

# Hubungan dan Sikap Pedagang Cabe Merah Giling terhadap Perilaku Penggunaan Pewarna Rhodamin B di 5 Pasar Tradisional Bandar Lampung tahun 2010

Evi Kurniawaty<sup>1</sup>, Amelica Oksariani<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Bagian Biokimia Fakultas Kedokteran Universitas Lampung

<sup>2</sup>Mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Lampung

## Abstrak

Berdasarkan Undang Undang No.7 Tahun 1996 dan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/Menkes/Per/IX/ 88 mengenai bahan berbahaya yang tidak boleh dipergunakan untuk pewarna pangan serta temuan Balai POM tentang masih adanya Rhodamin B yang digunakan sebagai salah satu pewarna. Pengetahuan yang baik serta sikap yang mendukung merupakan salah satu faktor yang berhubungan terhadap perilaku, yaitu penggunaan Rhodamin B. Maka penelitian ini bertujuan untuk melihat hubungan pengetahuan dan sikap pedagang cabe merah giling terhadap perilaku penggunaan Rhodamin B. Hipotesis yang diajukan adalah adanya hubungan pengetahuan dan sikap pedagang dengan perilaku penggunaan Rhodamin B. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif korelatif dengan pendekatan *Cross Sectional*, menggunakan data primer dengan kuesioner. Penelitian ini dilaksanakan di 5 pasar tradisional Bandar Lampung pada bulan Juni 2010. Populasi penelitian ini adalah seluruh pedagang cabe merah giling yang memenuhi kriteria inklusi sebanyak 40 orang. Analisis data secara bivariat menggunakan uji statistic *chi square* dan uji *korelasi koefisien kontingensi*. Hasil penelitian memperlihatkan bahwa pengetahuan pedagang sebagian besar memiliki pengetahuan yang kurang sebanyak 24 pedagang (60%). Sikap pedagang memperlihatkan sikap yang kurang sebanyak 23 pedagang (57,5%), sedangkan pedagang yang menggunakan Rhodamin B sebanyak 23 pedagang (57,5%). Dari hasil analisis, didapatkan hubungan antara pengetahuan pedagang terhadap perilaku penggunaan Rhodamin B. Ada hubungan antara sikap pedagang terhadap perilaku penggunaan Rhodamin B.

**Kata kunci:** pengetahuan pedagang, perilaku pedagang, sikap pedagang

## Pendahuluan

Dalam rangka meningkatkan derajat kesehatan masyarakat yang optimal, pemerintah telah melakukan berbagai upaya kesehatan seperti yang tercantum dalam pasal 10 Undang Undang nomor 23 Tahun 1992 yaitu dengan peningkatan kesehatan (promotif), pencegahan penyakit (preventif), penyembuhan penyakit (kuratif), dan pemulihan kesehatan (rehabilitatif) yang dilaksanakan secara menyeluruh, terpadu dan berkesinambungan. Penyelenggaraan upaya kesehatan sebagaimana dimaksud dalam pasal 10 dilaksanakan melalui beberapa kegiatan. Salah satu kegiatan tersebut adalah pengamanan makanan dan minuman (Depkes, RI, 1992).

Undang Undang nomor 7 tahun 1996 menyatakan bahwa kualitas pangan yang dikonsumsi harus memenuhi beberapa kriteria, diantaranya adalah aman (bebas dari cemaran biologis, mikrobiologis, kimia, logam berat, dan cemaran lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia), bergizi, bermutu, dan dapat terjangkau oleh daya beli masyarakat (Mudjajanto, 2006).

Semakin berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi menyebabkan perubahan yang besar dalam hal pengolahan pangan. Pada saat sekarang ini, banyak bahan-bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk berbagai tujuan. Salah satu bahan tambahan

pangan tersebut adalah bahan tambahan pewarna. Warna seperti halnya citarasa, juga merupakan suatu pelengkap daya tarik makanan, minuman, serta bumbu masak ( Cahyadi, 2006).

### Tinjauan Pustaka

Faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan:

1. Tingkat pendidikan
2. Informasi
3. Budaya
4. Pengalaman
5. Sosial ekonomi

Pengetahuan memegang peranan penting dalam pengambilan sikap (Ajzen dan Fishbein, 2005). Menurut WHO, definisi bahan tambahan pangan adalah bahan-bahan yang ditambahkan dengan sengaja ke dalam makanan dalam jumlah sedikit untuk memperbaiki cita rasa, warna, bentuk, tekstur, atau memperpanjang daya simpan (pengawet, pewarna, pemanis, pemutih, pengeras, dll).

Menurut Permenkes RI No. 722, definisi bahan tambahan pangan adalah bahan yang biasanya makanan, mempunyai atau tidak nilai gizi, sebagai teknologi pada pembuatan, pengolahan, pengepakan, penyimpanan, atau pengangkutan.

Bahan tambahan pangan:

1. Sintetis
2. Biologi

Bahan tambahan pangan yang tidak diizinkan: Boraks, Formalin, kaliumklorat, dietilpirokarbonat, nitrofurazon, asam salisilat, rhodamin B, methanil yellow (Cahyadi, 2006). Zat pewarna: bahan tambahan pangan yang dapat memperbaiki warna makanan yang berubah, atau menjadi pucat selama proses pengolahan atau

memberi warna pada makanan agar kelihatan lebih menarik (Winarno, 1997).

Rhodamin B (US National Library of Medicine)

1. Warna sintesis bentuk kristal, hijau, pada konsentrasi tinggi berwarna merah keunguan dan merah terang pada konsentrasi rendah.
2. Larut dalam air dan alkohol, sedikit larut dalam asam klorida dan tidak larut dalam pelarut organik.
3. Nama lain: Acid brilliant pink, Basic violet 10, Calcozine red bx, CI basic violet 10 dan CI Number 45170

Bahan baku cabe giling: Standar prosedur operasional pengolahan cabe

1. Bahan baku utama: cabe segar dan matang
2. Bahan baku penolong: maizena, efek mengkilat, air sebagai pencuci.
3. Bahan baku tambahan: bawang putih, gula, garam, merica dan tomat (penguat rasa); asam cuka (pengatur keasaman); Natrium benzoat /  $C_7H_5NaO_2$  (pengawet).

### Metode

Deskriptif korelatif dengan pendekatan Cross Sectional, mengetahui hubungan secara deskripsi antara pengetahuan dan sikap pedagang cabe merah giling terhadap perilaku penggunaan pewarna Rhodamin B pada 5 pasar tradisional Bandar Lampung. 5 pasar tradisional: Kangkung (9), Cimeng (8), Gudang Agen (7), Panjang (9), Kemiling (7).

Kriteria inklusi :

1. Pedagang yang menjual cabe merah giling
2. Pedagang yang menggiling sendiri cabe merah
3. Bersedia dalam penelitian.

Metode pengumpulan data: Kuesioner  
Data diolah dengan SPSS.

## Hasil

- a) Tingkat pendidikan: SD (45%), SMP (37%), SMU (17,5%).
- b) Pengeluaran pedagang: Tinggi (37,5%), Sedang (50%), Rendah (12,5%).
- c) Jumlah anak: 1(2,5%), 8(22,5%), 5 (12,5%), 11 (27,5%), 15 (37,5%).
- d) Minat konsumen: merah (50%), murah (27,5%), praktis (22,5%).
- e) Penggunaan BTP: sintesis (50%), alami (25%), tidak menggunakan (25%).
- f) Pengetahuan Rhodamin: Baik (40%), kurang (60%).
- g) Sikap/respon pedagang dalam penggunaan Rhodamin B: Baik (42,5%), kurang (57,5%)
- h) Pengguna Rhodamin B: ya (57,5%), tidak (42,5%).
- i) Pengawasan oleh BPOM: pengawasan (62,5%), tidak (37,5%).
- j) Informasi Rhodamin B: tahu (75%), tidak tahu (25%).

Hubungan pengetahuan pedagang dengan perilaku penggunaan Rhodamin B

- a. Menggunakan-pengetahuan kurang (45%)
- b. Menggunakan-pengetahuan baik (14%) analisis statistik: nilai  $p=0,006$

Hubungan Sikap Pedagang dengan perilaku penggunaan pewarna Rhodamin B

- a. Menggunakan–sikap kurang: 50%
- b. Menggunakan– sikap baik: 7% analisis statistik nilai  $p=0,000$

Simpulan, terdapat hubungan antara pengetahuan pedagang terhadap perilaku penggunaan Rhodamin B. Terdapat hubungan antara sikap pedagang terhadap perilaku penggunaan Rhodamin B.

## Daftar Pustaka

- Ajzen. 2005. Attitude, personality dan behaviour. (2nd edition). Berkshire. UK: Open University Press-McGraw Hill Education.
- Cahyadi, Wisnu. 2006. Badan tambahan pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1992. Direktorat pengawasan obat dan makanan. Peraturan Menteri Kesehatan RI No.722/Menkes/Per/IX/1988.
- Mudjajanto. 2006. Analisis rhodamin B dalam minum jelly di 5 Sekolah Dasar Surakarta, Skripsi, Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Winarno, FG. 1997. Pangan dan gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- U.S. National Library of Medicine, National Institutes of Health. 2004. Hazardous Substances Data Bank, Rhodamin B, Departement of Health and Human Services, Rockevile Pike Bethesda MD 20894.