

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia disebut negara maritim karena mempunyai wilayah berupa lautan dan perairan yang lebih besar dibandingkan dengan luas daratan. luas wilayah laut Indonesia secara keseluruhan adalah 6,32 juta KM². Masyarakat dapat memanfaatkan biota laut sebagai sumber penghasilan, salah satunya pemanfaatan udang sebagai bahan utama pembuatan terasi. Terasi digemari masyarakat karena harganya yang relatif murah dan rasanya yang enak, serta mengandung nutrisi yang baik bagi kesehatan (Syarif *et al.*, 2017). Terasi digunakan sebagai salah satu bumbu masakan yang sering digunakan oleh ibu-ibu rumah tangga sebagai penyedap masakan. Terasi yang berkualitas adalah terasi yang mempunyai warna coklat tua, aroma yang khas, dan tidak mengandung kotoran seperti duri ikan dan pasir (Alawiyah *et al.*, 2022). Pangan yang baik adalah pangan yang bergizi dan tidak boleh mengandung bahan pencemar, salah satunya adalah bahan kimia (BPOM, 2008).

Sekarang ini masih banyak terasi yang menggunakan pewarna sintetis seperti Rhodamin B. Rhodamin B adalah pewarna sintetis penghasil warna merah, berbentuk kristal dengan warna ungu kemerah-merahan, coklat, atau hijau (La ifu, 2016). Rhodamin B dapat menyebabkan iritasi saluran pernafasan, iritasi kulit, iritasi pada mata, iritasi pada saluran pencernaan, keracunan, gangguan hati, kanker hingga kematian (Mamoto & Citraningtyas, 2013). Berdasarkan Peraturan Kesehatan Republik Indonesia Nomor 722/menkes/per/IX/1998 yang menetapkan bahwa rhodamin B termasuk dalam 30 bahan pewarna berbahaya yang terdapat pada obat-obatan, kosmetika dan makanan (kesehatan, 1998). Terasi yang mengandung Rhodamin B ditandai oleh warna merah cerah mencolok dan tidak rata atau berpendar. Pada sampel tersebut ditemukan ada gumpalan warna pada produk (Nursinah & Chanif, 2017)

Berdasarkan hasil survei pendahuluan yang dilakukan di pasar Paciran Lamongan, masih terdapat pedagang yang menjual terasi udang tidak bermerek.

Banyak masyarakat Paciran yang menggunakan terasi udang sebagai bahan masakan sehari-hari. Oleh karena itu penting untuk dilakukan penelitian mengenai Keberadaan Rhodamin B pada terasi udang di pasar paciran agar terasi yang dijual di pasaran minim kandungan Rhodamin B. Terasi udang banyak digunakan oleh masyarakat di desa paciran sebagai pelengkap sambel, di desa paciran juga terkenal akan rujak buah yang bumbunya salah satunya yaitu terasi. Di pasar paciran masih banyak yang menjual terasi udang yang tidak bermerek. Penelitian ini dilakukan agar dapat mengetahui kandungan Rhodamin B yang terdapat pada terasi udang yang tidak bermerek.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dapat dirumuskan permasalahan, “ Bagaimana Identifikasi Rhodamin B pada terasi udang di Pasar Paciran Lamongan? ”.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi keberadaan Rhodamin B pada terasi udang di Pasar Paciran Lamongan.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Bagi Penulis

Dapat menambah pengetahuan dan wawasan penulis mengenai Terasi udang yang mengandung Rhodamin B dan yang tidak mengandung Rhodamin B.

2. Manfaat Bagi Instansi

Dapat memberikan masukan pada pihak-pihak yang berkepentingan dalam mengetahui terasi udang yang mengandung Rhodamin B dan yang tidak mengandung Rhodamin B.

3. Manfaat Bagi Peneliti Lain

Laporan ini bisa digunakan sebagai referensi/rujukan yang sejenis terkait terasi udang yang mengandung Rhodamin B dan yang tidak mengandung Rhodamin B.