

ANALISA RHODAMIN B PADA TERASI
(Studi di Distributor Ikan Asin dan Terasi Pasar Legi Jombang)

Intan Irnawati* Sri Sayekti Farach Khanifah*****

ABSTRAK

Rhodamin B merupakan zat warna sintetik yang umum digunakan sebagai pewarna tekstil, dan dilarang penggunaannya dalam produk-produk pangan, tetapi masih banyak digunakan pada makanan karena harganya yang relatif murah dan juga warnanya yang mencolok. Salah satu makanan yang mengandung Rhodamin B adalah terasi. Terasi atau belacan adalah salah satu produk awetan yang berasal dari ikan dan udang rebon segar yang telah diolah melalui proses pemeraman atau fermentasi, yang disertai dengan proses penggilingan dan penjemuran. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kandungan Rhodamin B pada terasi. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif. Populasi dalam penelitian ini adalah 7 merk sampel yang berasal dari 3 distributor ikan asin yang ada di Pasar Legi Jombang. Sampel diambil dengan menggunakan teknik total sampling dari pengumpulan data diperoleh dengan metode Kromatografi Kertas. Pengolahan data menggunakan *coding* dan *tabulating*. Berdasarkan penelitian didapatkan sampel 2 (28.6%) positif mengandung Rhodamin B dan 5 (71.4%) sampel tidak mengandung Rhodamin B. Kesimpulan yang didapatkan pada penelitian ini yaitu sebagian besar terasi tidak mengandung Rhodamin B.

Kata Kunci : Rhodamin B, Terasi

RHODAMIN B ANALYSIS IN TERASI
(Salted Fish And Terasi Distribution In Pasar Legi Jombang Study)

Intan Irnawati* Sri Sayekti** Farach Khanifah***

ABSTRACT

Rhodamin B is a synthetic substance that is used as textile dye. In food product, actually it is prohibited. Because the price is cheap, it is still used. One of food that contain Rhodamin B is terasi. Terasi or belacan is durable product from fish and shrimp fermentation, it is flatten and dry. The aim of this research is to identify Rhodamin B's substance in terasi.

This research is descriptive research. The research population are seven sample brand from three salted fish distributor in Pasar Legi Jombang. Sample is taken by using sampling total technique. Collecting data is attained from paper chromatography. Coding and tabulating is used for data analysis.

According to the sample of research 2 (28.6%) contain Rhodamin B positiveely and 5 (71.4%) don't contain Rhodamin B. The conclusion from this research is several terasi don't contain Rhodamin B.

Key Word : Rhodamin B, Terasi

PENDAHULUAN

Rhodamin B merupakan zat warna sintetik yang umum digunakan sebagai pewarna tekstil. Menurut Peraturan Pemerintah RI No.28 tahun 2004, Rhodamin B merupakan zat warna tambahan yang dilarang penggunaannya dalam produk-produk pangan, namun banyak digunakan sebagai bahan pewarna pada makanan karena warnanya mencolok dan harganya relatif murah. Salah satu makanan yang diduga mengandung Rhodamin B adalah terasi. Terasi atau belacan adalah salah satu produk awetan yang berasal dari ikan dan udang rebon segar yang telah diolah melalui proses pemeraman atau fermentasi, disertai dengan proses penggilingan dan penjemuran terasi. Pada umumnya bentuk terasi berupa padatan, kemudian teksturnya agak kasar, dan memiliki khas aroma yang tajam akan tetapi rasanya gurih Pierson (2013 : 26).

Menurut UU RI No.7 tahun 1996, yang dimaksud 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. Pangan yang baik adalah pangan yang bergizi dan juga harus bebas dari bahan-bahan pencemar, baik cemaran kimia, mikroba dan cemaran lainnya Badan POM RI (2008 : 12).

Timbulnya penyalahgunaan zat pewarna tersebut antara lain disebabkan oleh ketidaktahuan masyarakat mengenai zat pewarna untuk pangan dan juga karena harga zat pewarna untuk industri tekstil jauh lebih murah dibandingkan dengan zat pewarna untuk pangan. Pemerintah Indonesia melalui Peraturan Menteri Kesehatan (Permenkes) No.239/Menkes/Per/V/85 menetapkan 30 zat pewarna berbahaya, Rhodamin B termasuk salah satu zat pewarna yang

dinyatakan sebagai zat pewarna berbahaya dan dilarang digunakan pada produk

pangan Hidayati (2006 : 32). Rhodamin B dapat menyebabkan iritasi saluran pernafasan, iritasi kulit, iritasi pada mata, iritasi pada saluran pencernaan, keracunan, gangguan hati dan dapat menyebabkan kanker Praja (2015 : 27).

Berdasarkan uraian diatas, peneliti ingin mengetahui apakah dalam terasi mengandung Rhodamin B.

BAHAN DAN METODE PENELITIAN

Waktu penelitian ini dilakukan mulai dari perencanaan penyusunan proposal sampai dengan penyusunan laporan akhir pada bulan Februari sampai dengan bulan Juni 2016. Pengambilan sampel dilaksanakan di Pasar Legi Kabupaten Jombang dan tempat pelaksanaan penelitian dilakukan di Laboratorium Balai Riset dan Standarisasi Surabaya.

Penelitian yang digunakan adalah deskriptif. Penelitian deskriptif merupakan metode penelitian yang dilakukan dengan tujuan utama untuk membuat gambaran tentang suatu keadaan secara objektif. Dalam hal ini peneliti hanya ingin mengetahui kandungan Rhodamin B yang terdapat pada sampel terasi yang dijual di distributor ikan asin dan terasi Pasar Legi Kabupaten Jombang. Pada penelitian ini populasinya adalah 3 distributor ikan asin dan terasi di Pasar Legi Jombang.

Pada penelitian ini sampel yang diambil adalah 7 merk terasi yang berasal dari 3 distributor ikan asin dan terasi di Pasar Legi Jombang. Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini adalah *total sampling*.

Pertama dengan memasukkan 20 gr sampel kedalam beaker glass 1000 ml. Setelah itu menambahkan larutan amoniak 20% kedalam etanol 70%. Dengan cara memipet 10 ml amoniak pekat dalam 50 ml etanol 70%. Mengaduk dan

mendiamkan larutan tersebut atau mengendapkan larutan. Menyaring larutan, lalu memanaskan filtrat diatas penangas air sampai etanol yang terkandung dalam filtrat habis atau tidak berbau etanol. Menambahkan asam asetat agar suasana menjadi asam (hingga pH berubah menjadi 4). Lalu Menarik zat warna dengan menggunakan bulu domba dengan cara memasukkan bulu domba kedalam filtrat sampel, memanaskan diatas kompor sambil diaduk-aduk selama 10 menit (hingga warna terserap pada bulu domba). Mengambil bulu domba lalu memasukkan kedalam beaker glass 100 ml, mencuci dengan menggunakan air panas, hingga air cucian itu tidak berwarna. Menambahkan larutan amoniak encer, memanaskan diatas penangas air sampai warna bulu domba luntur, lalu mengambil bulu domba, dan menyaring larutan tersebut.

Menotolkan larutan pada kertas kromatografi, dan menotolkan juga zat pewarna pbanding dan standart warna. Memasukkan kertas kromatografi tersebut kedalam bejana kromatografi dan membaca hasilnya.

Penelitian dimulai tanggal 21 Juni 2016 dan selesai tanggal 23 juni 2016.

HASIL PENELITIAN

Tabel 5.1 Hasil Analisa Rhodamin B pada Terasi

Nomer	Kriteria	Frekuensi	Persentase (%)
1	Negatif	5	71.4
2	Positif	2	28.6
Jumlah		7	100

Berdasarkan tabel 5.1 dapat diketahui bahwa sebagian besar terasi tidak mengandung Rhodamin B

PEMBAHASAN

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Balai Riset dan Standarisasi Industri Surabaya. Bertujuan untuk mengetahui

kandungan Rhodamin B pada sampel Terasi.

Berdasarkan hasil pemeriksaan Rhodamin B pada terasi dengan metode kromatografi kertas didapatkan 5 sampel (71.4%) dinyatakan negatif Rhodamin B. Menurut peneliti hal ini dikarenakan sebagian besar produsen terasi tidak menambahkan Rhodamin B sebagai pewarna terasi. Karena mereka mengetahui kalau Rhodamin B merupakan zat warna yang berbahaya. Sesuai dengan penelitian Astuti (2010 : 17) sebagian produsen tidak setuju akan pemakaian Rhodamin B karena mereka mengetahui bahaya Rhodamin B.

2 sampel (28.6%) positif mengandung Rhodamin B dari 7 sampel yang di dapatkan. Menurut peneliti, Rhodamin B masih banyak digunakan sebagai bahan pewarna pada makanan karena warnanya mencolok dan harganya relatif murah daripada pewarna asli. Walaupun pada penelitian kali ini sebagian besar sampel tidak mengandung Rhodamin B yaitu sebanyak 5 (71.4%), tetapi masih ada 2 (28.6%) sampel positif Rhodamin B, hal tersebut menunjukkan bahwa Rhodamin B merupakan zat pewarna yang digunakan pada pewarna tekstil. Rhodamin B termasuk dalam zat warna yang berbahaya dan tidak boleh ada pada pada makanan, obat, dan kosmetik.

Penelitian ini didukung dengan penelitian sebelumnya oleh Astuti dkk, (2010 : 17) dengan judul penggunaan zat warna Rhodamin B pada terasi berdasarkan pengetahuan dan sikap produsen terasi di Desa Bonang Kecamatan Lasem Kabupaten Bonang yaitu sebagian besar sampel terasi (70%) mengandung Rhodamin B. Penggunaan Rhodamin B pada terasi disebabkan ketidakpahaman produsen tentang bahaya zat pewarna tersebut. Adapun juga penelitian dari Utami dan Suhendi (2009 : 17), menghasilkan 15 dari 41 jajanan pasar yang dijual di Kecamatan Laweyan Kotamadya Surakarta positif mengandung Rhodamin B.

Judarwanto (2009 : 23) menyebutkan bahwa Rhodamin B merupakan zat warna sintetis yang umum digunakan sebagai pewarna tekstil. Menurut Peraturan Pemerintah RI No.28, Tahun 2004, Rhodamin B merupakan zat warna tambahan yang dilarang penggunaannya dalam produk-produk pangan. Zat warna Rhodamin B walaupun telah dilarang penggunaannya ternyata masih ada produsen yang sengaja menambahkan zat warna rhodamin B untuk produknya.

Rhodamin B merupakan salah satu pewarna sintetis yang dilarang oleh pemerintah untuk ditambahkan kedalam suatu makanan. Pewarna ini sebenarnya adalah pewarna untuk kertas dan tekstil. Zat pewarna ini memiliki warna merah keunguan dan kebanyakan ditambahkan kedalam makanan dan minuman seperti es campur, saus tomat, terasi, kerupuk, kue, dan makanan jajanan lainnya.

Zat pewarna sintetis yang paling sering ditambahkan ialah Rhodamin B. Zat pewarna Rhodamin B sangat berbahaya bagi kesehatan. Penggunaan Rhodamin B pada makanan dalam waktu yang lama dapat mengakibatkan gangguan fungsi hati maupun kanker Yulianti (2007 : 20).

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa sebagian besar sampel terasi di Pasar Legi Kabupaten Jombang tidak mengandung Rhodamin B

Saran

1. Bagi Pemerintah

Peran pemerintah dalam mengawasi dan memberikan sosialisasi terhadap masyarakat tentang bahaya mengkonsumsi makanan yang mengandung bahan pewarna tekstil.

2. Bagi Institusi Pendidikan

Sebagai acuan dosen untuk melakukan kegiatan penyuluhan tentang bahaya makanan yang mengandung Rhodamin B.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan metode analitik mengenai kadar Rhodamin B pada terasi.

KEPUSTAKAAN

Astuti. 2010. *Penggunaan Zat Warna Rhodan B pada Terasi berdasarkan Pengetahuan dan Sikap Produsen Terasi di Desa Bonang Kecamatan Lasem Kabupaten Rembang.* <http://jurnalunimus.ac.id/> diakses pada tanggal 28 Juli 2016

BPOM. 2008. *Pengujian Mikrobiologi Pangan.* Pusat Pengujian Obat dan Makanan Badan Pengawasan Obat dan Makanan: Jakarta.

Cahyadi, W. 2009. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan,* Edisi Kedua, Penerbit Bumi Aksara: Jakarta.

Hidayat, A. 2010. *Metode Penelitian Kesehatan, Paradigma Kuantitatif.* Health Books Publishing: Surabaya.

Hidayati. 2006. *Bahan Tambahan Pangan.* Kanisius: Yogyakarta.

Judawanto. 2009. *Perilaku Makan Anak Sekolah:* Jakarta.

Koswara, Sutrisno. 2009. *Pewarna Alami Produksi dan Penggunaannya.*

Notoatmodjo, S. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan.* Rineka Cipta: Jakarta

Nursalam. 2008. *Konsep dan Penerapan Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan.* Salemba Medika: Jakarta.

Praja, D. 2015. *Zat Aditif Makanan.* Garudhawaca: Yogyakarta.

Saryono. 2013. *Metodologi Penelitian Kualitatif dan kuantitatif dalam Bidang Kesehatan.* Nuha Medika: Yogyakarta.

- Utami. 2009. *Analisis Rhodamin B dalam Jajanan Pasar dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis*.
<http://www.jurnalilmiah.com/>
diakses pada tanggal 6 Agustus 2016.
- Yuliarti. 2007. *Awas Bahaya Dibalik Lezatnya Makanan*: Yogyakarta.

