

**GAMBARAN PENGETAHUAN DAN SIKAP PEDAGANG MIE AYAM TERHADAP
KANDUNGAN RHODAMIN B PADA SAUS TOMAT
(Studi Kasus di Wilayah Kecamatan Gubeng Surabaya Tahun 2021)**

Saskiyyah Citra Tungga Dewi, Marlik, Putri Arida Ipmawati
Jurusan Kesehatan Lingkungan, Poltekkes Kemenkes Surabaya
Email korespondensi: saskiyyahc@gmail.com

ABSTRACT

Food coloring is a food additive that can improve or give color to food. Currently, there are still foods with prohibited synthetic dyes, namely Rhodamin B. Based on a preliminary study conducted in November 2020 in Gubeng District, it was found that chicken noodle traders were using tomato sauce with physical characteristics containing Rhodamin B such as striking red and inhomogeneous colors. . The purpose of this study was to identify the content of Rhodamin B in tomato sauce and to assess the knowledge and attitudes of chicken noodle traders regarding Rhodamin B dye in tomato sauce in the Gubeng District.

This type of research is descriptive by using approach *cross sectional*. The sample in this study was tomato sauce from chicken noodle traders. The sampling technique for tomato sauce is *total samplingsampling* and the technique for chicken noodle traders is *proportional random sampling*. Data analysis was described descriptively from the results of laboratory examinations and questionnaire sheets and then grouped or classified.

The results showed that the tomato sauce *brand "A"* was positive for Rhodamin B, the knowledge of chicken noodle traders about Rhodamine B dye in tomato sauce was sufficient (56.8%) and the attitude of the traders was mostly sufficient (59.1%).

The conclusion of this study is that brand "A" tomato sauce contains Rhodamine B positive, the knowledge and attitude of chicken noodle traders about Rhodamine B dye in tomato sauce is sufficient. It is better for people, especially chicken noodle traders, to be more careful before buying tomato sauce.

Keywords: Rhodamin B, Tomato Sauce, Knowledge, attitude of Chicken Noodle Traders

PENDAHULUAN

Zat pewarna makanan adalah bahan tambahan makanan yang dapat memperbaiki atau memberi warna pada makanan. Di era yang modern ini masih dijumpai pedagang yang ingin mendapatkan untung dengan cara yang tidak dibenarkan, diantaranya menggunakan pewarna tekstil, yakni Rhodamin B (Ifu, A.L., Tamrin, & Sadimantara, 2016). Rhodamin B adalah pewarna sintetis penghasil warna merah. Penyalahgunaan Rhodamin B sebagai pewarna dikarenakan masyarakat tidak tahu warna yang boleh digunakan dan warna yang dilarang penggunaannya untuk makanan. Selain itu warna sintetis Rhodamin B jauh lebih murah dibandingkan pewarna makanan, dan warna sintetis biasanya lebih menggiurkan (Amir, N., dan Mahdi, 2017). Konsumsi Rhodamin B dalam jangka panjang mengakibatkan gejala pembesaran hati dan ginjal, gangguan fungsi hati, kerusakan hati, gangguan

fisiologis tubuh, bahkan dapat menyebabkan kanker hati.

Dilansir dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), umumnya bahaya akibat mengonsumsi Rhodamin B akan muncul apabila zat warna ini dikonsumsi dalam jangka panjang. Produk yang lazimnya menggunakan Rhodamin B adalah saus tomat. Saus tomat sendiri merupakan olahan makanan dengan tekstur agak kental berwarna merah yang ditambahkan saat memasak agar makanan yang dihasilkan menjadi lebih menarik dan lezat. Saus tomat banyak digunakan oleh masyarakat (Chrislia, 2017). Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Adriani & Zarwinda (2019) terhadap saus yang beredar di pasar – pasar besar di Banda Aceh yang dikemas dalam plastik dengan metode Kromatografi Lapis Tipis dengan sampel sebanyak 4. Hasilnya dari 1 dari 4 sampel saus positif mengandung Rhodamin B (25%).

Ciri – ciri makanan yang menggunakan Rhodamin B adalah berwarna merah mencolok, warnanya tidak homogen, sulit dihilangkan bila terkena kulit, dan memiliki rasa agak pahit (Journal & Science, 2018s). Pengetahuan pedagang memiliki pengaruh yang besar terhadap kualitas makanan (Hidayah et al., 2017). Selain faktor pengetahuan, faktor sikap juga mempengaruhi perilaku seseorang. Sikap merupakan reaksi atau respons seseorang yang masih tertutup terhadap suatu stimulus atau objek, di mana manifestasi dari sikap tidak dapat langsung dilihat, tetapi hanya dapat ditafsirkan terlebih dahulu dari perilaku tertutup. Sikap yang mendukung akan menciptakan perilaku positif yang berifat langgeng apabila didukung dengan pengetahuan yang baik (Larasati et al., 2017).

Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan pada bulan November 2020 di wilayah Kecamatan Gubeng Surabaya ditemukan pedagang mie ayam yang menggunakan saus tomat dengan ciri – ciri fisik mengandung Rhodamin B seperti berwarna merah mencolok dan warna tidak homogen. Pada umumnya pedagang tidak memahami bahaya penggunaan bahan tambahan yang dilarang. Hal ini disebabkan ketidaktahuan pedagang, baik mengenai sifat-sifat maupun bahaya penggunaan bahan tambahan pangan yang tidak sesuai dengan permenkes (Larasati et al., 2017).

Tujuan Penelitian ini adalah untuk Mengidentifikasi kandungan Rhodamin B

pada saus tomat dan menilai pengetahuan serta sikap pedagang mie ayam mengenai zat pewarna Rhodamin B pada saus tomat di wilayah Kecamatan Gubeng.

METODE PENELITIAN

Desain penelitian ini adalah deskriptif dengan pendekatan *cross sectional*. Penelitian dilakukan di wilayah Kecamatan Gubeng Surabaya. Penelitian dilakukan mulai bulan November 2020 sampai bulan Juni 2021. Populasi pada penelitian ini adalah seluruh saus tomat dengan merk yang berbeda dan seluruh pedagang mie ayam yang terdapat di wilayah Kecamatan Gubeng sebanyak 77 pedagang. Sampel pada penelitian ini adalah saus tomat sebanyak 3 merk yang berbeda dan pedagang mie ayam dengan penentuan sampel yang menggunakan formula *slovin* diperoleh sampel sebanyak 44 pedagang serta teknik pengambilan sampel yang menggunakan cara *Proporsional Random Sampling* diperoleh sampel pada Kelurahan Gubeng sebanyak 9 pedagang, Kelurahan Mojo sebanyak 12 pedagang, Kelurahan Airlangga sebanyak 3 pedagang, Kelurahan Pucang Sewu sebanyak 12 pedagang, Kelurahan Kertajaya 3 pedagang, Kelurahan Barata Jaya sebanyak 5 pedagang.

Data primer diperoleh melalui pemeriksaan laboratorium kandungan Rhodamin B pada saus tomat yang dilakukan di BBLK Surabaya dan angket/ kuisisioner yang dibagikan ke pedagang mie ayam. Analisis data dijelaskan secara deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1

Hasil Identifikasi Kandungan Rhodamin B pada Saus Tomat

No.	Merk Saus Tomat	Hasil
1.	A	Positif
2.	B	Negatif
3.	C	Negatif

Berdasarkan Tabel 1 diketahui bahwa saus tomat merk A positif mengandung zat pewarna Rhodamin B, sedangkan saus tomat dengan merk B dan C negatif mengandung zat pewarna Rhodamin B. Zat pewarna Rhodamin B

termasuk dalam zat pewarna sintesis yang dilarang penggunaannya kedalam makanan (Kementrian Kesehatan RI, 2012). Adapun efek yang ditimbulkan dalam kurun waktu yang lama akibat mengonsumsi makanan yang

mengandung Rhodamin B antara lain dapat menimbulkan kanker, mengakibatkan gangguan otak, ginjal, dan hati (Irawan & Ani, 2016). Sebaiknya pedagang mie ayam lebih teliti dan hati-hati dalam memilih dan menggunakan

saus tomat dengan memilih dan menggunakan saus tomat yang berwarna merah segar, warnanya homogen, warna bisa hilang bila terkena kulit, dan tidak meninggalkan rasa pahit pada lidah.

Tabel 2

Distribusi Frekuensi Berdasarkan Pengetahuan Pedagang Mie Ayam
Di Kecamatan Gubeng Surabaya

Pengetahuan	Jumlah	% (Presentase)
Baik	0	0
Cukup	25	56,8
Kurang	19	43,2
Total	44	100

Berdasarkan Tabel 2 diketahui bahwa dari 44 pedagang mie ayam yang diteliti sebagian besar memiliki pengetahuan cukup sebanyak 25 pedagang (56,8%). Hal tersebut dikarenakan pedagang mie ayam belum mengetahui apa yang dimaksud dengan ciri-ciri zat pewarna alami, bahaya pemakaian zat pewarna Rhodamin B dalam saus tomat, dan zat warna merah alami yang dihasilkan buah tomat dalam saus tomat.

Pengetahuan adalah kesan di dalam pikiran manusia sebagai hasil penggunaan panca inderanya. Yang berbeda sekali dengan kepercayaan-penerangan yang keliru (Dr. Ismael Nurdin, Dra. Sri Hartati, 2019).

Pengetahuan tentang penggunaan pewarna makanan adalah ketrampilan pedagang dalam menggunakan pewarna makanan yang diizinkan. Pengetahuan merupakan domain yang sangat penting dalam terbetuknya sikap dan perilaku seseorang (Fajriansyah, 2018).

Dari hasil penelitian yang dilakukan oleh Sibarani (2018) pengetahuan pedagang yang kurang disebabkan karena pedagang tidak mengetahui akibat penggunaan pewarna yang dilarang maupun yang tidak dilarang pada kesehatan apabila dikonsumsi terus menerus karena selama pedagang berjualan, mengetahui jika konsumen membeli dagangannya tidak pernah terjadi apa-apa.

Tabel 3

Distribusi Frekuensi Berdasarkan Sikap Pedagang Mie Ayam
Di Kecamatan Gubeng Surabaya

Sikap	Jumlah	% (Presentase)
Baik	0	0
Cukup	26	59,1
Kurang	18	40,9
Total	44	100,0

Berdasarkan Tabel 3 diketahui bahwa menunjukkan bahwa dari 44 pedagang mie ayam yang diteliti sebagian besar memiliki sikap cukup sebesar 26 pedagang (59,1%). Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Sahara (2018) terhadap sikap pengrajin kerupuk Singkong Merah Khas Banjar Kobun Dalam Penggunaan Rhodamin B, didapatkan bahwa sebagian besar sikap

pengrajin kerupuk terhadap penggunaan Rhodamin B memiliki sikap yang cukup, yaitu dengan presentase sebesar 63,3%. Hal tersebut dikarenakan pedagang setuju bahwa zat pewarna Rhodamin B boleh digunakan asal sesuai takaran, zat pewarna Rhodamin B harganya lebih murah dibandingkan zat pewarna makanan sehingga dapat menekan biaya produksi, dan juga pedagang

menggunakan saus tomat karena meniru pedagang lain (Handayani et al., 2016).

Sikap merupakan respon tertutup seseorang terhadap stimulus atau objek tertentu yang sudah melibatkan faktor pendapat emosi yang bersangkutan (senang-tidak senang, setuju-tidak setuju, baik-tidak baik dan sebagainya). Dapat dikatakan juga bahwa sikap itu suatu sindrom atau kumpulan gejala dalam merespon stimulus atau objek. Sehingga sikap itu melibatkan pikiran, perasaan, perhatian, dan gejala kejiwaan yang lain (Irwan, 2017). Beberapa faktor yang juga berpengaruh seperti, pengalaman, pengaruh orang lain yang dianggap penting, pengaruh kebudayaan, media masa, lembaga pendidikan, serta faktor emosional (Dr. Ismael Nurdin, Dra. Sri Hartati, 2019).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa, Saus tomat merk "A" psitif mengandung Rhodamin B, sebagian besar pedagang mie ayam memiliki pengetahuan yang cukup, dan sebagian besar pedagang mie ayam memiliki sikap yang cukup.

SARAN

1. Saran bagi Masyarakat Pada Umumnya :
Sebaiknya masyarakat khususnya pedagang mie ayam lebih teliti sebelum membeli saus tomat yang akan digunakan.
2. Saran bagi peneliti lain:
Melakukan identifikasi terhadap saus tomat yang digunakan oleh pedagang mie ayam di Surabaya.
3. Saran bagi Dinas kesehatan :
Melakukan pengawasan yang ketat dan dilakukan penyuluhan terhadap pedagang mie ayam di wilayah Kecamatan Gubeng Surabaya tentang zat pewarna Rhodamin B.

DAFTAR PUSTAKA

Adriani, A., & Zarwinda, I. (2019). Pendidikan Untuk Masyarakat Tentang Bahaya Pewarna Melalui Publikasi Hasil Analisis Kualitatif Pewarna Sintetis Dalam Saus.

Jurnal Serambi Ilmu, 20(2), 217. <https://doi.org/10.32672/si.v20i2.1455>

Amir, N., dan Mahdi, C. (2017). Evaluasi Penggunaan Rhodamin B Pada Produk Terasi Yang Dipasarkan Di Kota Makassar. *Jurnal IPTEKS PSP*, 4(8), 128–133.

Chrislia, D. (2017). Analisis Zat Pewarna Rhodamin B Pada Saus Cabai Yang Beredar Di Kampus Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang. *Biota*, 3(1), 38. <https://doi.org/10.19109/biota.v3i1.1090>

Handayani, S., Kurniawati, Y. O., & Rahmawati, E. S. (2016). Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Pedagang Makanan Jajanan Dalam Pemakaian Pewarna Berbahaya Di Lingkungan Sekolah Dasar Kecamatan Klaten Tengah. *Motorik*, 4(7), 1–9.

Hidayah, R., Asterina, A., & Afriwardi, A. (2017). Hubungan Tingkat Pendidikan dan Pengetahuan Penjual Es Campur Tentang Zat Pewarna Berbahaya dengan Kandungan Rhodamin B dalam Buah Kolang Kaling di Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 6(2), 283. <https://doi.org/10.25077/jka.v6i2.692>

Ifu, A.L., Tamrin, & Sadimantara, M. S. (2016). Analisis Kandungan Rhodamin B pada Sambal Botol yang Diperdagangkan Dipasar Modern Kota Kendari. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 1(3), 240–245.

Journal, J. I., & Science, P. (2018). Rhodamin B Bab2. *Indonesian Journal Of Pharmaceutical Science and Technology*, VII, NO.1(1), 51.

Larasati, R. D. A., Setiadi, Y., Subandriani, D. N., Rahayuni, A., & Rahmawati, A. Y. (2017). Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Pedagang Makanan Jajanan Pasar Terhadap Penggunaan Pewarna Yang Dilarang Di Pasar - Pasar Kota Semarang. *Jurnal Riset Gizi*, 68–70. <https://doi.org/https://doi.org/10.31983/jrg.v6i2.4295>

Sahara, S. (2018). Gambaran Perilaku Pengrajin Kerupuk Singkong Merah Khas Banjar Kobun Dalam Penggunaan Rhodamin B Pada Kerupuk Yang Diproduksi Tahun 2017. *International Journal of Physiology, 6*(1), 2018.

Sibarani, E. M. (2018). Tingkat

pengetahuan sikap dan tindakan pedagang serta analisis kandungan zat pewarna merah pada bubuk cabai dalam makanan jajanan di kelurahan padang bulan kecamatan medan baru tahun 2018. *Agriekstensi*, 44–48.