

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Dalam kehidupannya manusia membutuhkan makanan sebagai sumber energi. Kebutuhan makanan sebagai sumber energi ini dapat dipenuhi melalui konsumsi makanan sehari-hari, baik yang disediakan di rumah ataupun dari membeli di luar rumah. Tidak jarang juga kita mengkonsumsi makanan ataupun jajanan yang tanpa disadari kurang kita perhatikan isi atau komposisi bahan-bahan dari makanan tersebut.

Banyak jenis makanan yang diperjual belikan mengandung bahan-bahan tambahan. Bahan-bahan tambahan tersebut dapat digolongkan sebagai: anti oksidan, anti kempal, pengatur keasaman, pemanis, pemutih dan pematang tepung, pengemulsi, pengental, pengawet, pengeras, pewarna, penyedap rasa dan aroma, serta penguat rasa (*Permenkes RI, 1988*).

Di dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.722/Menkes/Per/IX/1988 telah disebutkan jenis bahan tambahan yang diijinkan dan yang tidak boleh digunakan pada makanan, batas penggunaan bahan tambahan pada masing-masing makanan, ketentuan penandaan bahan tambahan makanan, serta produksi dan impor bahan tambahan makanan. Bahan tambahan makanan boleh dipergunakan bila memenuhi syarat-syarat sebagai berikut: aman (telah diuji dan dievaluasi), pada kadar yang diperlukan tidak membahayakan kesehatan, selalu diadakan pengamatan dan evaluasi ulang, memenuhi persyaratan mutu dan

kemurnian, penggunaannya dibatasi untuk makanan tertentu, maksud tertentu, dan kadar serendah mungkin (*Permenkes RI, 1988*).

Bahan tambahan makanan tidak boleh dipergunakan: untuk menyembunyikan cara pengolahan yang tidak benar, untuk mengelabui konsumen, untuk menyembunyikan kerusakan makanan, dapat membahayakan pemakainya, serta dapat mengganggu pemeriksaan dan penentuan kadar (*Permenkes RI, 1988*).

Maksud dari penambahan bahan-bahan tambahan tersebut adalah untuk menarik pembeli, dengan bau, rasa, warna yang dibuat sedemikian rupa sehingga memberikan nilai yang lebih dari suatu produk makanan tertentu. Dalam perkembangannya, pada makanan sering ditambahkan bahan-bahan tambahan yang seharusnya tidak boleh ditambahkan pada makanan, karena bahan-bahan tambahan ini dikhawatirkan dapat mengganggu kesehatan (*Taylor, 1980*). Keadaan seperti itu disebabkan kurangnya pengetahuan produsen makanan terhadap bahayanya bahan tambahan yang tidak diperuntukkan makanan bila masuk ke dalam tubuh.

Salah satu bahan tambahan yang sering ditambahkan pada makanan adalah zat pewarna makanan. Dengan adanya bahan pewarna diharapkan akan memberikan daya tarik tersendiri pada produk makanan tersebut (*Woodman, 1941*). Salah satu bahan makanan yang juga ditambah dengan bahan pewarna adalah dawet. Dawet adalah salah satu jenis produk makanan industri rumah tangga yang dikerjakan secara tradisional dengan proses pembuatan yang sederhana dan dengan modal yang relatif murah tanpa disertai dengan kontrol kualitas.

Dawet yang dijual di pasaran secara umum ada dua macam warna yaitu warna merah dan warna hijau. Warna hijau alami kita peroleh dari daun pandan, namun ada pula warna hijau sintetis, contoh : hijau FCF dan hijau S. Yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah zat warna merah pada dawet. Alasan pemilihan ini karena di sepanjang jalan-jalan tertentu banyak dijumpai penjual dawet warna merah, kemudian pemilihan lebih difokuskan pada sepanjang jalan "X" dengan alasan dawet yang dijual di sepanjang jalan "X" lebih banyak dikonsumsi oleh banyak orang karena lokasi yang strategis.

Dicurigai bahwa bahan pewarna yang ditambahkan pada dawet adalah zat warna yang tidak diijinkan untuk ditambahkan pada makanan. Banyak penjual dawet menggunakan zat warna merah yang dilarang, diperkirakan karena zat pewarna tersebut tidak mengalami kelunturan karena perendaman, stabil pada penyimpanan yang lama dan memberikan warna yang menyala (intensif).

Zat warna merah yang dilarang adalah Rhodamin B. Rhodamin B bila dikonsumsi oleh penderita hipersensitif dapat menimbulkan gejala-gejala akut seperti kulit meradang, noda ungu pada kulit, pandangan kabur. Dan dapat terakumulasi dalam jaringan tubuh yang menyebabkan kanker (karsinogenik) (*Merck Index, 1961*).

Dalam penelitian ini dipakai metode Kromatografi Lapis Tipis – Densitometri dengan pertimbangan mempunyai sensitivitas yang tinggi, dapat dipercaya, dan relatif cepat pengerjaannya (*Mulya, M. dan Suharman, 1992*).

## **1.2 Permasalahan**

1. Apakah zat warna merah pada dawet yang dijual di sepanjang jalan “X” termasuk ke dalam salah satu zat warna merah yang diijinkan untuk makanan dan minuman menurut Permenkes RI No.722/Menkes/Per/IX/1988.
2. Apakah kadar zat warna merah pada dawet tidak melampaui batas penggunaan yang ditetapkan menurut Permenkes RI No. 722/Menkes/Per/IX/1988.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Mengetahui jenis dan kadar zat warna merah dalam dawet di sepanjang jalan “X” dengan metode Kromatografi Lapis Tipis – Densitometri.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Diperoleh informasi tentang zat warna merah yang ada di dalam dawet yang dijual di sepanjang jalan “X”, sehingga dapat dipergunakan untuk penyuluhan tentang bahayanya zat warna yang tidak diijinkan untuk makanan dan minuman baik kepada produsen maupun konsumen oleh instansi yang terkait.