitu apakah ada penyalahgunaan pewarna sintesis Rhodamin B olahan daging kebab yang dijual di Kecamatan Rajabasa Kota Bandar Lampung tahun 2024.

## **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan dibagi menjadi tujuan umum dan khusus.

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui ada tidaknya pewarna sintesis Rhodamin B pada olahan daging kebab yang dijual di Kecamatan Rajabasa Kota Bandar Lampung.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengidentifikasi kandungan pewarna sintesis Rhodamin B pada olahan daging kebab yang dijual di Kecamatan Rajabasa Kota Bandar Lampung.
- b. Mengetahui kadar Rhodamin B pada olahan daging kebab yang dijual di Kecamatan Rajabasa Kota Bandar Lampung.

## **D. Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian meliputi manfaat teoritis dan manfaat aplikatif

### **1. Manfaat Teoritis**

Digunakan guna menambah ilmu pengetahuan, wawasan, dan pemahaman tentang analisis zat pewarna Rhodamin B pada makanan.

## 2. Manfaat Aplikatif

### a. Bagi akademik

Digunakan sebagai bahan referensi bagi mahasiswa dan mahasiswi jurusan Teknologi Laboratorium Medis Poltekkes Tanjungkarang untuk melakukan penelitian lanjutan tentang zat pewarna pada produk makanan lainnya.

### b. Bagi masyarakat

Menginformasikan ke masyarakat bahwa masih terdapat penggunaan pewarna Rhodamin B pada makanan dan masyarakat harus lebih berhati-hati dalam memilih makanan.

## E. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini adalah dalam bidang Toksikologi Klinik. Penelitian dilakukan di Laboratorium Kimia Jurusan Teknologi Laboratorium Medis Poltekkes Tanjungkarang pada bulan Maret tahun 2024. Jenis penelitian bersifat deskriptif dengan variabel penelitian yaitu olahan daging kebab sebagai variabel bebas dan Rhodamin B sebagai variabel terikat. Berdasarkan hasil survei yang dilakukan di Kecamatan Rajabasa populasi yang diambil adalah olahan daging kebab yang dijual pedagang, sebanyak 10 pedagang. Sampel yang diambil adalah seluruh total populasi. Penelitian ini menggunakan uji kualitatif metode uji reaksi warna. Analisis data secara Univariat.