

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keamanan pangan merupakan syarat penting yang harus ada pada pangan yang akan dikonsumsi oleh manusia. Pangan yang bermutu dan aman dikonsumsi bisa berasal dari dapur rumah tangga maupun dari industri pangan. Oleh karena itu, industri pangan adalah salah satu faktor penentu berkembangnya pangan yang memenuhi standart mutu dan keamanan yang telah ditetapkan oleh pemerintah. Banyak saus sambal atau tomat yang mengandung zat-zat berbahaya beredar di masyarakat, sebagai contoh rhodamin B yang banyak digunakan untuk pewarna dan natrium benzoat digunakan untuk bahan pengawet. Salah satu jenis produk makanan yang biasanya menggunakan bahan tambahan makanan berupa zat pewarna dan zat pengawet adalah saus. (Nasution, 2014).

Saus sambal banyak digunakan pada sajian cepat saji banyak dijumpai seperti mie bakso atau mie ayam, nasi goreng, mie goreng, kebab dan aneka makanan cepat saji lainnya. Sebagian besar masyarakat Indonesia menyukai makanan pedas, sehingga keberadaan sambal yang praktis penyajiannya sangat dibutuhkan oleh konsumen. Perkembangan pasar saus sambal kemasan tumbuh positif dengan ditandai semakin banyaknya beberapa merek mengeluarkan produk baru yang dibutuhkan masyarakat salah satunya pada produk saus cabai. Saus cabai merupakan saus yang dihasilkan dari pengolahan cabai yang telah matang dan berkualitas baik, dengan tambahan bahan-bahan lain yang digunakan sebagai bahan-bahan pembantu (Koswara, 2009).

Ada berbagai kemasan saus sambal yang beredar di pasar, yaitu botol kaca, botol plastik dan kemasan plastik 350g -1kg khususnya di pasar Surya di wilayah Surabaya Utara. Sampel pada penelitian ini adalah saus sambal dengan kemasan plastik berdasarkan pertimbangan mudah dibeli dan paling banyak kasus penyalahgunaan natrium benzoat dan Rhodamin B pada saus sambal kemasan plastik. Adhi (2013) mengemukakan bahwa telah terjadi keracunan saus sambal jajanan cilok yang terjadi pada 19 anak di Desa Kesamben,

Kecamatan Plumpang. Berdasarkan penelitian pendahuluan yang telah dilakukan, ada sekitar 35 pedagang saus sambal yang bermerk maupun tidak bermerk dimana saus sambal dengan kemasan plastik ada sekitar 18 merk.

Natrium benzoat banyak digunakan sebagai pengawet makanan dan minuman salah satunya saus sambal, namun penggunaannya terkadang melebihi batas maksimal yang ditentukan. Hasil penelitian Isran dkk (2016) saus terdapat di pasar Tradisional Andounohu Kota Kendari Secara kuantitatif mengandung natrium benzoat melebihi batasan maksimum penggunaan bahan tambahan pangan pengawet pada saus tomat hanya diperbolehkan, yaitu 5.990,4 mg/kg sampai 8.928 mg/kg. Bahan pengawet yang digunakan dalam produksi saus umumnya adalah Natrium Benzoat. Menurut Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM) Nomor 11 Tahun 2019 tentang batasan maksimum penggunaan bahan tambahan pangan pengawet pada saus tomat dan saus sambal yang diperbolehkan, yaitu 1000 mg/kg bahan untuk asam benzoat dan garamnya.

Rhodamin B merupakan zat warna sintetik yang umum digunakan sebagai pewarna tekstil, tetapi tidak boleh digunakan di dalam produk pangan. Penggunaan pewarna Rhodamin B pada jajanan anak sekolah dan saus sambal masih saja ditemukan. Restu (2017) menemukan bahwa dari 20 macam jajanan di lingkungan sekolah di Desa Sidokare, Sidoarjo sebanyak 30 persen teridentifikasi mengandung zat pewarna sintesis Rhodamin B. Laksmi dkk. (2018) menyatakan bahwa ada 2 sampel saus sambal pasar tradisional di Denpasar terdeteksi mengandung Rhodamin B. Seringkali terjadi penyalahgunaan pemakaian zat pewarna untuk sembarang bahan pangan, seperti penggunaan zat pewarna yang tidak diizinkan berdasarkan PERMENKES RI No. 86 tahun 2019. Rhodamin B termasuk salah satu zat pewarna berbahaya dan dilarang digunakan pada produk pangan. Namun demikian, penyalahgunaan Rhodamin B sebagai zat pewarna pada makanan masih sering digunakan. Penggunaan Rhodamin B dapat menyebabkan pusing, mual dan diare. Penggunaan dalam waktu yang lama dapat merangsang terjadinya kanker hati karena zat warna tersebut dapat terakumulasi dalam hati (Herman, 2010).

Penggunaan pewarna sintesis oleh para pedagang makanan tradisional di pasar-pasar atau di kantin atau kios pada makanan disebabkan kurangnya pengetahuan terhadap bahaya pewarna sintesis yang dilarang. Selain itu

pertimbangan harga relatif murah sehingga para pedagang menggunakan pewarna yang tidak diizinkan tersebut. Pembatasan penggunaan pengawet dan pewarna buatan bertujuan agar tidak terjadi keracunan. Mengonsumsi makanan yang mengandung pengawet dan pewarna buatan tidak berakibat buruk secara langsung, tetapi akan menumpuk sedikit demi sedikit karena diserap dalam tubuh apalagi jika jumlah yang dikonsumsi melebihi batas penggunaannya, sedangkan pewarna buatan seperti Rhodamin B dapat bersifat karsinogenik dan memacu pertumbuhan sel kanker jika digunakan terus menerus (Abdurrahmansyah dkk., 2017).

Maka perlu dilakukan penelitian tentang kandungan Natrium Benzoat dan Rhodamin B pada saus sambal isi ulang kemasan plastik yang beredar di Pasar surya Surabaya Utara, karena jumlah pasar Surya paling banyak yaitu 22 pasar. Berdasarkan hasil survei pendahuluan yang telah dilakukan oleh peneliti sekitar 12 (34 %) penjual saus sambal di pasar Surya dengan penjualan lebih dari 10 buah/hari merupakan penyuplai dari pedagang makanan seperti bakso, mie ayam, nasi goreng dan lain-lain. Oleh karena itu penelitian dilakukan di Pasar Surya. Penelitian ini menggunakan metode Sampel jenuh yang artinya seluruh populasi dijadikan sampel. Sampel yang akan diambil berdasarkan merk yang berbeda dari saus sambal.

B. Tujuan

1. Mengidentifikasi karakteristik pedagang, pengaruh harga terhadap jumlah pembelian per hari saus sambal kemasan plastik.
2. Mengidentifikasi secara kualitatif dan kuantitatif kandungan natrium benzoat pada saus sambal kemasan plastik yang dijual di PD Pasar Surya Surabaya wilayah Utara.
3. Mengidentifikasi penggunaan Rhodamin B pada saus sambal kemasan plastic yang tersebar di pasar surya Surabaya wilayah Utara.

C. Manfaat

1. Memberikan informasi karakteristik pedagang saus sambal kemasan plastik di PD Pasar Surya Surabaya wilayah Utara.

2. Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pengawet Natrium Benzoat dan adanya pemalsuan atau penyalahgunaan pewarna Rhodamin B pada saus sambal kemasan plastik di PD Pasar Surya Surabaya wilayah Utara