

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bahan makanan pada umumnya sangat bergantung pada beberapa faktor, diantaranya cita rasa, warna, tekstur, dan nilai gizinya. Sebelum faktor-faktor lain dipertimbangkan, secara visual faktor warna tampil lebih dahulu dan terkadang sangat menentukan. Suatu bahan makanan yang dinilai bergizi, enak dan teksturnya sangat baik, tidak akan menarik perhatian untuk dimakan apabila memiliki warna yang tidak sedap dipandang. Selain sebagai faktor yang ikut menentukan mutu, warna juga dapat digunakan sebagai indikator kesegaran atau kematangan. Pewarna sudah sejak lama dikenal dan digunakan, misalnya daun pandan atau daun suji untuk pewarna hijau dan kunyit untuk pewarna kuning (Depkes, 1988).

Berdasarkan sumbernya, pewarna dapat dikelompokkan menjadi pewarna alami dan pewarna sintetis. Sedangkan berdasarkan kegunaan, pewarna dapat digolongkan menjadi pewarna makanan, pewarna kulit (untuk bahan kulit), pencerah floresens (untuk serat tekstil dan kertas), pewarna solven (untuk kayu dan solven tinta) dan pewarna karbin (metode pewarnaan yang baru dikembangkan untuk mewarnai berbagai jenis substrat). Pewarna merupakan suatu benda berwarna yang memiliki afinitas kimia terhadap makanan yang diwarnainya. Tujuan pemberian warna ini adalah agar makanan terlihat lebih berwarna dan menarik perhatian konsumen (Depkes, 1988).

Zat pewarna sintetis belakangan ini telah mulai disadari kesan negatifnya. Salah satunya di duga sebagai penyebab kanker. Berdasarkan penelitian *Food and Agriculture Organization* (FAO) dan *World Health Organization* (WHO), didapatkan bahwa penggunaan zat pewarna sintetis pada makanan dan minuman mencapai 70% (Depkes, 1985).

Salah satu jenis pewarna yang digunakan yaitu Rhodamin B. Rhodamin B ($C_{28}H_{31}N_2O_3Cl$) adalah pewarna sintetis yang digunakan pada industri tekstil dan kertas. Rhodamin B dilarang digunakan sebagai pewarna makanan karena berbahaya

bagi kesehatan serta bersifat toksik dan karsinogenik. Rhodamin B berbentuk serbuk kristal merah keunguan dan dalam larutan akan berwarna merah terang terpendar. Rhodamin B sangat berbahaya jika terhirup, mengenai kulit, mengenai mata dan tertelan. Dampak yang terjadi dapat berupa iritasi pada saluran pernafasan, iritasi pada kulit, iritasi pada mata, iritasi saluran pencernaan dan bahaya kanker hati (Depkes, 1985).

Salah satu bumbu yang biasa digunakan masyarakat Gorontalo adalah terasi. Terasi merupakan bumbu masak yang dibuat dari ikan dan atau udang yang difermentasikan, berbentuk seperti pasta dan berwarna hitam-coklat, kadang ditambahi bahan pewarna sehingga berwarna kemerahan. Terasi memiliki bau yang tajam dan biasanya digunakan untuk membuat sambal terasi, tapi juga ditemukan dalam berbagai resep tradisional Indonesia.

Pewarna sering digunakan pada terasi dengan tujuan memperbaiki dan memberi warna terasi agar lebih menarik. Beberapa produsen menambahkan Rhodamin B pada terasi untuk memberi warna segar pada terasinya.

Masyarakat kota Gorontalo merupakan masyarakat yang sangat menyukai sambal terasi, oleh karena itu peneliti ingin melakukan penelitian tentang “Analisis Zat Pewarna Rhodamin B pada Terasi yang Dipasarkan Di Kota Gorontalo dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis”.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh Matorang (2008) tentang Identifikasi zat pewarna Rhodamin B pada minuman jajanan sirup di kota gorontalo didapatkan hasil dari 6 sampel 5 tidak mengandung Rhodamin B dan 1 mengandung Rhodamin B, Hasriyani (2008) tentang Identifikasi pewarna Rhodamin B pada lipstik yang diperdagangkan di pasar sentral Kota Gorontalo didapatkan dari 7 sampel 6 sampel tidak mengandung rhodamin B 1 sampel mengandung Rhodamin B.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas dapat dirumuskan :

1. Apakah pada terasi yang dijual di pasaran Gorontalo mengandung zat pewarna Rhodamin B ?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui adanya zat pewarna Rhodamin B pada terasi yang dijual di pasaran Gorontalo dengan metode kromatografi lapis tipis

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberika manfaat yaitu :

1. Bagi peneliti, hasil penelitian ini dapat menambah informasi mengenai bahaya mengonsumsi zat pewarna Rhodamin B yang terdapat pada terasi.
2. Bagi instansi, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan bagi peneliti selanjutnya.
3. Bagi masyarakat, memberikan tambahan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat pada umumnya mengenai bahaya mengonsumsi zat pewarna Rhodamin B yang terdapat pada terasi.