Penggunaan Zat Warna “Rhodamin B” pada Terasi Berdasarkan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Produsen Terasi di Cirebon

Hikmah Fitriani*, Fitri Ariyanti**

Dosen Fakultas Kedokteran Unswagati Cirebon*, Mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Swadaya Gunung Jati Cirebon

Abstrak

Beberapa jenis bahan-bahan makanan yang telah diuji Badan Pemeriksaan Obat dan Makanan (BPOM) mengandung zat berbahaya seperti pewarna tekstil, kertas, dan cat contohnya *Rhodamin B*, *methanyl yellow*, dan *amaranth*. Makanan yang di temukan mengandung *Rhodamin B* di antaranya makanan ringan, kerupuk dan terasi. Untuk mengetahui kemungkinan adanya zat pewarna *Rhodamin B*, mengetahui tingkat pengetahuan produsen terasi tentang zat pewarna *Rhodamin B*, dan mengetahui sikap produsen terasi terhadap penggunaan zat pewarna *Rhodamin B*. Penelitian ini dilakukan dengan metode Deskriptif untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan dalam rangka mencapai tujuan penelitian secara *valid* dan *reliable*. Adapun cara pengumpulan data dengan wawancara dan studi dokumentasi. Hasil pemeriksaan kandungan zat pewarna *Rhodamin B* pada terasi Produksi Cirebon didapatkan hasil negatif. Hasil wawancara tentang pengetahuan produsen 75% termasuk kategori baik. Sikap produsen terasi 100% tidak mendukung penggunaan zat pewarna *Rhodamin B*. Tidak terdapat kandungan Zat Pewarna *Rhodamin B* pada terasi Produksi Cirebon, mayoritas Produsen terasi (75%) mempunyai pengetahuan yang Baik tentang Zat Pewarna *Rhodamin B* dan yang 25 % dengan pengetahuan sedang, dan seluruh produsen (100%) tidak mendukung dengan penggunaan Zat Pewarna *Rhodamin B* pada terasi produksinya.

Kata kunci: Penggunaan zat warna, *Rhodamin B*, terasi, pengetahuan, sikap

Abstract

Introduction: Some types of food ingredients that have been tested by the food and drug inspection agency (BPOM) contain harmful substances such as textile dyes, paper and paint for example *Rhodamine B*, *Methanyl Yellow*, and *Amaranth*. The food that was found to contain *Rhodamine B* including snacks, crackers, and shrimp paste. To identify the possibility of *Rhodamine B* dye, the knowledge level condiment production of *Rhodamine B* dye, and identify the attitude producer of the shrimp paste that is containing the *Rhodamine B* dye. This research do with descriptive methods to get the information needed in order to achieve the research objectives are valid and reliable. The technique of collecting data by interview and documentation study. The result of the examination content of the *Rhodamine B* dye on shrimp paste production Cirebon result is negative. Interview result about knowledge of producers 75% good category. Attitude producers of the shrimp paste do not support the use color substance *Rhodamine B*. There is not content of the *rhodamine B* dye of shrimp paste in production Cirebon, the majority producer of shrimp paste (75%) Good to have knowledge about substance *Rhodamine B* dye, and 25 % with moderate knowledge, and all producers (100%) do not support the use of *Rhodamine B* dye substances in shrimp paste production.

Keywords: The use of the color substance, *Rhodamine B*, shrimp paste, knowledge, attitude

Latar Belakang

Makanan yang selama ini kita konsumsi sehari-hari, tanpa kita sadari mengandung zat-zat yang bersifat racun dalam tubuh, baik itu pewarna makanan, penyedap rasa dan bahan campuran lainnya. Zat-zat kimia ini berdampak tidak baik untuk tubuh kita, seringkali kita akan mengetahui

dampak negatif dalam waktu yang lama. Beberapa jenis bahan-bahan makanan yang telah diuji Badan Pemeriksaan Obat dan Makanan (BPOM) mengandung zat berbahaya seperti pewarna tekstil, kertas dan cat contohnya *Rhodamin B*, *methanyl yellow*, dan *amaranth*¹.

Rhodamin B adalah zat pewarna yang sering digunakan untuk industri tekstil. Zat ini sering disalahgunakan sebagai penambah pewarna makanan diberbagai negara termasuk di Indonesia. Makanan yang di temukan mengandung *Rhodamin B* di antaranya makanan ringan, kerupuk dan terasi. *Rhodamin B* merupakan zat pewarna berupa serbuk kristal berwarna hijau atau ungu kemerahan, tidak berbau serta mudah larut dalam larutan warna merah terang berfluoresan sebagai bahan pewarna tekstil atau pakaian. Penggunaan *Rhodamin B* pada makanan dalam waktu yang lama akan dapat mengakibatkan gangguan fungsi organ maupun kanker. Namun demikian, bila terpapar *Rhodamin B* dalam jumlah besar maka dalam waktu singkat akan terjadi gejala akut keracunan *Rhodamin B*¹. Dalam peraturan pemerintah RI No.28 tahun 2004 dan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1168/Menkes/Per/X/1999, serta undang-undang keamanan pangan yaitu Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 *Rhodamin B* merupakan salah satu bahan yang dilarang digunakan dalam kegiatan atau proses produksi pangan².

Terasi merupakan bumbu tradisional yang banyak digunakan dan disukai oleh masyarakat Indonesia. Banyak orang menyukai terasi karena rasa dan aromanya yang khas, terutama untuk meningkatkan selera makan. Salah satu jenis udang yang dihasilkan di Indonesia untuk membuat terasi yaitu udang rebon (*Mysis Relicta*). udang rebon mempunyai kandungan gizi yang sangat tinggi tinggi dan baik untuk dikonsumsi. Berdasarkan Direktorat Gizi Depkes (1992) dalam 100 gram udang rebon segar mengandung protein 16,2 gram dan mengandung kalsium 757 mg. Dalam proses ini agar tidak mengurangi kandungan yang terkandung dalam udang rebon, maka udang harus di olah terlebih dahulu agar tidak kehilangan nilai

gizinya, salah satu contoh produk olahan yaitu terasi⁴.

Hasil penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh (Rahayu, 2010) menunjukkan sebagian besar terasi yang diteliti mengandung *Rhodamin B*, sekitar 70% terasi yang diteliti mengandung *Rhodamin B*. Sedangkan, hasil penelitian yang dilakukan oleh (Santoso, 2013) Hasil dari 6 sampel terasi yang diperoleh di pasar Kabupaten Cilacap terdapat 3 sampel dinyatakan positif mengandung *Rhodamin B*. Dari data tersebut menunjukkan bahwa penggunaan bahan tambahan pangan yang tidak di perbolehkan (*Rhodamin B*) masih dilakukan, sehingga hal ini dipandang menarik untuk dilakukan penelitian lebih lanjut, yaitu Identifikasi Penggunaan Zat Pewarna *Rhodamin B* pada Terasi. Penelitian ini dilakukan pada beberapa produk terasi yang di produksi di Kabupaten Cirebon^{10,11}.

METODE PENELITIAN

Pendekatan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan deskriptif. Penelitian deskriptif adalah suatu metode penelitian yang ditunjukan untuk menggambarkan fenomena-fenomena yang ada, yang berlangsung pada saat ini atau saat yang lampau¹². Penelitian tentang ini akan dilaksanakan di Laboratorium Kesehatan Daerah (LABKESDA) Kota Cirebon. Penelitian ini dimulai pada bulan Februari s/d April tahun 2016. Objek penelitian ini adalah salah satu produk terasi yang di produksi di Kabupaten Cirebon. Subjek pada penelitian ini adalah informan yang memiliki kompetensi dan sesuai dengan kebutuhan data (*purposive*)¹².

Metode pengumpulan data merupakan untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan dalam rangka mencapai tujuan penelitian secara *valid* dan *reliable*. Adapun cara yang dimaksud adalah dengan wawancara, dan studi dokumentasi.

Instrumen penelitian adalah pedoman tertulis tentang wawancara, atau pengamatan, atau daftar pernyataan yang dipersiapkan untuk mendapatkan informasi dari responden sesuai dengan metode yang dipergunakan¹³. Melalui keabsahan data kredibilitas (kepercayaan) penelitian kualitatif dapat tercapai. Keabsahan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Cheking* data (pemeriksaan) dan *Member check* (konsultasi ahli). Analisis data dilakukan oleh peneliti untuk dapat menarik kesimpulan-kesimpulan. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan langkah-langkah: Pengumpulan Data (*Data Collection*), Reduksi Data (*Data Reduction*), Penyajian Data (*Data Display*) dan Verifikasi dan Penarikan Kesimpulan (*Drawing and Verification conclusion*).

HASIL

Hasil penelitian memperlihatkan bahwa produsen terasi di Kabupaten Cirebon untuk total karakteristik berdasarkan jenis kelamin didapat sebanyak 0 (0%) Perempuan dan 4 (100%) Laki-

laki (tabel 4.1) Berdasarkan pendidikan produsen total karakteristik didapat sebanyak 0 (0%) pendidikan SMP, 3 (75%) pendidikan SMA, dan 1 (25%) Perguruan Tinggi (Tabel 1).

Hasil penelitian juga memperlihatkan bahwa tingkat pengetahuan produsen terasi di Kabupaten Cirebon dikatakan Baik. Karena dilihat dari total karakteristik tingkat pengetahuan didapatkan 3 orang (75%) dalam kategori Baik dan 1 orang (25%) dalam kategori sedang dan 0% kurang. Sedangkan, untuk karakteristik sikap produsen terasi diketahui bahwa dari 4 orang narasumber didapat 100% Baik (tabel 2)

Untuk hasil uji laboratorium kandungan Zat Pewarna *Rhodamin B* pada terasi berdasarkan penelitian diketahui bahwa hasil Pemeriksaan kandungan Zat Pewarna *Rhodamin B* pada Terasi Produksi Cirebon adalah negatif. Semua sampel yang digunakan sebanyak 8 sampel Terasi (A, B, C, dan D) yang masing-masingnya di ambil 2 sampel dan terbukti tidak mengandung Zat Pewarna *Rhodamin B* (Tabel 3).

Tabel 1. Sebaran Karakteristik Responden (Produsen Terasi).

Karakteristik Produsen	Kategori	N	%	Total (%)
Jenis Kelamin	Perempuan	0	0	-
	Laki-laki	4	100	100
Pendidikan	SMP	0	0	-
	SMA	3	75	75
	Perguruan Tinggi	1	25	25

Tabel 2. Sebaran Karakteristik Pengetahuan dan Sikap Responden

Karakteristik Produsen	Kategori	N	%	Total (%)
Pengetahuan	Baik	3	75	75
	Sedang	1	25	25
	Kurang	0	0	-
Sikap	Mendukung	0	0	-

Tabel 3 Hasil Pemeriksaan Kandungan Rhodamin B pada Terasi

Jenis Sampel Terasi	Jumlah	Hasil Pemeriksaan
Terasi A	2	Negatif
Terasi B	2	Negatif
Terasi C	2	Negatif
Terasi D	2	Negatif

PEMBAHASAN

Hasil uji pemeriksaan *Rhodamin B* pada terasi melalui laboratorium dengan metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT) menunjukkan bahwa kandungan Zat Pewarna *Rhodamin B* pada terasi A,B,C dan D adalah 0%, artinya dari semua terasi yang diteliti tidak ada yang menggunakan Zat Pewarna *Rhodamin B*. Hal ini sesuai dengan peraturan pemerintah RI No.28 tahun 2004 dan melalui Peraturan Menteri Kesehatan Indonesia (Permenkes) No.1168/Menkes/Per/X/1999, serta Undang-Undang keamanan Pangan yaitu Undang-Undang Nomor 7 tahun 1996 yang menyatakan bahwa *Rhodamin B* merupakan salah satu bahan yang dilarang digunakan dalam kegiatan atau proses produksi pangan.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan dari mayoritas produsen terasi di Kabupaten Cirebon 75% termasuk dalam kategori Baik, dan 25% dalam kategori Sedang. Berdasarkan hasil penelitian tersebut pengetahuan produsen lebih cenderung dalam kategori baik sesuai dengan tingkat pendidikan produsen. Pengetahuan merupakan suatu hal yang sangat penting, karena pengetahuan dapat mempengaruhi suatu kegiatan juga dapat menunjang karakter seseorang. Menurut (Aliya, 2012) timbulnya

penyalahgunaan Zat Pewarna tersebut antara lain disebabkan oleh ketidaktahuan seseorang mengenai zat pewarna tersebut untuk pangan dan juga karena zat pewarna industri tekstil jauh lebih murah dibandingkan dengan zat pewarna untuk pangan. Produsen terasi di Kabupaten Cirebon dalam penelitian ini tidak memasukan Zat Pewarna *Rhodamin B* pada produksi terasinya, maka dari itu dapat dikatakan pengetahuan produsen Baik.

Hasil penelitian sikap produsen terasi di Kabupaten Cirebon 100% tidak mendukung penggunaan Zat Pewarna *Rhodamin B* pada produksi terasinya. Menurut (Astuti, 2010) timbulnya penggunaan Zat Pewarna *Rhodamin B* dipengaruhi oleh pengetahuan dan sikap produsen. Beberapa produsen mendukung penggunaan Zat Pewarna *Rhodamin B* pada makanan produksinya dikarenakan kebutuhan pemasaran. Namun, hal ini tidak terjadi pada produsen terasi di Kabupaten Cirebon, karena tidak mendukung untuk menggunakan Zat Pewarna *Rhodamin B* pada produksi terasinya.

SIMPULAN

Tidak terdapat kandungan Zat Pewarna *Rhodamin B* pada terasi Produksi Cirebon.

Mayoritas Produsen terasi (75%) mempunyai pengetahuan yang Baik tentang Zat Pewarna *Rhodamin B* dan yang 25 % dengan pengetahuan sedang.

Seluruh produsen (100%) tidak mendukung dengan penggunaan Zat Pewarna *Rhodamin B* pada terasi produksinya.

SARAN

Sebaiknya dalam mengambil data dilakukan triangulasi sumber data dan metode dalam penelitian selanjutnya.. Sebaiknya jumlah sampel dalam penelitian selanjutnya ditambahkan, misalnya: Produk terasi yang dipasarkan di Cirebon. Sehingga data yang diperoleh diharapkan lebih *valid*.

DAFTAR PUSTAKA

1. Yamlean, P. Identifikasi dan Penetapan Kadar Rhodamin B pada Jajanan Kue Berwarna Merah Muda yang Beredar di Kota Manado. Program Studi Farmasi FMIPA Universitas Sam Ratulangi Manado. 2011.
2. Berta K, Taufik A & Wirsal H. Karakteristik Pedagang Sanitasi Pengolahan dan Analisa Kandungan Rhodamin B pada Bumbu Cabai Giling di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Baru. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. 2012.
3. Mubarak, Z. Sistem Informasi Spasial Potensi Perikanan di Kabupaten Cirebon Berbasis Web. Fakultas SAINS dan Teknologi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta. 2010.
4. Rizkina F, Rohula U & Edhi N. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Bubuk Terasi Udang dengan Penambahan Rhodamin B sebagai Pewarna Buatan. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Sebelas Maret Surakarta. 2013.
5. Firdaus Adurrozaq dan Winarti Sri. Stabilitas Warna Merah Ekstrak Bunga Rosela untuk Pewarna Makanan dan Minuman. Jurnal Teknologi Pertanian. 2010.
6. Devianti S, & Muntaha. Gambaran Kandungan Zat Pewarna Rhodamin B dalam Terasi yang dijual Di Wilayah Kota Palembang Tahun. Dinas Kesehatan Bina Husada Palembang. 2013.
7. Soke Kwan Tang. Sonocatalytic Degradation of Rhodamine B in Aqueous Solution in the presence of TiO₂ Coated Activated Carbon. International Journal of Environmental Science and Development in California. 2012.
8. Nadif, F. BPOM Temukan Terasi Mengandung Zat Pewarna Penyebab Kanker. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Makassar. 2010.
9. Putri, E. Higiene Sanitasi Industri Rumah Tangga Pengolahan Terasi dan Analisa Rhodamin B Pada Terasi Berbagai Merek Di Pasar Kota Medan. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. 2011.
10. Santoso, HM. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Rhodamin B pada Terasi di Kabupaten Cilacap dengan Metode KLT. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Farmasi Universitas Jendral Soedirman. 2013.
11. Astuti, R. Penggunaan Zat Pewarna “Rhodamin B” pada Terasi Berdasarkan Pengetahuan & Sikap Produsen Terasi di Desa Bonang Kecamatan Lasem Kabupaten Rembang. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Semarang. 2010.
12. Hamdi, A.S. Metode Penelitian Kuantitatif Aplikasi Dalam Pendidikan. Penerbit Deepublish Grup Penerbitan CV. Budi Utama. Yogyakarta. 2014.

13. Endraswara, S. Metodologi Penelitian Folklor Konsep, Teori, dan Aplikasi Dilengkapi Dengan Cara Membuat Proposal dan Laporan Penelitian Folklor. Universitas Negeri Yogyakarta. 2009.
14. Pawito, P.D. Penelitian Komunikasi Kualitatif dan Ragam Penelitian Komunikasi. LKIS Pelangi Aksara. Yogyakarta. 2008.
15. Nurhasanah, A. Pengembangan Rhodamin Indicator-Strip Berbasis Membran Cair Berpendukung Sebagai Upaya Deteksi Cepat Rhodamin B pada Sediaan Kosmetik dan Makanan. Lembaga Penelitian Universitas Padjadjaran. 2011.