

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Cabe Merah (*Capsicum annum L.*) merupakan komoditas sayuran yang memiliki nilai ekonomis cukup tinggi. Kebutuhan cabe terus meningkat setiap tahun sejalan dengan meningkatnya jumlah penduduk dan berkembangnya industri yang membutuhkan bahan baku cabe diantaranya cabe merah giling. Cabe merah giling merupakan salah satu bentuk olahan menggunakan mesin giling dengan penambahan bahan-bahan seperti air dan garam yang banyak dijual di pasar dan banyak digunakan ibu rumah tangga maupun pedagang makanan olahan karena praktis akan cabe merah giling semakin meningkat sejalan dengan semakin beragam jenis dan menu masakan yang menggunakan cabe merah giling (Rosaria dan Rahayu, 2008).

Cabe merah giling merupakan salah satu bentuk olahan cabe merah yang banyak dijual disejumlah pasar di Kota Ternate. Cabe merah giling yang beredar di Kota Ternate biasanya dipasarkan dalam bentuk curah dan dijual secara eceran yang dikemas dalam kantong plastik dengan berbagai ukuran.

Dari hasil survei terhadap pedagang penjual cabe merah giling di pasar Kota Ternate terlihat bahwa warna pada cabe merah giling yang beredar di pasar tersebut berbeda seperti biasanya warna alami pada cabe merah giling. Diduga ada penggunaan bahan pewarna yang tidak diijinkan dalam proses pengolahan cabe merah giling, seperti Rhodamin B.

Rhodamin B adalah salah satu zat pewarna sintetis yang biasa digunakan industri tekstil dan kertas. Zat ini ditetapkan sebagai zat yang dilarang

penggunaannya pada makanan melalui Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1168/Menkes/PER /X/1999 (Cahyadi, 2006).

Warna dari suatu produk makanan ataupun minuman merupakan salah satu ciri yang penting. Bahan pewarna yang sering digunakan dalam makanan olahan terdiri dari pewarna sintesis (buatan) dan pewarna natural (alami). Pewarna sintesis terbuat dari bahan kimia tartrazin untuk warna kuning atau warna merah, kadangkala pengusaha yang nakal menggunakan pewarna bukan untuk makanan memberikan warna pada makanan agar mendapatkan keuntungan, produsen sering menggunakan pewarna tekstil untuk makanan, ada yang menggunakan Rhodamin B pewarna tekstil untuk mewarnai terasi, kerupuk dan minuman sirup sedangkan pewarna jenis itu dilarang keras, karena bisa menimbulkan kanker dan penyakit lainnya

Beberapa produsen yang menjual makanan dan minuman yang menggunakan zat pewarna Rhodamin B yang dilarang tersebut memiliki warna yang cerah, praktis digunakan, harganya relatif murah, serta tersedia dalam kemasan kecil di pasaran untuk memungkinkan masyarakat umum membelinya (Budianto, 2008).

Penelitian oleh Mudjajanto dari Institut Pertanian Bogor, menemukan bahwa zat pewarna Rhodamin B pada produk makanan industri rumah tangga seperti sirup, cendol, sosis, minuman ringan, dan lainnya (Wirasto, 2008). Hasil penelitian Djarisnawati *et all.* (2004), ditemukan ada 63% cabe giling yang dijual di Pasar Tradisional di DKI Jakarta menggunakan Rhodamin B.

Berdasarkan uraian tersebut di atas, perlu diidentifikasi Rhodamin B pada cabe merah giling yang beredar di pasar Kota Ternate.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah :

1. Apakah cabe merah giling yang dijual di Pasar Kota Ternate mengandung Rhodamin B ?
2. Berapa kandungan Rhodamin B yang terkandung dalam cabe merah giling yang ada di Kota Ternate ?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui adanya Rhodamin B pada cabe merah giling yang dijual di pasar Kota Ternate .
2. Untuk mengetahui kandungan Rhodamin B pada cabe merah giling yang dijual di pasar Kota Ternate.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Memberi masukan bagi instansi terkait yaitu Dinkes dan BPOM untuk lebih memperhatikan dalam hal pengawasan penggunaan bahan tambahan pangan berbahaya yang disalah gunakan ke dalam makanan khususnya di Kota Ternate, Maluku Utara.
2. Sebagai bahan masukan atau petunjuk bagi produsen maupun pengolah makanan dalam memproduksi bumbu giling.
3. Sebagai informasi bagi masyarakat dalam memilih makanan siap saji yang diproduksi industri rumah tangga yang aman untuk dikonsumsi.