

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan yang sehat dan bergizi sangat diperlukan dalam mempersiapkan generasi penerus. Makanan yang kita makan hendaknya bergizi seimbang. Makanan seimbang adalah makanan yang mengandung karbohidrat, protein, lemak, vitamin, air dan mineral dalam jumlah yang seimbang, baik kualitas maupun kuantitas. Selain seimbang, makanan yang dikonsumsi harus sehat agar kesehatan tubuh tetap terjaga. Makanan merupakan salah satu dari tiga unsur kebutuhan pokok manusia, selain kebutuhan sandang dan papan. Suatu makanan dikatakan sehat apabila mengandung satu macam atau lebih zat yang diperlukan oleh tubuh. Bahan-bahan tambahan seringkali kita masukkan ke dalam makanan agar orang tertarik untuk memakan makanan yang kita olah. Kurangnya perhatian terhadap hal ini sering mengakibatkan terjadinya dampak berupa penurunan kesehatan konsumennya, mulai dari keracunan makanan sampai munculnya penyakit kanker akibat penggunaan bahan tambahan makanan yang berbahaya (Akase, 2012).

Bahan tambahan makanan dalam penggunaannya masih perlu mendapatkan perhatian baik jenisnya maupun ukurannya. Bahan tambahan yang digunakan adalah bahan tambahan khusus makanan dan ukurannya sesuai dengan yang telah ditetapkan oleh pemerintah dalam hal ini adalah peraturan menteri kesehatan RI (Fajarwati, 2012). Bahan tambahan pangan adalah bahan yang dapat mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang sengaja ditambahkan ke dalam pangan untuk tujuan teknologis pada pembuatan, pengolahan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, penyimpanan atau pengangkutan pangan untuk menghasilkan suatu komponen atau mempengaruhi sifat pangan tersebut, baik secara langsung atau tidak langsung. Salah satu bahan tambahan pangan yang sering digunakan adalah pengawet dan pewarna (Ika, 2016).

Salah satu jenis produk makanan yang biasanya menggunakan bahan tambahan makanan berupa zat pewarna dan zat pengawet adalah saus. Saus sambal adalah saus yang diperoleh dari bahan utama cabai (*Capsicum sp*) yang matang dan baik, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan digunakan sebagai penyedap makanan (SNI, 1992). Tingkat keawetan saus sambal sangat ditentukan oleh proses pengolahan yang diterapkan dan jumlah bahan pengawet yang digunakan. Bahan pengawet yang sering digunakan dalam saus sambal adalah benzoat, dengan jumlah maksimum benzoat yang boleh digunakan adalah 1g/kg bahan sesuai dengan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2013. (Ika, Peraturan kepala badan pengawas obat dan makanan Republik Indonesia nomor 36 tahun 2013 tentang batas maksimum penggunaan bahan tambahan pangan, pengawet, 2013).

Pembatasan penggunaan benzoat bertujuan agar tidak terjadi keracunan. Mengonsumsi makanan yang mengandung natrium benzoat tidak berakibat buruk secara langsung, tetapi akan menumpuk sedikit demi sedikit karena diserap dalam tubuh apalagi jika jumlah yang dikonsumsi melebihi batas penggunaannya (Triastuti, 2013). Konsumsi benzoat di atas batas maksimum 1g/kg bahan dapat menyebabkan kejang-kejang, hiperaktif, serta penurunan berat badan yang pada akhirnya dapat menyebabkan kematian. Yang umumnya terdapat dalam bentuk natrium benzoat atau kalium benzoat yang bersifat lebih mudah larut. Benzoat sering digunakan untuk mengawetkan berbagai pangan dan minuman, seperti sari buah, minuman ringan, saus tomat, saus sambal, selai, jeli, manisan, kecap dan lain-lain (Sevita, 2013). Bahan pengawet berfungsi untuk menghambat pertumbuhan mikroba agar makanan dan minuman bisa bertahan lama. Penambahan bahan pengawet dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme dengan cara merusak dinding sel, merusak sistem genetika sel, serta menghambat enzim. Natrium Benzoat ($\text{NaC}_7\text{H}_5\text{O}_2$) sering digunakan untuk mengawetkan berbagai makanan dan minuman (Rosida, 2008).

Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, beberapa zat pewarna telah mengalami perkembangan seperti halnya zat pewarna hasil rekayasa teknologi yang ikut berkembang. Warna merupakan salah satu faktor penentu yang dilihat oleh seseorang sebelum memutuskan untuk memilih suatu barang yang termasuk di dalamnya adalah makanan dan minuman. Makanan yang memiliki warna cenderung lebih menarik untuk dipilih konsumen daripada makanan yang tidak berwarna. Pemakaian zat pengawet, pemanis dan pewarna sintetis pada makanan dan minuman telah banyak digunakan. Khususnya zat pewarna, masih banyak ditemukan pemakaian zat pewarna sintetis yang sangat berbahaya bagi kesehatan manusia, contohnya: Rhodamin B, Sudan I, Metanil Yellow, Citrus Red, Violet dan lain-lain.

Pengawet Rhodamin B terbuat dari diethylaminophenol dan phthalic anhidrid dimana kedua bahan baku ini sangat toksik bagi manusia. Zat pewarna sintesis Rhodamin B adalah salah satu zat pewarna yang dilarang untuk makanan dan dinyatakan sebagai bahan berbahaya menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 239/Menkes/Per/V/1985 dan direvisi melalui Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/Menkes/Per/IX/1988 tentang zat warna yang dinyatakan berbahaya dan dilarang di Indonesia. Penggunaan zat pewarna terkadang disalahgunakan, hal ini terjadi karena produsen hanya mengejar keuntungan, sehingga kepentingan konsumen terabaikan (Hidayati, 2008). Rhodamin B dalam bidang industri umum digunakan untuk keperluan pabrik tekstil dan kertas. Selain itu juga di temukan pada industri kosmetik dan produsen makanan, karena rhodamin B dapat memberikan warna yang cerah, praktis digunakan dan harganya relatif murah. Oleh karena itu rhodamin B ini bersifat toksik, Balai Penelitian Obat dan Makanan (BPOM) melarang penggunaan Rhodamin B untuk kosmetik dan makanan (Arief, 2007).

Analisa suatu zat warna perlu mengetahui penggolongannya agar memudahkan dalam pelaksanaannya. Gaya hidup merupakan gambaran dan pola perilaku seseorang dalam menggunakan pendapatannya dan memanfaatkan waktu yang dimilikinya. Semakin baik kehidupan seseorang, semakin glamour gaya hidup dan konsep diri yang dimilikinya, umumnya akan berpengaruh pada pemilihan barang-barang branded. Menurut (Sovranita, 2015), keadaan ekonomi sangat mempengaruhi konsumen dalam pemilihan suatu produk. Penelitian (Suparmi, 2016) tentang faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku konsumen dalam pembelian produk yang menghasilkan bahwa faktor pendidikan memiliki pengaruh positif terhadap pembelian produk. Semakin tinggi pendidikan seseorang, maka pengetahuan terhadap kesehatan semakin tinggi, sehingga mereka cenderung untuk lebih selektif dalam memilih produk yang sehat. Dalam hal ini pendidikan memiliki arah yang positif terhadap pembelian. Pengetahuan konsumen terhadap produk berbeda-beda, karena informasi yang diketahui konsumen akan suatu barang juga berbeda. Dengan adanya pengetahuan konsumen terhadap produk barang atau jasa tersebut konsumen bebas memilih produk yang diinginkan untuk dikonsumsi sesuai dengan keinginannya.

Selain kualitas produk, daya terima juga mempengaruhi keputusan konsumen membeli produk. Daya terima merupakan bentuk kepekaan seseorang terhadap rangsangan yang diberikan oleh suatu objek yang akan menimbulkan kesediaan untuk memperhatikan dan mengamati rangsangan yang timbul. Senada dengan pernyataan diatas, (Maryani, 2010) mendefinisikan daya terima adalah kecenderungan seseorang dalam menerima suatu objek berdasarkan hasil penilaian terhadap objek tersebut.

Payu (2014) menyatakan bahwa produk dengan keputusan pembelian sangat erat kaitannya, karena sebelum melakukan pembelian konsumen menjadikan atribut sebagai bahan pertimbangan penting dalam pengambilan keputusan pembelian. Konsumen memiliki keinginan akan suatu produk sesuai dengan pengetahuan yang dimilikinya sehingga diharapkan produk tersebut dapat memberikan manfaat bagi konsumen. Jika produk yang dikonsumsi sesuai dengan apa yang diinginkan konsumen maka konsumen akan melakukan pembelian sehingga dapat memberikan keuntungan bagi produsen. Keputusan pembelian terkait barang atau jasa dipengaruhi oleh beberapa faktor. Faktor yang berpengaruh terhadap keputusan pembelian konsumen dapat dilihat dari perbedaan karakteristik konsumen dan produk pada setiap merk sambal yang ada.

Penentuan mutu bahan pangan pada umumnya sangat tergantung pada beberapa faktor, seperti cita rasa, tekstur, dan nilai gizinya, juga sifat mikrobiologis. Tetapi sebelum faktor-faktor lain di pertimbangkan, secara visual faktor warna tampil lebih dahulu dan kadang-kadang sangat menentukan. Selain sebagai faktor yang ikut menentukan mutu, warna juga dapat digunakan

sebagai indikator kesegaran atau kematangan, baik tidaknya cara campuran ataupun pengolahannya dapat di tandai dengan adanya warna yang seragam dan merata. Masalah warna dari suatu produk makanan atau minuman merupakan salah satu ciri yang penting. Warna merupakan salah satu kriteria dasar untuk menentukan kualitas makanan, antara lain warna dapat memberi petunjuk mengenai perubahan kimia dalam makanan, seperti pencoklatan

Berdasarkan mengenai pengaruh bahan pengawet dan pewarna terhadap kesehatan maka dari itu penulis tertarik mengkaji dan membuktikan penggunaan bahan pengawet Natrium Benzoat dan pewarna Rhodamin B pada saus sambal dengan memberi judul “Analisis Bahan Tambahan Pangan, Karakteristik sosial ekonomi, pengetahuan dan daya terima konsumen terhadap keputusan pembelian saus sambal kemasan”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, Untuk mendapatkan makanan seperti yang diinginkan maka pada proses pembuatannya dilakukan penambahan “Bahan Tambahan Pangan (BTP)”. BTP ditambahkan untuk memperbaiki karakter pangan agar memiliki kualitas yang meningkat. Namun masih banyak produsen pangan yang menggunakan bahan tambahan yang melebihi kadar yang ditentukan dinas kesehatan. Kurangnya perhatian terhadap hal ini, sering mengakibatkan terjadinya dampak berupa penurunan kesehatan konsumennya, mulai dari keracunan makanan akibat tidak higienisnya proses penyiapan dan penyajian sampai resiko munculnya penyakit kanker akibat penggunaan bahan tambahan makanan yang berbahaya jika berlebihan digunakan.

1.3 Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dilakukan agar tidak menyimpang dari permasalahan dan dapat mencapai sasaran yang diharapkan, maka penulis membatasi permasalahan pada hasil identifikasi analisis bahan tambahan pangan, karakteristik sosial ekonomi, pengetahuan dan berkaitan dengan daya terima konsumen, yang selanjutnya akan memberi edukasi untuk masyarakat mengenai keputusan pembelian pada saus sambal.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah, identifikasi masalah, dan pembatasan masalah, yang dapat diambil perumusan masalah, yaitu “Apakah analisis bahan tambahan pangan, karakteristik sosial ekonomi, pengetahuan dan daya terima konsumen terhadap keputusan pembelian saus sambal kemasan ?”.

1.5 Tujuan Penelitian

1.5.1 Tujuan Umum

Mengetahui analisis bahan tambahan pangan, karakteristik sosial ekonomi, pengetahuan dan daya terima konsumen terhadap keputusan pembelian saus sambal.

1.5.2 Tujuan Khusus

1. Menganalisis karakteristik bahan tambahan pangan (Natrium Benzoat dan Rhodamin B)
2. Mengidentifikasi karakteristik sosial ekonomi yaitu pendidikan terakhir dan penghasilan responden.
3. Mengidentifikasi pengetahuan konsumen mengenai saus sambal kemasan.
4. Mengidentifikasi daya terima konsumen mengenai saus sambal kemasan.
5. Mengidentifikasi keputusan pembelian saus sambal kemasan.
6. Menganalisis tingkat pendidikan terhadap keputusan pembelian saus sambal kemasan
7. Menganalisis penghasilan terhadap keputusan pembelian saus sambal kemasan
8. Menganalisis tingkat pengetahuan terhadap keputusan pembelian saus sambal kemasan
9. Menganalisis daya terima terhadap keputusan pembelian saus sambal kemasan

1.6 Manfaat Penelitian

1.6.1 Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan maupun bekal peneliti dan dapat diterapkan pada bidang masyarakat Dapat dijadikan refrensi sebagai pengembangan ilmu serta dalam menerapkan ilmu pengetahuan yang diperolehnya.

1.6.2 Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan informasi mengenai Bahan Tambahan Pangan yang tidak diizinkan digunakan pada makanan dan memilih saus sambal kemasan yang aman untuk dikonsumsi.

1.6.3 Bagi Program Studi Gizi Universitas Esa Unggul

Penelitian ini dapat dijadikan suatu bahan dasar untuk penelitian lebih lanjut dan sebagai dokumentasi data analisis bahan tambahan

pangan pengawet dan pewarna pada pengetahuan dan daya terima yang dihubungkan dengan keputusan pembelian saus sambal kemasan.

1.7 Keterbaruan Penelitian

Beberapa penelitian yang serupa ditemukan oleh peneliti, yaitu

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian

No	Judul Penelitian	Tahun	Judul	Tujuan	Metode	Hasil
1.	Ika Purwaningsih, Sri Sudewi, Jemmy Abidjulu	2016	Analisis Senyawa Benzoate pada Saus Sambal di Rumah Makan Ayam Goreng Cepat Saji di Manado	untuk mengetahui keberadaan senyawa benzoat dan menentukan kadar senyawa benzoat dalam saus sambal di rumah makan ayam goreng cepat saji di Manado.	Metode analisis kualitatif menurut AOAC yang dimodifikasi oleh Rorong. Metode analisis kuantitatif menurut AOAC (1990) yang dimodifikasi oleh Rorong.	menunjukkan bahwa keempat sampel saus sambal A, B, C dan D menggunakan pengawet benzoat secara berurutan sebesar 0,411, 0,454, 0,336, dan 0,344 g/kg. Penggunaan pengawet benzoat pada sampel saus sambal tidak melebihi ambang batas yang telah ditetapkan dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan yaitu 1 g/kg.

2.	Yulinda	2015	Analisis Kadar Pengawet Natrium Benzoate pada Saus Tomat di Pasar Sekip Kota Palembang dan Subangsihna pada Materi zat Adiktif pada Makanan di Kelas VIII SMP/MTS	mengetahui kadar natrium benzoat yang terkandung pada saos tomat di pasar Sekip kota Palembang apakah memenuhi standar batas permenkes.	Metode digunakan deskriptif kualitatif dengan menggunakan metode volumetri.	uji kualitatif semua sampel menggunakan bahan pengawet natrium benzoat yang ditunjukkan adanya endapan berwarna kecoklatan, sedangkan pada uji kuantitatif kadar natrium benzoat mulai dari rendah sampai lebih tinggi yaitu pada kisaran 0,073 - 12,008 dalam gr/kg bahan makanan.
3.	Ilham Rizka Putra, Asterina, Laila Isona	2014	Gambaran Zat Pewarna Merah pada Saus Cabai yang Terdapat pada Jajanan yang Dijual di Sekolah	untuk mengetahui gambaran zat pewarna pada saus cabai yang terdapat pada jajanan yang dijual di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan	Metode yang digunakan adalah deskriptif dengan jumlah sampel sebanyak 25 sampel yang diambil dari pedagang makanan jajanan saus cabai yang	menunjukkan bahwa sebanyak 10 sampel (40%) mengandung Rhodamin B dan 15 sampel (60%) yang diizinkan

			Dasar Negeri Kecamatan Padang Utara	Padang Utara pada bulan November 2013 - Februari 2014	terdapat di SD Negeri pada kecamatan Padang Utara.	penggunaannya. yaitu Erytrosin. Rata-Rata kadar Erytrosin dalam saus cabai adalah 639,5% dari 300 mg/kg sampel yang diizinkan.
4.	Tarmizi	2013	Analisis Zat Warna Rhodamin B dalam Saus Tomat dan Cabe Kemasan Plastic yang Beredar di Kota Meulaboh	Untuk mengetahui apakah produk saus tomat dan cabe kemasan plastic yang beredar di kot Meulaboh mengandung zat warna sintesis yaitu rhodamin-b yang dilarang menurut Permenkes RI No.722/Menkes/Per/IX/1998	Jenis penelitian adalah penelitian eksperimen dengan cara melakukan pengujian labolatorium menggunakan metode kromatografi kertas	dilakukan pemeriksaan ke 5 saus tomat dan cabe kemasan plastik dengan merek, Dena, Captain, Dua ikan tradisional, ABC, dan saus tidak Bermerek hasilnya Negatif yaitu bebas dari zat perwarna Rhodamin-b
5.	Sella	2013	Analisis Pengawet Natrium Benzoate dan Pewarna Rhodamin b pada Saus J dari Pasar	Untuk mengetahui apakah saus tomat J yang diperoleh dari pasar tradisional L mengandung pewarna	Menggunakan metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT) untuk analisis pewarna Rhodamin B, menggunakan metode	Kadar rata - rata bahan pengawet natrium benzoat dalam saos tomat J adalah 2,44 g/kg.

			Tradisional 1 kota Blitar	Rhodamin B dan pengawet Natrium Benzoat	Spektrofotomete r UV untuk analisis kadar Natrium Benzoat	
--	--	--	------------------------------	--	---	--

Keterbaruan pada penelitian ini adalah adanya penambahan Natrium Benzoat dan Rhodamin B sebagai zat pengawet dan pewarna yang diidentifikasi pada saus sambal kemasan serta tingkat pengetahuan dan daya terima yang menjadi komponen penting yang dapat mempengaruhi keputusan pembelian pada saus.