BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang sering digunakan di industri makanan untuk menarik perhatian konsumen yaitu zat pewarna. Tujuan Penambahan pewarna untuk menstabilkan warna makanan, menutupi perubahan warna selama proses pengolahan makanan serta mengatasi perubahan warna selama penyimpanan (Tutik et al., 2022). Pada kenyataanya masih terdapat penyalahgunaan pewarna yang dilarang tetapi tetap ditambahkan sebagai pewarna makanan. Salah satunya zat pewarna Rhodamin B yang merupakan zat pewarna yang dilarang dan tidak digunakan sebagai pewarna makanan. Pelarangan penggunaan Rhodamin B tersebut tertuang pada PerkaBPOM Nomor 22 Tahun 2023 2023 tentang Bahan Baku yang Dilarang dalam Pangan Olahan dan Bahan yang Dilarang Digunakan sebagai Bahan Tambahan Pangan. Alasan produsen masih sering menggunakan zat pewarna Rhodamine B karena lebih mudah didapatkan, lebih praktis, warna yang lebih mencolok, atau mungkin relatif lebih murah (Nisa et al., 2022) .

Penggunaan Rhodamin B dilarang pemerintah karena dapat menyebabkan iritasi saluran pernafasan, kulit, mata, saluran pencernaan, keracunan dan gangguan hati, serta dalam jangka panjang bersifat karsinogenik (kanker dan tumor) (Hevira et al., 2020). Meskipun telah dilarang namun masih ditemukan penyalahgunaan Rhodamin B pada makanan atau minuman yang mana salah satunya adalah terasi. Terasi merupakan salah satu produk pangan yang banyak diminati karena memberikan cita rasa khas pada makanan. Pada umumnya terasi memiliki warna cenderung hitam kecoklatan sesuai dengan bahan baku yang digunakan yaitu ikan dan udang yang kurang menarik perhatian konsumen. Oleh karena itu, masih ditemukan produsen yang menggunakan pewarna Rhodamin B untuk merubah warna asli dari terasi menjadi warna yang lebih menarik (Sumardianto et al., 2022).

Pada pemberitaan Pemprov Jawa Tengah tahun 2024 menyatakan bahwa Balai Besar POM (BBPOM) Semarang mencatat 12 dari 140 pelaku usaha terasi yang masih menggunakan pewarna Rhodamin B. Selain itu menurut

penelitian juga ditemukan pada Hasil identifikasi Rhodamine B pada terasi menggunakan kromatografi lapis tipis (KLT) yang dijual di pasar Ciawitali Garut ditemukan sebanyak 4 jenis sampel terasi positif mengandung Rhodamin B dari ke 5 sampel yang diuji (Mamay et al., 2018). Pada penelitian lain yang dilakukan Muawanah dari 10 sampel terasi yang dijual di pasar tradisional yang mewakili Kota Makassar yaitu pasar Pa'baeng-baeng, pasar Cidu, pasar Todopuli, pasar Senggol, pasar Maricayya, pasar Manuruki, pasar Terong, dan pasar Daya. Menunjukkan hasil 6 sampel terasi positif mengandung adanya Rhodamin B (Muawanah et al., 2023). Penelitian serupa juga dilakukan di Pasar Toddopuli Kota Makassar ditemukan sebanyak 5 sampel terasi menunjukkan hasil yang positif (Muthmainnah et al., 2017).

Metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT) banyak digunakan peneliti terdahulu untuk identifikasi pada Rhodamine B terhadap berbagai produk pangan termasuk salah satunya adalah terasi. Pemilihan metode tersebut dikarenakan metodenya sederhana dan memiliki ketelitian yang baik terhadap pemisahan senyawa (Dwi et al., 2024). Prinsip dari metode KLT ini adalah suatu analit bergerak naik atau melintasi fase diam (paling umum digunakan silica gel pada plat KLT), dibawah pengaruh fase gerak (biasanya campuran pelarut organik) yang bergerak melalui fase diam oleh kerja kapiler. Kemampuan menyerap dari fase diam terhadap masing-masing komponen kimia berbeda-beda tergantung tingkat kepolarannya sehingga dengan adanya perbedaan daya serap ini akan terjadi pemisahan dari masing masing komponen atau disebut "*like dissolve like*" yang mempunyai arti bahwa suatu senyawa yang polar akan larut dalam pelarut yang polar dan akan terjadi sebaliknya jika senyawa yang non polar akan larut dalam pelarut yang non polar (Pujiati et al., 2023). Eluen yang digunakan untuk penelitian Rhodamin B ini adalah n-butanol : etilasetat : amonia dengan perbandingan 10:4:5. Pemilihan eluen ini berdasarkan pada indeks polaritas masing-masing pelarut yaitu n-butanol tergolong pelarut polar dengan indeks polaritas 3,9 etil asetat bersifat semi polar dengan indeks polaritas 4,4 dan ammonia bersifat polar dengan indeks polaritas 5,0. Kombinasi ini menghasilkan sistem pelarut

dengan indeks polaritas rata-rata 4,29 atau polaritas sedang yang cocok untuk pemisahan Rhodamin B dalam metode Kromatografi Lapis Tipis.

Terasi merupakan bahan baku pangan yang diperjualbelikan hampir diseluruh wilayah di Indonesia. Salah satu wilayah yang banyak memperjualbelikan terasi adalah Pasar Sidokerto Kecamatan Buduran Kabupaten Sidoarjo. Pemilihan lokasi ini sebagai lokasi sampling dikarenakan Kabupaten Sidoarjo terkenal sebagai daerah penghasil komoditas bandeng, kerang, udang windu dan terasi, kerupuk & olahan ikan bandeng (Anju et al., 2020). Meskipun peredaran terasi di Pasar Sidokerto, Kecamatan Buduran, Sidoarjo tidak terlalu tinggi, tetap penting untuk memastikan bahwa produk yang dijual aman untuk dikonsumsi. Melalui penelitian ini, diharapkan dapat diketahui apakah terasi yang beredar mengandung Rhodamin B, sehingga dapat menjadi acuan bagi masyarakat dalam memilih produk yang aman.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah terdapat penggunaan Rhodamin B pada terasi yang beredar di Pasar Sidokerto, Kecamatan Buduran, Sidoarjo?

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan umum

Menganalisis kandungan Rhodamin B pada terasi yang beredar di Pasar Sidokerto, Kecamatan Buduran, Sidoarjo menggunakan metode Kromatografi Lapis Tipis.

1.3.2 Tujuan khusus

Membandingkan nilai Rf sampel dengan nilai *Rf* standar untuk mengetahui ada tidaknya Rhodamin B pada sampel.

1.4 Manfaat

Mampu memberikan informasi dan wawasan mengenai kandungan Rhodamin B pada terasi menggunakan metode Kromatografi Lapis Tipis.

1.5 Kerangka Konsep Penelitian

