# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Seiring dengan perkembangan teknologi yang semakin modern, gaya hidup dan pola pikir masyarakat juga semakin berkembang. Hal ini menyebabkan masyarakat cenderung lebih tertarik dengan segala sesuatu dalam bentuk instan termasuk dalam penggunaan bumbu dapur untuk kebutuhan sehari-hari. Tingginya permintaan produk bumbu instan dipasaran dimanfaatkan oleh produsen untuk menciptakan inovasi baru terkait produk bumbu instan, sehingga saat ini terdapat banyak jenis bumbu instan. Salah satu jenis bumbu instan yang paling diminati masyarakat yaitu bumbu tabur.

Bumbu tabur (*seasoning powder*) atau bumbu perasa yang fungsinya untuk memberikan rasa lezat pada makanan atau cemilan. Bumbu tabur memiliki bermacam-macam rasa dan warna sehingga dapat menambah daya tarik sendiri bagi penikmatnya dengan adanya penambahan bumbu tabur. Bumbu tabur merupakan bumbu instan yang digunakan untuk memberikan rasa gurih dan lezat pada makanan. Terdapat beberapa varian rasa bumbu tabur seperti keju, jagung bakar, barbeque, dan balado. balado yang biasanya ditambahkan pada makanan dan banyak dijumpai di pasaran, berdasarkan informasi nilai gizinya memiliki kandungan proteinnya 0 %. Bumbu tabur merupakan bumbu yang berbentuk seperti tepung halus dan kering (Nasution,2021).

Bumbu tabur memiliki warna yang mencolok membuat konsumen tertarik untuk mengkonsumsinya, bumbu tabur yang bewarna mencolok ini dicurigai mengandung pewarna sintetis yang berbahaya bagi kesehatan salah satunya mengandung pewarna sintetis yang berbahaya bagi kesehatan salah satunya adalah pewarna Rhodamin B (Febrianti & Hakim, 2018).

Rhodamin B merupakan zat pewarna berbentuk krital bewarna hijau atau ungu kemerahan, tidak berbau dan dalam bentuk larutan bewarna merah terang (berfluoresensi). Rhodamin B adalah zat pewarna yang hanya dapat digunakan pada industri tekstil, cat, kertas atau pakaian sehingga tidak dapat ditambahkan kedalam makanan. Rhodamin B sering digunakan sebagai zat pewarna pada kertas dan tekstil, zat ini paling berbahaya bila di konsumsi bisa menyebabkan gangguan pada fungsi hati, bahkan kanker hati. Bila mengonsumsi makanan yang mengandung Rhodamin B dalam tubuh akan terjadi penumpukan lemak, sehingga lama-kelamaan jumlahnya akan terus bertambah. Dampaknya baru akan kelihatan setelah puluhan tahun kemudian. Rhodamin B tidak layak dikonsumsi, jika sudah masuk kedalam tubuh maka akan mengendap pada jaringan hati dan lemak, tidak dapat dikeluarkan, dalam jangka waktu lama bisa bersifat karsinogenik (Hikmah et al,2020)

Untuk mengidentifikasi kandungan Rhodamin B dapat digunakan metode kromatografi lapis tipis (KLT) disebabkan fleksibilitasnya untuk dapat mendeteksi hampir semua senyawa, bahkan beberapa senyawa organik. Penentuan kadar Rhodamin B dapat dilakukan dengan metode antara lain dengan metode kromatografi preparatif, kromatografi cair kinerja tinggi,dan spektrofotometri sinar tampak ( Fauziah et al,2020) .

Namun kebanyakan dari sistem KLT yang dipergunakan memiliki Rf yang berada dipelarut ataupun masih menghasilkan puncak yang berekor (tailing). Nilai Rf yang ideal adalah Rf antara 0,2-0,8. Selain itu sistem KLT yang dikembangkan diharapkan akan mampu memisahkan berbagai pewarna merah jenis lain yang terdapat dalam produk makanan.(Sari,2020).

Oleh karena itu Penentuan Rhodamin B dalam bumbu tabur dapat digunakan metode analisis Kromatografi Cair Kinerja Tinggi karena metode analisisnya cepat, peka, akurat, tepat, dan pilihan fase gerak dan fase diamnya sangat luas, dapat digunakan untuk analisis bahan organik dan anorganik, dapat digunakan untuk sampel yang bersifat volatil maupun non-volatil, serta sampel yang stabil maupun tidak stabil secara thermal.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka peneliti tertarik melakukan untuk mengetahui keberadaan Rhodamin B dalam bumbu tabur dan apakah masih terdapat kandungan zat warna yang berbahaya seperti Rhodamin B pada bumbu tabur dengan menggunakan metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT) dan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) (Febrianti & Hakim, 2018).

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Apakah bumbu tabur mengandung zat pewarna Rhodamin B ?
2. Berapa kadar Rhodamin B yang terkandung dalam bumbu tabur ?

## 1.3 Hipotesis Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka Hipotesis Penelitian ini adalah

1. Bumbu tabur mengandung pewarna Rhodamin B
2. Kadar Rhodamin B dalam bumbu tabur yang positif mengandung Rhodamin B

## 

## 1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan Penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui bumbu tabur mengandung zat pewarna Rhodamin B.
2. Untuk mengetahui berapa kadar Rhodamin B yang terkandung dalam bumbu tabur.

## 1.5 Manfaat Penelitian

Berdasarkan uraian diatas maka manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Diharapkan dapat membantu masyarakat untuk lebih teliti dalam memilih Bumbu tabur yang di jual di pasaran .
2. Diharapakan dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang bahaya nya penggunaan pewarna sintetis yakni pewarna tekstil Rhodamin B pada berbagai bumbu tabur yang beredar di pasaran.

## 

## 1.6 Kerangka Pikir Penelitian

**Variabel Bebas Variabel Terikat Parameter**

Bumbu tabur yang terjual di pasaran

Kandungan Rhodamin B

Kromatografi Lapis Tipis

(KLT)

Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT)

Nilai

Rf

1.Waktu Retensi

2.Luas Area

3.Tailing Faktor

**Gambar 1.1 Kerangka Pikir Penelitian**