

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Saat ini kita dengan mudahnya mendapatkan berbagai jenis produk olahan makanan dan minuman. Dimana banyak jenis produk olahan tersebut memiliki berbagai macam variasi yang menarik mulai dari bentuk, rasa dan warnanya. Hal ini sangat berbeda dengan masyarakat pada masa lalu, dimana pengolahan makanan dan minuman dilakukan dengan menggunakan alat yang sangat sederhana.

Warna merupakan salah satu kriteria dasar untuk menentukan kualitas makanan dan minuman antara lain; warna dapat memberi petunjuk mengenai perubahan kimia dalam makanan dan minuman. Oleh karena itu, warna menimbulkan banyak pengaruh terhadap konsumen dalam memilih suatu produk makanan dan minuman sehingga produsen makanan sering menambahkan pewarna dalam produk olahannya (deMan, 1997).

Zat warna alami mengandung pigmen yang secara umum berasal dari tumbuh-tumbuhan, tetapi beberapa zat warna alami tidak menguntungkan, tidak stabil selama proses dan penyimpanan. Kestabilan warna alami tergantung pada beberapa faktor antara lain cahaya, oksigen, logam berat, oksidasi, temperatur, keadaan air, dan pH, sehingga penggunaan zat warna sintetis pun menjadi pilihan yang dipakai oleh produsen. Keunggulan zat warna sintetis antara lain lebih murah, lebih mudah untuk digunakan, lebih stabil, lebih tahan terhadap berbagai kondisi lingkungan, daya mewarnainya lebih kuat, dan memiliki rentang warna yang lebih luas (Nollet, 2004).

Adapun beberapa zat warna sintetis yang membahayakan kesehatan sehingga tidak diijinkan penggunaannya. Beberapa produsen makanan dan minuman masih menggunakan zat warna sintetis yang dilarang tersebut untuk produknya dengan alasan zat warna tersebut memiliki warna yang cerah, praktis digunakan, harganya relatif murah, serta tersedia dalam kemasan kecil di pasaran

sehingga memungkinkan masyarakat tingkat bawah untuk membelinya (Djalil, dkk., 2005).

Penambahan zat warna dalam makanan, minuman, bumbu masak seperti cabe giling, serta pelengkap kelezatan makanan salah satunya saos, mempunyai pengaruh yang sangat besar terhadap selera dan daya tarik konsumen (Djarismawati, dkk., 2007; Anonim, 2007).

Rhodamin B merupakan zat warna sintetik yang umum digunakan sebagai pewarna tekstil (Anonim, 2007). Menurut Peraturan Pemerintah RI No. 28, Tahun 2004, rhodamin B merupakan zat warna tambahan yang dilarang penggunaannya dalam produk-produk pangan (Djalil, dkk., 2005). Rhodamin B dapat menyebabkan iritasi saluran pernafasan, iritasi kulit, iritasi pada mata, iritasi pada saluran pencernaan, keracunan, dan gangguan hati (Trestianti, 2003).

Zat warna rhodamin B walaupun telah dilarang penggunaannya ternyata masih ada produsen yang dengan sengaja menambahkan zat warna rhodamin B untuk produk olahan pada saos sebagai pewarna merah dengan alasan warnanya sangat bagus, mudah didapat, dan murah harganya. Sebagian besar produk tersebut tidak mencantumkan kode label, merek, jenis atau data lainnya yang berhubungan dengan zat warna tersebut.

Penetapan lokasi ini karena Pasar Sentral Kota Gorontalo merupakan pusat pasar terbesar yang ada di kota Gorontalo. Salah satu pedagang saos tomat di Pasar Sentral Kota Gorontalo per hari bisa menjual 50 krat (1200botol).Oleh karena itu, penulis tertarik melakukan penelitian untuk mengetahui apakah zat warna rhodamin B masih digunakan sebagai pewarna pada saos tomat yang beredar di Pasar Sentral Kota Gorontalo.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah terdapat pewarna rhodamin B dalam saos tomat yang dijual di Pasar Sentral Kota Gorontalo ?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengidentifikasi keberadaan zat pewarna rhodamin B pada saos tomat yang dijual di Pasar Sentral Kota Gorontalo.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi kepada masyarakat Kota Gorontalo tentang keberadaan bahwa pewarna berbahaya dalam produk saos tomat yang sering dikonsumsi oleh masyarakat dan efeknya bagi kesehatan.
2. Memberikan informasi bagi para pedagang tentang bahaya penggunaan bahan pewarna yang tidak tepat pada saos tomat.
3. Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan rujukan oleh lembaga kesehatan dan yayasan sosial lainnya yang bergerak dalam bidang perlindungan konsumen untuk lebih ketat dalam mengawasi peredaran saos tomat yang mengandung zat warna berbahaya.