

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jajanan kue di pasar sangat beragam mulai dari bentuk sampai warnanya. Kue diartikan sebagai penganan kecil atau makanan kecil. Kue umumnya merupakan jajanan pasar. Kue yang dijual di pasar biasanya kue-kue tradisional seperti kue putu, kue dadar, bolu kukus, kue ku'u dan kue lapis. Kue-kue tersebut dibuat dengan warna yang sangat menarik. Pewarnaan dalam kue dilakukan untuk menarik perhatian konsumen sebab warna merupakan salah satu faktor penentu yang dilihat oleh konsumen sebelum memutuskan untuk membeli. Akan tetapi dibalik keunikan dari warna kue tersebut belum terjamin keamanannya untuk dikonsumsi. Hal ini disebabkan masih adanya penyalahgunaan zat pewarna dalam makanan khususnya kue. Zat pewarna yang sering disalahgunakan dalam pewarna makanan adalah *Rhodamine B*. Potensi kue yang mengandung *Rhodamine B* adalah kue berwarna merah muda (Kurniati, 2003:26-28).

Rhodamine B merupakan zat pewarna sintetis yang tidak berbau, berbentuk serbuk kristal berwarna kehijauan, berwarna merah keunguan dalam bentuk terlarut pada konsentrasi tinggi dan berwarna merah terang pada konsentrasi rendah yang digunakan sebagai bahan pewarna tekstil atau pakaian. *Rhodamine B* juga sangat diperlukan oleh pabrik kertas. Fungsinya sama yaitu sebagai bahan pewarna kertas sehingga dihasilkan warna kertas yang sangat menarik (Cahya, T., Candra, P., Eliana, R., Bayu, S., dan Hakim, D. 2012). Menurut *World Health Organization (WHO)* *Rhodamine B* berbahaya bagi kesehatan manusia karena

sifat kimia dan kandungan logam beratnya. *Rhodamine B* mengandung senyawa klorin (Cl). Senyawa klorin merupakan senyawa halogen yang berbahaya dan reaktif. Jika tertelan, maka senyawa ini akan berusaha mencapai kestabilan dalam tubuh dengan cara mengikat senyawa lain dalam tubuh. Hal inilah yang bersifat racun bagi tubuh.

Peraturan tentang Bahan Tambah Pangan yang dilarang diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/Menkes/per/IX/88 diantaranya adalah *Rhodamine B* (Cahyadi, 2008: 3-4). Penggunaan zat pewarna ini dilarang di Eropa mulai 1984 karena *Rhodamine B* termasuk bahan karsinogen (penyebab kanker) yang kuat. Uji toksisitas *Rhodamine B* yang dilakukan terhadap mencit dan tikus telah membuktikan adanya efek karsinogenik tersebut. Konsumsi *Rhodamine B* dalam jangka panjang dapat terakumulasi di dalam tubuh dan dapat menyebabkan gejala pembesaran hati dan ginjal, gangguan fungsi hati, kerusakan hati, atau bahkan bisa menyebabkan timbulnya kanker hati (Cahya. T, Candra. P, Eliana. R, Bayu. S, dan Hakim. D, 2012). Namun demikian, bila terpapar *Rhodamine B* dalam jumlah besar maka dalam waktu singkat akan terjadi gejala akut keracunan *Rhodamine B* (Yamlean, 2011).

Berdasarkan hasil penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Andi Meka Pangaule tahun 2012 dengan judul penelitian Identifikasi zat pewarna dan pemanis buatan pada jajanan di Sekolah Dasar Negeri Ilotidea, Kecamatan Tilango, Kabupaten Gorontalo menyatakan bahwa dari 3 sampel yang diperiksa terdapat 2 sampel yang teridentifikasi *Rhodamine B*, yakni syomay dan es sirup (merah).

Selain zat kimia berbahaya yang terkandung dalam kue, juga terdapat mikroba. Mikroba tersebut dapat berasal dari sanitasi makanan yang buruk yang berasal dari pengolahan makanan sampai penyimpanan, penjamah makanan serta alat-alat yang digunakan. Makanan sebelum disajikan harus diatur sedemikian rupa sehingga selain menarik, juga menambah selera makan dan terhindar dari kontaminasi serta terjaga sanitasinya (Widyati. R dan Yuliarsih, 2002:56). Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sanitasi, yaitu bebas dari kontaminasi bakteri, bersih dan tertutup, serta dapat memenuhi selera makan pembeli (Parwaningtyas, 2011). Karena hal ini kurang diperhatikan bisa menyebabkan adanya bakteri pada makanan.

Keberadaan bakteri dalam makanan dapat mengakibatkan adanya Angka Lempeng Total (ALT) Bakteri. Angka Lempeng Total (ALT) menunjukkan jumlah mikroba dalam suatu produk (SNI, 2009). Sekitar 80% penyakit yang tertular melalui makanan disebabkan oleh bakteri pathogen. Beberapa jenis bakteri yang sering menimbulkan penyakit antara lain : *Salmonella*, *Staphylococcus*, *E. coli*, *Vibrio*, *Clostridium*, *Shigella* dan *Pseudomonas Cocovenenou* (Sedionoto dan Ningsih, 2010).

Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Citrasari (2004) tentang Analisis Angka Lempeng Total (ALT) Bakteri makanan olahan di kantin Pusat Institusi Teknologi Sepuluh November (ITS) Surabaya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Angka Lempeng Total (ALT) Bakteri dari 8 sampel yakni soto ayam, omlet, pecel, ayam goreng, nasi goreng, syomay, sup dan sate kambing 1 sampel

Tidak Memenuhi Syarat (TMS) ALT Bakteri dan tidak layak konsumsi (Citrasari, 2010).

Penelitian sebelumnya yang dilakukan Blego Sedionoto dan Riyan Ningsih (2010) bahwa kualitas bakteriologis makanan jajanan pada pedagang kaki lima di wilayah pasar Rahmat Kota Samarinda, hasil pemeriksaan sampel makanan semuanya terdapat bakteri *E. coli*. Sanitasi makanan yang buruk yang disebabkan oleh faktor mikrobiologis karena adanya pencemaran oleh bakteri, virus, jamur dan parasit. Penelitian lain juga yang dilakukan oleh Tahaku (2012) terbukti bahwa seluruh es buah yang dijajakan dipasar jajan Kota Gorontalo positif (+) terkontaminasi bakteri *Escherichia coli*.

Berdasarkan data dari Balai Pengawasan Obat dan Makanan (POM) Provinsi Gorontalo pada tahun 2011 terdapat beberapa jenis makanan yang dijajakan di tempat-tempat umum sebanyak 26 sampel dari 69 sampel tidak memenuhi standar keamanan pangan karena mengandung *Rhodamine B*, formalin, boraks, dan Tidak Memenuhi Syarat (TMS) ALT Bakteri yang dapat mengganggu kesehatan. Pada tahun 2012 juga terdapat beberapa jenis makanan sebanyak 19 sampel dari 75 sampel tidak memenuhi standar keamanan pangan karena terdapat zat-zat berbahaya seperti seperti boraks, *Rhodamine B* dan Tidak Memenuhi Syarat (TMS) ALT Bakteri.

Berdasarkan hasil observasi pendahuluan yang dilakukan di pasar Sentral Kota Gorontalo terdapat penjual kue sebanyak 12 penjual. Mereka menjual kue dengan berbagai macam warna yang menarik dan bentuk yang unik yaitu diantaranya kue lapis, kue bolu kukus, kue ku'u, kue nagasari, kue onde-onde dan

kue tradisional lainnya. Semua kue yang ada diletakkan di dalam wadah kecil, ada yang berbentuk segi empat, dan ada yang berbentuk bulat baik yang ada di dalam lemari penyimpanan maupun yang tidak. Penyajian kue ada yang dimasukkan dalam lemari penyimpanan kue yang berlapis kaca serta ada yang diletakkan di luar dari lemari penyimpanan. Kue-kue yang ada di luar lemari penyimpanan tidak tertutup rapat karena hanya ditutup dengan plastik bening namun plastik tersebut hanya menutupi bagian atas dari kue-kue sehingga bagian kue lainnya tidak tertutup oleh plastik yang berpotensi adanya lalat yang hinggap di bagian kue sehingga dan kue tersebut dapat terkontaminasi bakteri yang dibawa oleh lalat. Selain itu kue juga dapat terkontaminasi oleh penjamah makanan dan alat-alat yang digunakannya serta debu-debu yang ada di sekitar tempat penjualan.

Dari uraian diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Uji Kandungan *Rhodamine B* dan Keberadaan Bakteri pada Jajanan Kue Berwarna yang ada di Pasar Sentral Kota Gorontalo Tahun 2013”.

1.2 Identifikasi Masalah

Dari uraian latar belakang sebelumnya, maka timbul berbagai macam masalah, yakni :

1. Kue berwarna merah muda yang dijual di pasar Sentral Kota Gorontalo berpotensi mengandung *Rhodamine B*.
2. *Rhodamine B* dilarang dalam penggunaan bahan tambahan makanan karena sangat berbahaya yang dapat menyebabkan penyakit kanker.
3. Selain bahaya penggunaan *Rhodamine B* dalam penggunaan kue berwarna merah muda tersebut, penyajian makanan yang buruk juga berpengaruh

terhadap keberadaan mikroba seperti bakteri yang berbahaya bagi kesehatan.

4. Berdasarkan data dari Balai Pengawasan Obat dan Makanan (POM) Provinsi Gorontalo pada tahun 2011 dan 2012 terdapat beberapa jenis makanan yang dijual di tempat-tempat umum tidak memenuhi standar keamanan pangan karena mengandung *Rhodamine B*, formalin, boraks, Tidak Memenuhi Syarat (TMS) ALT Bakteri dan koliform yang dapat mengganggu kesehatan.

1.3 Rumusan Masalah

Apakah terdapat *Rhodamine B* dan Bakteri pada Jajanan Kue Berwarna yang ada di Pasar Sentral Kota Gorontalo?

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan Umum

Mengetahui ada atau tidaknya kandungan *Rhodamine B* dan Keberadaan Bakteri pada Jajanan Kue Berwarna yang ada di Pasar Sentral Kota Gorontalo tahun 2013.

1.4.2 Tujuan Khusus

Yang menjadi tujuan khusus dalam penelitian ini yaitu :

1. Untuk mengetahui apakah ada kandungan *Rhodamine B* pada jajanan kue berwarna yaitu pada kue bolu kukus, kue ku'u dan kue lapis.
2. Untuk mengetahui Keberadaan Bakteri pada jajanan kue berwarna yaitu pada kue bolu kukus, kue ku'u dan kue lapis.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini bisa dijadikan sebagai sumber pengetahuan maupun informasi mengenai Bahan Tambah Pangan (BTP) yang berbahaya dan dilarang serta bisa lebih memperhatikan sanitasi makanan jajanan yang dijual.

1.5.2 Manfaat Praktis

1. Bagi instansi terkait agar lebih meningkatkan pembinaan kepada penjual jajanan kue, seperti pelatihan dan penyuluhan tentang bahan tambahan pangan yang dilarang dan diizinkan serta *hygiene* dan sanitasi tempat pengolahan makanan dan tempat penjualan makanan.
2. Bagi masyarakat, diharapkan penelitian ini dapat menjadi bahan informasi tentang bahaya *Rhodamine B* dan peran penting sanitasi makanan jajanan.
3. Bagi peneliti, dapat menambah pengetahuan tentang Bahan Tambah Pangan (BTP) yang diizinkan maupun yang tidak diizinkan serta pengetahuan tentang sanitasi makanan jajanan.
4. Bagi penjual, diharapkan dapat memperhatikan bahaya dari penggunaan bahan tambahan makanan yang dilarang seperti *Rhodamine B* serta memperhatikan *hygiene* sanitasi penyajian penjualan agar tidak terjadi kontaminasi dengan bakteri yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan.