

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan atau pembuatan makanan atau minuman.¹⁾

Kerupuk adalah jenis makanan yang banyak disukai oleh anak – anak hingga dewasa dan harganya terjangkau kalangan ekonomi lemah. Kerupuk terbuat dari tepung terigu atau tepung beras dicampur dengan air menjadi adonan kemudian ditambahkan bumbu, pengental dan pewarna. Setelah itu adonan siap dicetak dan dikeringkan menjadi kerupuk mentah yang siap digoreng. Di masyarakat banyak beredar kerupuk berwarna yang dicurigai menggunakan zat pewarna yang dilarang untuk makanan (zat pewarna untuk tekstil). Hal ini disebabkan karena zat pewarna tersebut mudah didapatkan, warna menarik serta lebih tahan lama sehingga banyak konsumen yang menyukainya dan harganya lebih murah serta memberikan keuntungan yang lebih besar kepada produsen.²⁾

Macam - macam zat pewarna ada 2 yaitu zat pewarna untuk makanan dan zat pewarna sintetis bukan untuk makanan. Zat pewarna makanan adalah zat pewarna yang ditambahkan pada makanan, terdiri dari zat pewarna alami misalnya daun suji, kunyit dan zat pewarna sintetis misalnya *amarant*, *tartrazine*, sedangkan zat pewarna sintetis bukan untuk makanan misalnya *Rhodamin B*, *Methanil Yellow* (hanya dipergunakan untuk pewarnaan industri). Di pasaran beredar zat pewarna industri antara lain *Rhodamin B*, *Methanil Yellow* yang seringkali ditambahkan pada makanan – minuman, sedangkan menurut hasil penelitian zat pewarna industri tersebut bersifat racun dan dapat menghambat pertumbuhan bahkan dalam jangka panjang dapat menyebabkan kanker (bersifat karsinogenik).³⁾

Di bidang pangan, pewarna sintetis yang bukan untuk pangan dinyatakan sebagai bahan berbahaya, diantaranya adalah *Rhodamin B* dan *Metanil Yellow*.⁴⁾ dan peraturan tentang zat warna tertentu yang dinyatakan sebagai bahan berbahaya adalah Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 239/MenKes/Per/85.⁵⁾ Adapun pangan yang seringkali mengandung bahan tambahan yang dilarang untuk makanan antara lain krupuk, mie basah, tahu serta makanan tradisional lainnya. Dari hasil penelitian yang dilakukan pada tahun 2003 di Kecamatan Kaliwungu, Kabupaten Kendal dari 66 sampel krupuk yang diuji, mengandung *Rhodamin B* 19,7%.⁶⁾ Laporan tahunan Balai Besar POM Semarang tahun 2004 dari 85 sampel krupuk yang diuji, mengandung *Rhodamin B* 18,8%.⁷⁾ Balai POM Sulawesi Tenggara pada tahun 2004 telah mengamankan 6 karung krupuk udang mengandung *Rhodamin B*.⁸⁾ Sedangkan pada tahun 2004 Balai POM Pontianak telah menyita krupuk mengandung *Rhodamin B* dan *Boraks* sebanyak 3.293 serta kosmetika mengandung *Rhodamin B* dan *Merkuri* sebanyak 2.985 buah.⁹⁾

Rhodamin B bersifat akumulasi dalam tubuh dan apabila dikonsumsi terus menerus dapat menyebabkan kanker hati. Menurut Karyadi dalam tulisannya mengenai memperbaiki pola makan mencegah kanker, *Rhodamin B* dan *Metanil Yellow* dapat merangsang timbulnya kanker hati.¹⁰⁾ Dewasa ini terdapat kecenderungan peningkatan penyakit kanker dan saat ini penyakit kanker menjadi pembunuh terbesar kedua setelah penyakit infeksi. Penelitian mengenai motivasi produsen makanan dalam menggunakan pewarna merah yang dilarang karena pewarna tersebut praktis (mudah didapat), mempunyai daya tarik terutama kepada konsumen dan memberikan keuntungan yang lebih besar pada produsen karena harganya murah.²⁾ Penelitian mengenai perilaku produsen jajanan dalam pemakaian bahan tambahan pangan di kota Semarang menyatakan bahwa produsen tidak mengetahui bahan tambahan pangan yang diperbolehkan dan yang dilarang.¹¹⁾

Dari informasi menunjukkan bahwa zat pewarna yang dilarang untuk makanan masih sering digunakan sehingga perlu diadakan penelitian lebih lanjut. Penelitian ini dilakukan pada produsen krupuk yang ada di Desa Kalitekuk, Kecamatan Karanganyar, Kabupaten Demak dikarenakan hampir semua produsen krupuk memproduksi krupuk berwarna yang dicurigai menggunakan pewarna yang

tidak diperbolehkan untuk makanan dan dipilih kerupuk berwarna merah muda karena sebagian besar produsen kerupuk memproduksi kerupuk berwarna merah muda meskipun ada yang memproduksi kerupuk berwarna putih dan kuning, penelitian dilakukan pada bulan Mei tahun 2006.

B. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang tersebut diatas, maka permasalahan dalam penelitian dapat dirumuskan sebagai berikut :

Adakah hubungan pengetahuan dan sikap produsen kerupuk terhadap penggunaan zat pewarna *Rhodamin B* pada kerupuk yang diproduksi di Desa Kalitekuk, Kecamatan Karanganyar, Kabupaten Demak ?

C. TUJUAN PENELITIAN

1. Tujuan Umum

Menganalisis hubungan antara pengetahuan dan sikap dari produsen kerupuk dengan penggunaan zat pewarna *Rhodamin B* pada pembuatan kerupuk di Desa Kalitekuk, Kecamatan Karanganyar, Kabupaten Demak.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan karakteristik (umur, pendidikan, jenis kelamin) produsen kerupuk.
- b. Mendeskripsikan pengetahuan produsen kerupuk tentang zat pewarna *Rhodamin B*.
- c. Mendeskripsikan sikap produsen kerupuk terhadap keberadaan zat pewarna *Rhodamin B* pada kerupuk yang diproduksi.
- d. Mengidentifikasi zat pewarna *Rhodamin B* pada kerupuk yang diproduksi
- e. Menganalisis hubungan pengetahuan produsen kerupuk dengan pemakaian zat pewarna *Rhodamin B* pada kerupuk yang diproduksi.
- f. Menganalisis hubungan sikap produsen dengan pemakaian zat pewarna *Rhodamin B* pada kerupuk yang diproduksi.

D. MANFAAT PENELITIAN

1. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi tentang penggunaan zat pewarna Rhodamin B pada kerupuk sehingga masyarakat berhati-hati dalam memilih dan mengkonsumsi makanan terutama kerupuk.

2. Bagi Produsen kerupuk

Memberikan informasi bahwa zat pewarna *Rhodamin B* bukan untuk makanan tetapi untuk industri karena itu dilarang penggunaannya dalam makanan.

D. RUANG LINGKUP PENELITIAN

Lingkup Keilmuan

Penelitian ini merupakan salah satu bagian dari ilmu kesehatan masyarakat khususnya ilmu perilaku dan gizi.