Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, e-ISSN: 2775-2437
Vol. 3 No.2 Edisi Desember 2023
https://ejournal.medistra.ac.id/index.php/JPK
==========
Received: 30 Desember 2023 :: Accepted: 30 Desember 2023 :: Published: 31 Desember 2023

PENYULUHAN TENTANG BAHAYA RHODAMIN-B PADA SAUS CABAI YANG BEREDAR DI PASAR TRADISIONAL TANJUNG MORAWA

Counseling of The Danger of Rhodamin-B in Chili Sauce Around of The Traditional Market Tanjung Morawa

Jhon Patar Sinurat[1*], Reh Malem Br Karo[2], Reni Aprinawaty Sirait[3], Dian Anggri Yanti[4]

[1,3,4] Institut Kesehatan Medistra Lubuk Pakam
[2] Universitas Prima Indonesia, Medan

Jln. Sudirman No.38 Lubuk Pakam, Kabupaten Deli Serdang,
Sumatera Utara – Indonesia
*e-mail korespondensi author: jhonpatar12@gmail.com

DOI. 10.35451/jpk.v3i2.2003

Abstrak

Produk makanan saat ini saling bersaing berdasarkan harga dan tampilan fisiknya. Banyak pedagang berlomba-lomba membuat makanan dengan warna yang menarik melalui penambahan pewarna sintetis. Namun demi mendapat keuntungan yang besar, ada beberapa yang membuat produk pangan namun tidak jujur. Seperti menambahkan rhodamin-B yang merupakan pewarna tekstil sebagai pewarna dalam makanan semisal saus cabai. Saus cabai sering digunakan masyarakat sebagai pemberi rasa pedas pada makanan. Jika di dalam makanan terdapat rhodamin-B maka akan dapat mengganggu kesehatan seperti radang lambung, iritasi kulit, saluran pernapasan, dan kanker hati hingga dapat menyebabkan kematian jika terakumulasi dalam kuantitas yang besar. Kegiatan pengabdian melalui penyuluhan ini akan meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai bahaya rhodamin-B. Dimana materi PkM akan dipaparkan melalui metode ceramah, diskusi dan tanya jawab. Jumlah peserta PkM merupakan pedagang sebanyak 20 orang yang berjualan di sekitar pasar tradisional tanjung morawa, dimana Peserta PkM ditentukan secara acak. Peningkatan pengetahuan peserta diukur melalui pre dan post-test. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa ada beberapa produk saus cabai yang mengandung rhodamin-B dengan kadar tertentu sehingga tidak disarankan menggunakan saus cabai tersebut. Selain itu, melalui kegiatan penyuluhan ini, maka peserta PkM mengalami peningkatan rata-rata pengetahuan mengenai bahaya rhodamin-B sebesar 26.5. Dimana rata-rata nilai pre-test sebesar 52 dan post-test sebesar 78.5 yang mengartikan ada peningkatan pengetahuan setelah kegiatan penyuluhan.

Kata kunci*: Pasar Tradisional; Pengetahuan; Penyuluhan; Rhodamin-B; Saus Cabai.*

Abstract

Food products currently compete with each other based on price and physical appearance. Many traders are competing to make food with attractive colors by adding synthetic dyes. However, in order to make big profits, there are some who make food products but are not honest. Such as adding rhodamine-B, which is a textile dye, as a coloring agent in foods such as chili sauce. People often use chili sauce to add a spicy taste to food. If there is rhodamine-B in food, it can cause health problems such as stomach inflammation, skin irritation, respiratory tract and liver cancer and can cause death if it accumulates in large quantities. This community service activity through outreach will increase public knowledge about the dangers of rhodamine-B. Where

Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, e-ISSN: 2775-2437
Vol. 3 No.2 Edisi Desember 2023
https://ejournal.medistra.ac.id/index.php/JPK
==========
Received: 30 Desember 2023 :: Accepted: 30 Desember 2023 :: Published: 31 Desember 2023

PkM material will be presented through lecture, discussion and question and answer methods. The number of PkM participants is 20 traders who sell around the Tanjung Morawa traditional market, where PkM participants are determined randomly. The increase in participants' knowledge was measured through pre and post-tests. The service results show that there are several chili sauce products that contain certain levels of rhodamine-B so it is not recommended to use this chili sauce. Apart from that, through this outreach activity, PkM participants experienced an increase in average knowledge about the dangers of rhodamine-B by 26.5. Where the average pre-test score is 52 and post-test is 78.5, which means there is an increase in knowledge after the counseling activities.

***Keywords**: Traditional market; Knowledge; Counseling; Rhodamine-B; Chili sauce*

1. Pendahuluan

Perkembangan produk pangan masa kini membuat para pedagang makanan berlomba-lomba untuk membuat produk makanan yang dapat bersaing secara harga dan tampilan fisiknya menarik. Agar tampilan fisik makanan menarik, sering sekali para pedagang menambahkan bahan tambahan pangan (BTP). BTP adalah suatu bahan yang secara alami bukan merupakan bahan baku pangan, tetapi diberikan pada makanan dengan tujuan untuk mempengaruhi tampilan maupun sifat seperti pewarna, pengawet, penyedap rasa, dan pengental (Deflora, 2018).

Pada kenyataannya, sering sekali ditemukan bahwa beberapa pedagang makanan yang tidak bertanggung jawab menggunakan pewarna sintetis yang peruntukannya bukan untuk makanan. Melainkan pewarna yang digunakan adalah tergolong berbahaya karena penggunaannya sebagai pewarna produk tekstil dan kulit. Hal ini jelas berbahaya bagi kesehatan masyarakat karena akan adanya sisa logam berbahaya yang masuk ke dalam tubuh (Hevira et al., 2020).

Umumnya penyalahgunaan ini terjadi karena ketidaktahuan pedagang mengenai bahaya zat pewarna tersebut dan karena mengharapkan keuntungan yang besar sebab pewarna makanan tersebut memiliki harga yang lebih murah. Selain itu pewarna berbahaya tersebut dapat memberikan penampilan yang lebih menarik (Devitria dan Sepryani, 2016).

Rhodamin-B merupakan salah satu pewarna sintetis yang menghasilkan warna merah cerah pada produk komestik. Rhodamin-B berbahaya jika masuk ke dalam tubuh, karena dapat melukai lambung. Selain itu, juga mengiritasi mata, kulit, saluran pernapasan, dan kanker hati yang dapat menyebabkan perubahan sel dan jaringan bahkan kematian (Sari *et al*., 2021).

Saus merupakan bahan pelengkap yang sering ditambahkan untuk menambahkan cita rasa pada makanan. Saus umumnya berbentuk pasta yang terbuat dari buah berwarna merah dan menghasilkan sensasi pedas. Saus cukup sering disalahgunakan dengan penambahan zat pewarna yang berbahaya seperti rhodamin-B (Syamsul ES. 2018).

Menurut riset Giovani *et al* (2017) menunjukkan bahwa ada 4 sampel saus yang mengandung rhodamin-B. Beny Maulana Satria dan Nur Ajijah (2023) juga menunjukkan ada 2 saus sambal kemasan yang mengandung rhodamin-B dengan kadar 0,0126 dan 0,0097 mg/kg. Berdasarkan paparan di atas, maka pengabdi perlu melakukan kegiatan PkM melalui penyuluhan tentang bahaya rhodamin-B pada saus

Received: 30 Desember 2023 :: Accepted: 30 Desember 2023 :: Published: 31 Desember 2023

cabai yang beredar di pasar tradisional tanjung morawa.

2. Metode

Kegiatan PkM dilakukan melalui penyuluhan menggunakan metode ceramah, diskusi dan tanya jawab. Peserta PkM merupakan pedagang yang bekerja di pasar tradisional tanjung morawa sebanyak 20 orang yang dipilih secara acak. Keberhasilan kegiatan PkM ini diukur menggunakan *pre-test* pada awal kegiatan dan *post-test* pada akhir kegiatan (Sugiyono, 2017). Tahap pelaksanaan kegiatan PkM dilakukan berurutan, seperti:

1. Membuka Kegiatan PkM dengan menyampaikan tujuan pelaksanaan PkM.
2. Memberikan *pre-test* kepada seluruh peserta PkM untuk mengukur pengetahuan awal peserta.
3. Melakukan kegiatan penyuluhan dengan menyampaikan materi PkM mengenai bahaya rhodamin-B secara langsung.
4. Melakukan diskusi dan tanya jawab agar sesama peserta PkM terjadi penambahan pengetahuan.
5. Setelah penyuluhan, post-test diberikan untuk mengukur peningkatan pengetahuan akhir peserta PkM.
6. Menutup kegiatan PkM dengan menyampaikan terima kasih atas partisipasi peserta.

3. Hasil dan Pembahasan

Hasil penyuluhan yang dilakukan menunjukkan bahwa peserta PkM telah memahami materi bahaya Rhodamin-B antara lain:

1. Ada 3 jenis sampel saus yang terbukti mengandung rhodamin-B, hal ini terbukti adanya noda warna merah muda saat diperiksa.
2. Kadar rhodamin-B sampel pada saus yang dijelaskan masing-masing sebesar 0.548; 0.505; dan 0.496 mg/g.
3. Besar rata-rata nilai pre-test pengetahuan peserta PkM adalah sebesar 52 mengenai bahaya rhodadmin-B. Sementara rata-rata nilai post-test peserta setelah diberikan kegiatan penyuluhan mengalami peningkatan menjadi 78.5. Dimana rata-rata peningkatan yang diperoleh adalah sebesar 26.5. Artinya setelah diberikan kegiatan PkM melalui penyuluhan ini, maka pedagang sudah memahami dan memiliki pengetahuan yang lebih mengenai bahaya penggunaan pewarna bukan makanan seperti Rhodamin-B.

Peraturan Kemeneterian Kesehatan Nomor 722/IX/88 menetapkan bahwa tidak diperkenankan rhodamin-B digunakan sebagai pewarna makanan berapapun jumlah kadarnya (Mohamad Afif Rahmadhi, 2021).

Saat jenjang pendidikan semakin tinggi, maka akan semakin besar pengetahuan seseorang. Sehingga dalam bertindak pun juga sering mengutamakan kebaikan dan kepentingan bersama. Hal ini menjadi pijakan awal bagi Masyarakat untuk bertindak jujur di dalam lingkungan dan sosialnya. Melalui kegiatan penyuluhan maka akan semakin banyak masyarakat yang terdidik, mendapat pengetahuan dan informasi terbaru, serta peningkatan kemampuan dalam membentuk akhlak yang baik (Notoatmodjo S, 2014).

4. Kesimpulan

1. Masyarakat menyadari bahwa ada beberapa produk saus yang mungkin saja mengandung rhodamin-B pada kadar tertentu.
2. Setelah diberikan penyuluhan mengenai bahaya rhodamin-B maka peserta PkM mengalami

Received: 30 Desember 2023 :: Accepted: 30 Desember 2023 :: Published: 31 Desember 2023

peningkatan pengetahuan dimana terjadi peningkatan rata-rata nilai post-test selisih pre-test sebesar 26.5.

5. Ucapan Terima Kasih

Terima kasih disampaikan kepada LPPM Institut Kesehatan Medistra sebagai tempat bekerja pengabdi PkM dan pasar tradisional tanjung morawa yang bersedia menjadi mitra atau peserta PkM.

6. Daftar Pustaka

Deflora, P.M.O.T. 2018. Analisis Rhodamin B pada Jajanan Pasar Disekolah Dasar Wilayah Kelurahan Tunggulwulung Kota Malang Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. KTI. STIKes Maharani Malang Program Studi Analis Kesehatan. Malang.

Devitria, Rosa, & Sepryani H. 2016. Analisis Rhodamin-B Pada MakananJajanan Anak Di Sekitar SDN 2 dan SDN 3 Kota Pekanbaru. Akademi analis Kesehatan Yayasan Fajar: 32-40.

Giovani M.B Longdong, J. A. (2017). Analisis Zat Pewarna Rhodamin B Pada Saos Bakso Tusuk Yang Beredar Di Sekitar Kampus Universitas Sam Sam Ratulangi Manado. Jurnal Ilmiah Farmasi - UNSRAT Vol. 6 No. 4 November 2017, 6, 28 - 34.

Hevira, L. Edison, Munaf. Rahmiana, Z. 2015. The Use of Terminalia catappa L. fruit shell as biosorbent for the removal of Pb (II), Cd (II) and Cu (II) ion in liquid waste. Journal of Chemical and Pharmaceutical Research. 7(10): 79-89.

Notoatmodjo, S., 2014, Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta

Rahmadhi, Mohamad Afif. (2021). Analisis Rhodamin-B Pada Saos Yang Beredar Di Sekitar STIKES Bhakti Husada Mulia Madiun Dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT) Dan Spektrofotometri UV-Vis. Madiun: STIKES Bhakti Husada Mulia Madiun.

Sari, R. P. 2021. Identifikasi dan Penetapan Kadar Rhodamin-B pada Kue Berwarna Merah di Pasar Antasari Kota Banjarmasin. Jurnal Ilmiah Manuntang; 1; 75-84.

Satria, BM dan Ajijah, N. 2023. Analisis Kadar Rhodamin B Pada Saus Sambal di Pasar Kota Tangerang Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis. Prosiding SENANTIAS: Seminar Nasional Hasil Penelitian dan PkM P-ISSN: 2774-4833 Vol. 4 No. 1.

Sugiyono. 2017. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung : Alfabeta.

Syamsul ES. 2018. Identifikasi Rhodamin B Pada saus Tomat yang Beredar Di Pasar Pagi Samarinda. Vol 3 No 1:125–32.