

BAB I PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan esensial yang harus dipenuhi untuk hidup seorang manusia agar tubuh sehat dan dapat menjalankan fungsinya dengan baik. Syarat penting yang harus dimiliki oleh makanan agar dapat dikonsumsi adalah keamanan pangan. Berdasarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 tahun 2019 tentang keamanan pangan, keamanan pangan memiliki pengertian sebagai kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi (Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019, 2019).

Penyakit dapat timbul karena makanan yang tidak aman disebabkan oleh kontaminasi cemaran biologis, kimia, benda lain yang seharusnya tidak ada pada makanan, pemakaian bahan tambahan pangan yang tidak sesuai aturan, maupun penggunaan bahan berbahaya. Makanan tidak aman bisa menjadi sumber keracunan yang dapat menyebabkan kejadian luar biasa keracunan pangan, penyebab penyakit baik secara akut maupun secara kronis. Berdasarkan laporan Balai Besar / Balai / Loka POM pada tahun 2020 melalui aplikasi SPIMKER, mencatat kejadian luar biasa keracunan pangan sebesar 45 kasus dengan orang yang terpapar sebanyak 3276 orang, orang dengan gejala sakit sebesar

1528 orang dengan *attack rate* sebesar 46,62%, dan korban jiwa sebanyak 6 orang dengan *case fatality rate* sebesar 0,18% (BPOM, 2020a). Keamanan pangan di Indonesia masih perlu untuk ditekankan keberadaannya karena pangan yang aman dan bermutu sangat erat dengan tingkat kesehatan untuk meningkatkan sumber daya manusia sebagai masyarakat yang siap mendukung Indonesia maju dan unggul (Simanjuntak, 2021).

Menurut data kejadian luar biasa keracunan pangan tahun 2020, penyebab terbanyak adalah dengan dugaan agen penyebab mikrobiologi sebanyak 24 kejadian (53%) dan sebanyak 1 kejadian (2%) terkonfirmasi, keracunan pangan dengan dugaan agen penyebab kimia sebanyak 7 kejadian (16%) dan 2 kejadian (5%) terkonfirmasi, serta sebanyak 11 kejadian (24%) masih tidak diketahui penyebabnya (BPOM, 2020a). Pada tahun 2020, sampling dan pengujian terhadap 1378 sampel pangan jajanan anak sekolah (PJAS) menemukan sebanyak 17,55% sampel tidak memenuhi syarat (TMS) dengan 4 jenis pangan dengan TMS terbanyak pada PJAS adalah es, jeli/agar, bakso/pentol/siomay/batagor/cilok, dan minuman berwarna. Pangan yang tidak memenuhi syarat ini sebagian besar disebabkan oleh 4 parameter yaitu, cemaran mikroba, cemaran logam, bahan tambahan pangan berlebih, dan mengandung bahan berbahaya (BPOM, 2020b).

Bahan berbahaya adalah zat, bahan kimia, dan biologi, baik dalam bentuk tunggal maupun campuran yang dapat membahayakan kesehatan dan lingkungan hidup secara langsung atau tidak langsung yang mempunyai sifat

beracun, karsinogenik, teratogenik, mutagenik, korosif, dan iritasi (Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 472 Tahun 1996, 1996). Bahan kimia berbahaya yang penggunaannya masih sering disalahgunakan pada makanan antara lain boraks, formalin, rhodamin B, dan methanyl yellow (BPOM RI, 2015a). Rhodamin B merupakan salah satu jenis zat pewarna sintetis yang berbentuk serbuk kristal, berwarna hijau atau ungu kemerahan. Pewarna sintetis ini seringkali disalahgunakan untuk pewarna pangan dan pewarna kosmetik seperti sirup, lipstik, pemerah pipi, dan lain-lain. Bahan pewarna sintetis memiliki keunggulan berupa banyak pilihan warnanya, lebih stabil, penyimpanan yang lebih mudah, dan lebih tahan lama dibandingkan dengan pewarna alami (Telaumbanua, 2019). Namun, pewarna sintetis Rhodamin B sudah dilarang penggunaannya pada pangan, obat, dan kosmetik menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 239/Men.Kes/Per/V/85 Tentang Zat Warna Tertentu yang Dinyatakan sebagai Bahan Berbahaya (BPOM RI, 2008).

Rhodamin B dilarang penggunaannya pada makanan karena memiliki efek negatif pada kesehatan. Dampak yang ditimbulkan jika mengonsumsi bahan pewarna sintetis yang dilarang penggunaannya pada pangan yaitu dapat memengaruhi fungsi otak yang dapat menyebabkan gangguan pada anak sekolah (Telaumbanua, 2019). Gangguan pada anak sekolah ini berupa gangguan perilaku yang dapat muncul antara lain gangguan terhadap tidur, gangguan untuk berkonsentrasi, gangguan emosional, hiperaktif, dan dapat memperberat gejala pada penderita autisme (BPOM, 2019). Dampak negatif pada tubuh setelah

mengonsumsi Rhodamin B ini tidak langsung muncul seketika tetapi muncul jika dikonsumsi dalam jangka panjang. Namun, Rhodamin B dapat memberikan efek secara seketika atau secara akut berupa keracunan jika tertelan sebanyak dosis toksiknya sebesar 500 mg/kg BB (Rembet, *et al.*, 2017). Rhodamin B jika dikonsumsi dapat menyebabkan iritasi saluran pencernaan, iritasi pernafasan, iritasi mata, gangguan hati, maupun keracunan (Anggraini, 2019). Rhodamin B merupakan salah satu bahan berbahaya yang bersifat karsinogenik dan apabila terakumulasi dalam jangka panjang atau secara kronis pada tubuh manusia akan menyebabkan tumor dan kanker pada organ tubuh salah satunya yaitu menyebabkan kanker hati (Siregar, 2018).

Faktor-faktor yang mendorong pihak-pihak melakukan kecurangan dengan menggunakan bahan berbahaya antara lain bahan berbahaya yang mudah untuk diperoleh, harga yang lebih murah, memberikan tampilan yang lebih bagus, tidak menimbulkan efek negatif secara langsung, informasi mengenai bahan berbahaya yang masih terbatas, dan pola penggunaan bahan berbahaya yang dilakukan secara turun temurun (BPOM, 2006). Faktor tersebut membuat pedagang curang akan memilih untuk menggunakan bahan berbahaya yang jelas bukan untuk makanan (*non-food grade*) digunakan pada pangan (Handayani and Larasati, 2018). Beberapa temuan sebelumnya telah menemukan bahan berbahaya Rhodamin B digunakan pada makanan. Pada penelitian dengan sampel berupa minuman jajanan anak SD di Kecamatan Laweyan Kotamadya Surakarta menemukan sebanyak 9,76% sampel dari 41

sampel mengandung Rhodamin B (Wirasto, 2008). Penelitian lain pada produk minuman dingin di Kelurahan Pattunuang Kecamatan Wajo Kota Makassar menemukan ketiga sampel yang diteliti mengandung Rhodamin B (Ridwan, 2013). Berdasarkan hasil pengawasan pangan pada bulan Ramadhan tahun 2020, dari 10.669 sampel yang diteliti ditemukan sebanyak 170 (1,59%) sampel yang tidak memenuhi syarat dan 70 (39,77%) sampel diantaranya mengandung Rhodamin B dari total parameter tidak memenuhi syarat (BPOM, 2020b). Sampling yang dilakukan Balai BPOM di Surabaya pada tahun 2019 dengan mengambil 753 sampel yang berasal dari Jawa Timur, ditemukan sebanyak 62 (8,23%) sampel tidak memenuhi syarat dengan mengandung bahan berbahaya Rhodamin B sebanyak 22 sampel yang terkandung pada es, makanan ringan, saus/terasi/BTP/ikan asin/dll. Sampling lain yang dilakukan dengan sampel dari pihak ke III yang masuk ke laboratorium pangan dan mikrobiologi, menemukan sebanyak 22 (32,35%) sampel tidak memenuhi syarat dengan sebanyak 6 sampel mengandung Rhodamin B yang terkandung pada makanan ringan, mutiara merah, dan dawet (Balai BPOM Surabaya, 2019). Pada tahun 2020, Loka POM kabupaten Kediri menemukan 1 sampel produk pangan jajanan mengandung Rhodamin B dan Loka POM Kabupaten Jember menemukan 7 sampel mengandung Rhodamin B dan 2 sampel mengandung Boraks dan Rhodamin B (Balai BPOM Surabaya, 2020).

Pada saat ini, pola makan masyarakat juga dipengaruhi oleh teknologi yang semakin berkembang pesat (Kumala, *et al.*, 2019). Pada tahun 2020, kelompok makanan, minuman, dan bahan makanan merupakan jenis barang/jasa dengan penjualan terbanyak melalui internet sebesar 40,86% dari keseluruhan usaha (BPS, 2021). Menurut survei yang dilakukan oleh Katadata Insight Center (KIC) pada responden berusia 18-29 tahun yang berasal dari Jabodetabek, Surabaya, Medan, Bandung, Makassar, Semarang, Denpasar, dan Yogyakarta, menemukan sebanyak 35% responden menggunakan layanan pengiriman makanan (Aria, 2021). Layanan pengiriman makanan di Indonesia antara lain GoFood dan GrabFood. Akses yang lebih mudah pada pangan membuat masyarakat lebih cepat menjangkau makanan maupun minuman dari rumah melalui aplikasi pesan antar online. Masyarakat hanya duduk diam di rumah untuk menunggu makanan maupun minuman yang dipesan. Selain itu, pilihan yang beragam pada aplikasi pesan antar membuat konsumen lebih dimudahkan. Salah satunya yaitu pilihan minuman yang sangat banyak dari kopi, susu, teh, minuman tradisional, maupun minuman kekinian lainnya. Minuman kekinian merupakan istilah yang digunakan untuk minuman yang baru, inovatif, populer, dan memiliki rasa serta ciri yang unik (Veronica and Ilmi, 2020).

Tren penggunaan aplikasi pesan antar online ini memang menguntungkan untuk konsumen karena perkembangan teknologi yang memudahkan segalanya. Namun, pesan antar makanan online ini menimbulkan tantangan keamanan pangan. Pesan antar makanan online ini merupakan jasa pihak ketiga antara pedagang dan

konsumen sehingga dapat menjadi peluang pedagang menambahkan bahan berbahaya yang membuat keamanan pangan diragukan (Aprilianti and Amanta, 2020). Konsumen tidak mengetahui bagaimana makanan maupun minuman yang dipesan karena hanya melihat pada foto menu yang ditampilkan. Keamanan pangan sering dipertanyakan karena konsumen tidak melihat bagaimana makanan maupun minuman yang mereka pesan disajikan. Apalagi minuman kini biasa ditambahkan pewarna yang bertujuan untuk meningkatkan penampilannya, tetapi konsumen tidak mengetahui apakah pewarna tersebut aman atau tidak dikonsumsi. Produk makanan yang dijual memang seharusnya aman untuk dikonsumsi dan tidak hanya sebatas menarik dan memiliki rasa yang enak (Ayuningtyas, *et al.*, 2021).

Pengetahuan dan sikap mengenai bahan tambahan yang boleh maupun bahan berbahaya pada pangan pun sangat perlu dimiliki oleh pedagang karena menyangkut keamanan pangan dan dampak kesehatan konsumen nantinya. Pada penelitian sebelumnya pada tahun 2013 yang dilakukan di Sidoarjo menemukan bahwa sebagian besar tingkat pengetahuan pedagang kurang, tetapi sikap pedagang baik sehingga tidak ditemukan adanya penggunaan Rhodamin B pada jajanan yang dijual (Novita and Adriyani, 2013). Pada tahun 2018, penelitian lain yang dilakukan di Jakarta Barat, menemukan bahwa sebagian besar pengetahuan, sikap, dan tindakan pedagang tergolong baik sehingga tidak ditemukan kandungan Rhodamin B pada makanan jajanan yang dijual (Qadhari, 2018). Penelitian lainnya di Kota Semarang tahun 2019, menemukan bahwa sebagian besar tingkat pengetahuan pedagang kurang, tetapi sikap seluruh pedagang mendukung untuk tidak

menggunakan zat pewarna Rhodamin B sehingga tidak ditemukan adanya penggunaan Rhodamin B pada sampel minuman cendol (Pratiwi, 2019). Berdasarkan hal tersebut maka diperlukan penelitian mengenai hubungan tingkat pengetahuan dan sikap pedagang dengan penggunaan rhodamin b pada minuman yang dijual pada aplikasi GoFood dan GrabFood di wilayah Surabaya Timur.

1.2. Identifikasi Masalah

Pada tahun 2020, Surabaya merupakan kota terbesar kedua di Indonesia yang memiliki jumlah penduduk sebesar 2.874.314 jiwa (Badan Pusat Statistik Kota Surabaya, 2021). Surabaya terbagi menjadi 5 wilayah yaitu Surabaya Pusat, Surabaya Timur, Surabaya Barat, Surabaya Utara, dan Surabaya Selatan (Pemerintah Kota Surabaya, 2015). Jumlah penduduk terbanyak berada pada Surabaya Timur dengan jumlah penduduk sebesar 783.455 jiwa yang tersebar pada 7 kecamatan. Jumlah penduduk yang lebih banyak dibandingkan dengan wilayah Surabaya lainnya membuat keamanan pangan perlu untuk dipastikan keberadaannya.

Melalui survei yang dilakukan oleh Nielsen pada 7 kota yaitu Jabodetabek, Yogyakarta, Bandung, Surabaya, Balikpapan, Medan, dan Makassar menemukan sebesar 49% pengguna aplikasi pesan antar makanan memilih minuman sebagai kuliner yang sering dipesan (Maulana, 2019). Survei tersebut juga menemukan bahwa rata-rata penjualan merchant dari GrabFood sebesar Rp 750 ribu lebih tinggi 13% dari GoFood yang hanya Rp 670 ribu. Sekitar 82% restoran dan toko makanan-

minuman menggunakan aplikasi GrabFood, 71% menggunakan aplikasi GoFood, dan 28% menggunakan aplikasi ShopeeFood (Khaerunnisa, 2021). Studi pendahuluan yang telah dilakukan, terdapat sekitar 133 pedagang yang berjualan minuman kekinian berwarna merah di wilayah Surabaya Timur pada Aplikasi GoFood dan/atau GrabFood. Keamanan pangan daring ini sebenarnya sudah terdapat regulasi tertulis pada Peraturan BPOM Nomor 8 Tahun 2020 tentang Pengawasan Obat dan Makanan yang Diedarkan Secara Daring dan Peraturan BPOM Nomor 32 Tahun 2020 tentang Perubahan Atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 8 tahun 2020 tentang Pengawasan Obat dan Makanan yang Diedarkan Secara Daring. Pada peraturan tersebut dijelaskan agar pedagang sebagai pelaku usaha menjamin keamanan pangan dan mutu pangan olahan (Peraturan BPOM No 8 Tahun 2020, 2020; Peraturan BPOM Nomor 32 tahun 2020, 2020). Namun, implementasi regulasi ini masih belum berjalan dengan efektif. Apalagi saat ini informasi mengenai keamanan pangan pada aplikasi pesan antar online hanya mencakup keamanan pangan pada saat pangan diantar berupa higiene sanitasi pengantar atau driver jasa seperti cek sanitasi, suhu tubuh, dan desinfeksi. Sedangkan, informasi mengenai keamanan pangan mengenai bahan makanan yang dijual pelaku usaha atau pedagang masih belum termuat. Pada pesan antar online ini tidak terdapat hubungan langsung antara masyarakat sebagai konsumen dengan pedagang sebagai pelaku usaha karena adanya pihak ketiga berupa jasa pesan antar sehingga memunculkan tantangan keamanan pangan (Aprilianti and Amanta, 2020).

Upaya penjaminan masyarakat mendapatkan pangan yang aman dikonsumsi maka pelaksanaan keamanan pangan dilakukan pada tiap tahapan rantai pangan hingga ke tangan konsumen karena pangan dapat tercemar dimanapun pangan itu berada (Lestari, 2020). Masih banyak pangan olahan yang ditemukan mengandung bahan berbahaya yang telah dilarang untuk ditambahkan ke dalam makanan yang menyebabkan makanan tersebut tidak aman seperti terdapat kandungan Rhodamin B. Rhodamin B dilarang penggunaannya pada pangan karena memiliki dampak negatif bagi kesehatan jika dikonsumsi. Minuman kekinian biasa ditambahkan pewarna untuk meningkatkan penampilannya. Namun, karena beberapa faktor salah satunya yaitu harga yang lebih murah pedagang memanfaatkan hal tersebut untuk menambahkan Rhodamin B yang merupakan bahan tambahan pewarna yang sudah dilarang penggunaannya pada minuman yang dijual. Padahal bahan berbahaya tersebut digunakan untuk industri non-pangan seperti kertas, kain, plastik, dan produk yang tidak untuk dikonsumsi (Wahyudi, 2017). Pengetahuan dan sikap pedagang terkait Rhodamin B ini perlu untuk diketahui. Pengetahuan yang kurang dan sikap yang tidak mendukung akan lebih berpengaruh dengan penggunaan Rhodamin B pada minuman yang dijual.

1.3.Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang telah diuraikan diatas, maka disusun rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut: “Apakah terdapat hubungan antara tingkat pengetahuan dan sikap pedagang dengan penggunaan rhodamin b pada minuman yang dijual pada aplikasi GoFood dan GrabFood di wilayah Surabaya Timur?”

1.4.Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.4.1. Tujuan Umum

Mengetahui hubungan antara tingkat pengetahuan dan sikap pedagang dengan penggunaan rhodamin b pada minuman yang dijual pada aplikasi GoFood dan GrabFood di wilayah Surabaya Timur.

1.4.2. Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi karakteristik pedagang minuman pada aplikasi GoFood dan GrabFood di wilayah Surabaya Timur
2. Mengukur pengetahuan pedagang minuman pada aplikasi GoFood dan GrabFood mengenai keamanan pangan dan bahan tambahan yang dilarang pada pangan khususnya Rhodamin B di wilayah Surabaya Timur
3. Mengukur sikap pedagang minuman pada aplikasi GoFood dan GrabFood mengenai keamanan pangan dan bahan tambahan yang dilarang pada pangan khususnya Rhodamin B di wilayah Surabaya Timur

4. Menganalisis apakah terdapat pewarna buatan Rhodamin B pada minuman yang dijual pada aplikasi *GoFood* dan *GrabFood* di wilayah Surabaya Timur
5. Menganalisis hubungan antara karakteristik responden dengan pengetahuan dan sikap mengenai keamanan pangan dan bahan tambahan yang dilarang pada pangan khususnya Rhodamin B pada pedagang minuman pada aplikasi *GoFood* dan *GrabFood* di wilayah Surabaya Timur
6. Menganalisis hubungan antara pengetahuan dengan sikap responden mengenai keamanan pangan dan bahan tambahan yang dilarang pada pangan khususnya Rhodamin B pada pedagang minuman pada aplikasi *GoFood* dan *GrabFood* di wilayah Surabaya Timur

1.4.3. Manfaat Penelitian

1.4.3.1. Bagi Peneliti

Penelitian ini merupakan salah satu ilmu yang dapat diperoleh peneliti khususnya mengenai ada tidaknya pewarna buatan Rhodamin B serta sebagai bahan pertimbangan untuk penelitian selanjutnya. Penelitian ini juga menjadi salah satu media bagi peneliti untuk mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh.

1.4.3.2. Bagi Masyarakat

Penelitian ini sebagai bahan masukan dan informasi kepada masyarakat agar dapat memperoleh pangan yang bermutu dan aman sehingga terhindar dari penyakit yang dapat mengganggu kesehatan.

1.4.3.3. Bagi Institusi (Dinas Kesehatan dan BPOM)

Dinas kesehatan dan BPOM sangat erat kaitannya dengan regulasi khususnya yang mengatur pangan di daerah tersebut agar dapat memastikan ketersediaan pangan yang aman dan bermutu untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Selain itu, penelitian ini juga dapat menjadi bahan evaluasi keamanan pangan pada daerah tersebut.

1.4.3.4. Bagi Pedagang

Penelitian ini sebagai bahan informasi kepada pedagang mengenai bahan tambahan makanan. Dengan adanya penelitian ini pengetahuan pedagang terkait keamanan pangan khususnya bahan tambahan yang dilarang penggunaannya pada makanan maupun minuman khususnya Rhodamin B dapat meningkat.

1.4.3.5. Bagi Platform Online (GoFood dan GrabFood)

Penelitian ini sebagai bahan masukan dan informasi pada platform penyedia jasa *online food delivery* mengenai pangan yang bermutu dan aman sehingga diharapkan dengan adanya penelitian ini penyedia jasa membuat masyarakat lebih berhati-hati dan terhindar dari pangan yang membahayakan tubuh.