

PERSPEKTIF HUKUM DALAM MELINDUNGI KONSUMEN DARI BAHAN MAKANAN YANG MENGANDUNG RHODAMIN B

Dewi Septiana¹, Hesti Atasasih²

Poltekkes Kemenkes Riau^{1,2}

dewi.septiana@pkr.ac.id¹

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui perspektif hukum perlindungan konsumen dari bahan makanan yang mengandung Rhodamine B. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan yuridis normatif, dengan spesifikasi penelitian deskriptif analitis. Hasil penelitian ini didapatkan bahwa pengaturan keamanan pangan telah diatur dari berbagai lapisan peraturan baik dari peraturan KUHP, Undang-Undang konsumen, Undang-Undang Kesehatan Peraturan pemerintah, peraturan kementerian kesehatan hingga peraturan BPOM. Simpulan penelitian ini bahwa penggunaan Rhodamine B sudah ada sanksi jika melanggar baik berupa sanksi perdata maupun pidana. Namun belum dapat menghentikan produsen makanan menggunakan bahan berbahaya Rhodamine B.

Kata Kunci: Bahan Makanan Berbahaya, Kejahatan Makanan, Perlindungan Konsumen, Rhodhamin B

ABSTRACT

The aim of this research is to know the legal perspective of consumer protection of food ingredients containing Rhodamine B. The method used in this study is a normative juridical approach, with specifications of analytical descriptive research. The results of this study show that food safety regulations have been regulated from various layers of regulation, from the KUHP regulations, the Consumer Law, the Health Act, Government Regulations, regulations of the Ministry of Health to the BPOM regulations. The conclusion of this research is that the use of Rhodamine B has already been sanctioned if it violates both civil and criminal sanctions. But it hasn't stopped food manufacturers from using the dangerous substance Rhodamine B.

Keywords: *Consumer protection, Dangerous food ingredients, Food crime, Rhodamine B*

PENDAHULUAN

Kanker merupakan penyebab kematian nomor dua di dunia dengan jumlah 9.6 juta kematian per-tahun. Di Indonesia kanker juga masih menjadi masalah kesehatan yang serius. Kementerian Kesehatan (Kemkes) menyebutkan prevalensi penyakit kanker mengalami peningkatan. Menurut Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) tahun 2018, prevalensi kanker di Indonesia mencapai 1.79 per 1000 penduduk, naik dari tahun 2013 sebanyak 1.4 per 1000 penduduk (Muhammad Saddam T dan Wahyuningsih, 2019). Data dari Globocan mencatat pada tahun 2020, kasus baru kanker sebanyak 396.314 kasus dengan kematian sebesar 234.511 orang (Iva, 2023).

Salah satu penyebab kanker adalah dari makanan. Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia. Dalam memenuhi kebutuhan dasar hidup, masyarakat Indonesia memiliki daya beli yang tinggi, sehingga menjadikan banyak produsen makanan bersaing dalam memodifikasi makanan yang dijualnya agar dapat menarik konsumen dengan menambahkan bahan tambahan pangan yang dapat mempengaruhi sifat dan bentuk makanan. Banyak produsen yang menggunakan bahan tambahan pangan yang aman, namun tidak sedikit juga yang menggunakan bahan tambahan pangan yang dilarang, misalnya zat pewarna Rhodamin B. Bahan tambahan pangan ini banyak digunakan oleh para penjual makanan pada pembuatan makanan ringan seperti kue – kue tradisional, berbagai macam es, buah – buahan, cemilan atau snack kemasan dan lain sebagainya.

Hasil penelitian yang telah dilakukan sebelumnya tentang bahan makanan yang mengandung Rhodamin B diantaranya yaitu penelitian pada Tahun 2016 Rhodamin B Pada Kue Ku

Yang Beredar Di Pasar Tradisional Kabupaten Sleman, Yogyakarta didapatkan hasil pemeriksaan kue ku positif mengandung Rhodamin B sebesar 15,38% (Anna, 2019). Pada tahun yang sama dari penelitian Paratmanitya & Aprilia menunjukkan dari 15 sampel jajanan anak yang diduga mengandung Rhodamin B, 7 sampel (46,7%) terdeteksi mengandung Rhodamin B. Secara persentase, jenis jajanan yang positif mengandung Rhodamin B berupa jajanan Jelly (Siti, dkk, 2016).

Penelitian pada tahun 2017 menunjukkan jenis pangan yang paling banyak mengandung Rhodamin B yaitu kerupuk (58%) diikuti oleh terasi (51%). Penelitian kandungan Rhodamin B pada krupuk juga telah dilakukan oleh peneliti lain di Kota Manado pada kerupuk yang beredar di Kota Manado yang dijual di Pasar Tanjung Anyar Kota Mojokerto menunjukkan hasil bahwa terdapat kandungan Rhodamin B pada sampelnya. Selain itu penelitian lain pada tahun 2022 melakukan penelitian Kandungan Pewarna Rhodamin B pada Kerupuk Berwarna Merah Yang Beredar di Pasar Tradisional Rawasari Cempaka Putih didapatkan bahwa salah satu sampel kerupuk berwarna merah yang beredar positif mengandung Rhodamin B. (Aqillah, dkk, 2022). Pada Tahun 2023 Petugas Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan BPOM di Kota Pekanbaru menemukan pedagang menjual bahan baku cendol delima berwarna merah terdeteksi mengandung bahan berbahaya pewarna Rhodamin B (Frislidia, 2023).

Meskipun dalam pengaturan pangan, bahan berbahaya telah dilarang namun dari penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa bahan berbahaya seperti Rhodamin B dalam makanan masih beredar ditengah-tengah masyarakat yang dapat membahayakan

kesehatan masyarakat Indonesia dan akan menurunkan tingkat ketahanan kesehatan secara tidak langsung. Hal ini terjadi karena masyarakat tidak mengetahui tentang rangkaian proses pembuatan produk makanan di pasaran berkait dengan bahan yang digunakan, komposisi bahan, proses pembuatan sampai pada distribusi/pemasarannya. Selain itu informasi atas produk yang dikonsumsi juga hanya terbatas pada apa yang disampaikan oleh produsen penghasil barang mengenai kondisi barang yang dijual yang tingkat kebenaran informasinya sangatlah bergantung pada itikad baik dan kejujuran pihak produsen/ pelaku usaha tersebut.

Apakah hal ini sudah menjadi hal biasa dari pelaku usaha, atau apakah ada niat dari pelaku usaha dengan melihat ketidaktahuan masyarakat luas?. Masyarakat akan dirugikan selaku konsumen makanan. Lalu seperti apa perlindungan konsumen terhadap bahan berbahaya dalam makanan. Sehingga perlunya kajian dari perspektif hukum bagaimana perlindungan konsumen dari bahan makanan yang mengandung Rhodamin B.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian ini menggunakan metode pendekatan yuridis normatif, dengan spesifikasi penelitian deskriptif analitis. Data-data dikumpulkan dari bahan hukum primer, baik berupa ketentuan peraturan perundangan-undangan dan pelaksanaannya; bahan hukum sekunder maupun bahan hukum tersier yang dilakukan melalui studi kepustakaan untuk selanjutnya diolah dan dianalisa secara yuridis kualitatif dan analisis kritik.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Konsumen

Konsumen menurut *Black's Law Dictionary* adalah seseorang yang mengkonsumsi, individu yang membeli, menggunakan, memelihara dan menggunakan/ menghabisi dari produk dan jasa. Sedangkan menurut Hornby konsumen adalah seseorang atau suatu perusahaan yang membeli barang tertentu atau menggunakan jasa tertentu. Unsur dari definisi konsumen meliputi (Abdul A. dan Rani, 2019): (1). Setiap orang, subjek yang disebut sebagai konsumen adalah setiap orang yang berstatus sebagai pemakai barang dan atau jasa. (2). Pemakai, konsumen akhir. (3). Barang dan atau jasa, yang dapat diperdagangkan, dipakai, dipergunakan, atau di manfaatkan oleh konsumen. (4). Yang tersedia di masyarakat, barang dan atau jasa yang ditawarkan kepada masyarakat tersedia di pasaran. (5). Bagi kepentingan diri sendiri, keluarga, orang lain, makhluk hidup lainnya. (6). Barang dan atau jasa tidak untuk diperdagangkan.

Menurut John F. Kennedy konsumen terdapat empat unsur dasar yaitu berhak mendapatkan produk yang aman, berhak mendapatkan informasi produk, berhak menentukan pilihan dari produk, berhak untuk mendengarkan yang menjadi ketertarikan konsumen. Empat unsur tersebut merupakan hak-hak yang didapatkan dari produsen, hak akan selalu diimbangi dengan kewajiban konsumen, kewajiban konsumen diantaranya yaitu (Abdul, 2019): (1). Membaca atau mengikuti petunjuk informasi dan prosedur pemakaian atau pemanfaatan barang dan jasa, demi keamanan dan keselamatan. (2). Beretika baik dalam melakukan transaksi pembelian barang dan/atau jasa. (3). Membayar sesuai dengan nilai tukar yang disepakati (4). Mengikuti

upaya penyelesaian hukum sengketa perlindungan konsumen secara patuh.

Hak konsumen dan kewajiban produsen saling terikat satu dengan yang lainnya. Jika konsumen mempunyai hak mendapatkan informasi yang benar, jelas dan jujur maka hak tersebut akan didapat jika pelaku usaha dapat memberikan informasi yang jelas dan jujur pada produk yang dijualnya.

Bahaya Makanan yang Mengandung Rhodamin B bagi Kesehatan

Menurut Peraturan BPOM No 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan, Bahan Tambahan Pangan adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk Pangan. Tujuan penggunaan bahan tambahan pangan pada pangan diantaranya yaitu untuk mengawetkan pangan dengan mencegah pertumbuhan mikroba perusak pangan atau mencegah terjadinya reaksi kimia yang dapat menurunkan mutu pangan, membentuk pangan menjadi lebih baik, renyah dan lebih enak di mulut, memberikan warna dan aroma yang lebih menarik sehingga menambah selera, meningkatkan kualitas pangan, menghemat biaya (Leha, 2016).

Bahan tambahan pangan dibedakan menjadi bahan tambahan pangan yang diizinkan dan bahan tambahan pangan yang dilarang/berbahaya untuk digunakan. Untuk bahan tambahan pangan yang diizinkan, penggunaannya harus diberikan dalam batasan dimana konsumen tidak menjadi keracunan dengan mengkonsumsi tambahan zat tersebut yang dikenal dengan istilah ambang penggunaan. Sementara untuk kategori bahan tambahan pangan yang dilarang, penggunaan dengan dosis sekecil apapun tetap tidak diperbolehkan (Jatmiko, 2017). Bahan tambah pangan yang diperbolehkan diatur dalam

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan, menetapkan ketentuan mengenai jenis bahan tambahan pangan dan batas maksimal penggunaan bahan tambahan pangan sesuai kategori pangan. Salah satu bahan tambahan pangan yang disebutkan dalam peraturan Permenkes tersebut adalah Pewarna (colour), termasuk Pewarna Alami (natural food colour) dan Pewarna Sintetis (synthetic food colour).

Pewarna makanan salah satu kebutuhan yang selalu digunakan oleh produsen makanan untuk memberikan kesan menarik pada makanan sehingga diminati oleh konsumen, namun tidak semua pewarna aman untuk digunakan sehingga perlunya pengaturan bahan-bahan yang tidak diijinkan digunakan dalam makanan. Bahan tambah pangan yang tidak diijinkan adalah bahan berbahaya, hal ini diatur dalam Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2023 Tentang Bahan Baku Yang Dilarang Dalam Pangan Olahan Dan Bahan Yang Dilarang Digunakan Sebagai Bahan Tambahan Pangan, dalam peraturan PBOM tersebut menerangkan bahan-bahan makanan yang tidak boleh digunakan dalam makanan salah satu daftar bahan yang berbahaya dan tidak boleh digunakan dalam makanan adalah Rhodamin B.

Rhodamin B termasuk ke dalam salah satu daftar bahan zat berbahaya jika dikonsumsi oleh manusia. Rhodamin B adalah zat warna sintetik berbentuk serbuk kristal berwarna kehijauan, berwarna merah keunguan dalam bentuk terlarut pada konsentrasi tinggi dan berwarna merah terang pada konsentrasi rendah. Rhodamin B dapat digunakan untuk pewarna kulit, kapas, wool, serat kulit kayu, nilon, serat asetat, kertas, tinta dan vernis, sabun, dan bulu (Sidabutar, 2019). Dari pengertian diatas

sudah jelas menerangkan bahwa Rhodamin B bukanlah bahan makanan, namun masih banyak penjual makanan yang tetap menggunakan Rhodamin B sebagai bahan pewarna makanan karena Rhodamin B dapat mengeluarkan warna pekat sehingga warna makanan dapat lebih menarik pembeli.

Rhodamin B sebagai zat yang berbahaya bagi kesehatan manusia juga dinyatakan oleh WHO. Rhodamin mengandung sifat kimia dan kandungan logam berat yaitu senyawa klorin (Cl). Senyawa klorin merupakan senyawa halogen yang berbahaya dan reaktif. Jika tertelan, maka senyawa ini akan berusaha mencapai kestabilan dalam tubuh dengan cara mengikat senyawa lain dalam tubuh, hal inilah yang bersifat racun bagi tubuh. Selain itu, Rhodamin B juga memiliki senyawa pengalkilasi (CH₃-CH₃) yang bersifat radikal sehingga dapat berikatan dengan protein, lemak, dan DNA dalam tubuh. Penggunaan zat pewarna ini dilarang di Eropa mulai 1984 karena Rhodamin B termasuk bahan karsinogen (penyebab kanker) yang kuat. (BPOM, 2022). Menurut BPOM Rhodamin B, hanya terhirup saja sudah dapat menyebabkan batuk, sakit tenggorokan, sulit pernafasan sampai dapat menyebabkan nyeri dada. Hal ini tentu saja dapat berakibat lebih parah jika Rhodamin B tertelan maka akan berakibat iritasi pada saluran pencernaan dan menyebabkan toksik, sedangkan dalam jangka panjang dapat menyebabkan gangguan fungsi hati dan kanker hati.

Kajian Hukum dalam Melindungi Konsumen dari Kandungan Berbahaya pada Makanan

Bahan berbahaya dalam makanan tentunya akan membahayakan konsumen. Rhodamin B merupakan bahan kimia yang tidak layak digunakan sebagai pewarna makanan terlebih

dikonsumsi oleh manusia. Dari penjabaran sebelumnya telah diketahui dampak buruk Rhodamine B bagi tubuh manusia. Peraturan yang menyatakan bahwa bahan Rhodamin B dilarang sebagai bahan makanan telah diatur sejak tahun 1985 dalam Permenkes RI No. 239/Menkes/Per/V/1985 tentang zat warna tertentu yang dinyatakan sebagai bahan berbahaya, Rhodamin B telah masuk dalam daftar zat pewarna yang berbahaya terutama jika digunakan dalam makanan. Meskipun pengaturan Rhodamine B telah lama dilarang pada kenyataannya produsen makanan masih menggunakan Rhodamine B sebagai bahan pewarna makanan hingga saat ini.

Penggunaan Rhodamin B masih sering digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan makanan dapat dilihat berdasarkan penelitian Tahun 2020 di kota Palembang, dilakukan penelitian saus yang mengandung Rhodamine B, hasilnya dari 6 sampel pedagang saus tomat berbeda merek terdapat empat sampel saus tomat yang diduga mengandung Rhodamin B (Amelia, 2020). Pada tahun 2022 ditemukan 40 sampel yang mengandung zat berbahaya. Sampel yang positif mengandung Rhodamin B adalah sampel kerupuk, dari masing-masing SDN Sratujejo 1 dan SDN Sratujejo 2 kedua sampel kerupuk positif mengandung zat pewarna sintetik berbahaya Rhodamine B (Andini, dkk, 2023). Tahun 2023 dilakukan penelitian di kota Makassar dari 10 sampel terasi diperoleh hasil yaitu 6 sampel positif adanya Rhodamin B (Muawanah, dkk, 2023). Tahun 2023 Dinas kesehatan tulong agung, jawa timur melakukan sidak total 41 sampel makanan dan minuman takjil yang diperiksa di laboratorium, terdapat 2 sampel yang mengandung Rhodamin B (Destyan, 2023). Selain itu masih banyak penelitian yang menemukan penggunaan

Rhodamin B dalam berbagai macam olahan makanan.

Makanan-makanan yang ditemukan mengandung Rhodamin B pun jenis makanan yang sehari-hari dikonsumsi oleh masyarakat. Kebutuhan pangan merupakan kebutuhan pokok yang setiap harinya diperlukan oleh masyarakat, sebagai konsumen sudah sepatutnya masyarakat menginginkan keamanan pangan yang dikonsumsi. Dalam Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan, menyebutkan keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Keamanan pangan yang dikonsumsi oleh masyarakat bukan hanya menjadi tanggung jawab dari konsumen tetapi juga menjadi tanggungjawab produsen sehingga diperlukan regulasi atau peraturan yang memberikan kepastian hukum baik untuk pihak konsumen maupun untuk pihak produsen/ penjual.

Kepastian hukum dalam keamanan pangan tercantum dalam Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan, menyebutkan dalam Pasal 28 “Setiap orang yang memproduksi dan memperdagangkan pangan wajib memenuhi standar keamanan pangan dan mutu pangan”. Keamanan dan mutu yang dimaksud dalam pasal 28 tersebut tentu saja juga terbebas dari bahan yang dapat membahayakan kesehatan konsumen. Hal ini dipertegas dalam Pasal 41 berbunyi “Setiap orang dilarang mengedarkan pangan tercemar. Pangan tercemar sebagaimana dimaksud pada

ayat (1) berupa pangan yang: (A). mengandung bahan beracun, berbahaya, atau yang dapat membahayakan kesehatan atau jiwa manusia; (B). mengandung cemaran yang melampaui ambang batas maksimal yang ditetapkan; (C). mengandung bahan yang dilarang digunakan dalam kegiatan atau proses Produksi Pangan; (D). mengandung bahan yang kotor, busuk, tengik, terurai, atau mengandung bahan nabati atau hewani yang berpenyakit atau berasal dari bangkai; (e). diproduksi dengan cara yang dilarang; dan atau (f). sudah kedaluwarsa. Pelanggaran keamanan pangan dapat diberikan sanksi mulai dari peringatan tertulis sampai dengan denda”.

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan tersebut sudah sangat tegas melarang penggunaan bahan makanan yang dapat berbahaya serta harus memenuhi standar keamanan pangan. Larangan produsen menggunakan bahan yang dapat merugikan dan atau merusak kesehatan konsumen juga tertuang dalam Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen Pasal 8 ayat 1 menyebutkan bahwa pelaku usaha dilarang memproduksi dan/atau memperdagangkan barang dan/atau jasa yang tidak memenuhi atau tidak sesuai dengan standar yang dipersyaratkan dan ketentuan peraturan perundang-undangan. Pengaturan tersebut tentunya mengarah pada perundang-undang yang terkait dengan standar penggunaan bahan makanan yang telah ditetapkan, jika penggunaan Rhodamine B termasuk dilarang maka sudah pasti produsen telah melakukan pelanggaran terhadap Undang-Undang Perlindungan Konsumen tersebut.

Undang-Undang perlindungan konsumen di dalam Undang-Undang Kesehatan terbaru Nomor 17 Tahun

2023 juga menegaskan bahwa produsen makanan harus mengikuti standar ketentuan dalam peraturan perundang-undangan yang disebutkan dalam Pasal 146 “Setiap orang yang memproduksi, mengolah, serta mendistribusikan makanan dan minuman wajib memenuhi standar dan atau persyaratan keamanan, mutu, dan gizi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan...”. Peraturan tersebut merupakan penegasan kepada produsen makanan agar tetap mengikuti standar dalam penggunaan bahan makanan, jika memang Rhodamine B tidak diperbolehkan bahkan termasuk dalam bahan berbahaya sudah seharusnya produsen tidak menggunakannya walaupun dengan takaran sedikit.

Pada tahun 2021 BPOM melakukan survey pada produsen tentang bahan tambahan pangan melalui pemahaman produsen terhadap peraturan Peraturan Badan POM No. 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan sisi pelaku usaha, dalam peraturan tersebut terdaftar daftar yang boleh digunakan beserta takaran dan cara penghitungan sehingga bahan tambahan pangan yang digunakan memenuhi standar mutu. Dari survey tersebut didapatkan hasil sebanyak 95,1% pelaku usaha menyatakan bahwa dengan adanya Peraturan Badan POM No. 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan mempermudah pekerjaan mereka. Pelaku usaha juga menyatakan bahwa peraturan tersebut sangat diperlukan sebagai acuan dalam penggunaan bahan tambah pangan yang aman dalam memproduksi atau mengimpor pangan olahan agar mutu dan keamanan pangan olahan yang akan diedarkan dapat terjamin (Yunid, 2021). Jika melihat hasil survey tersebut maka dapat dilihat bahwa produsen sudah paham tentang keamanan pangan serta batasan-batasan bahan pangan yang akan

digunakan dalam memproduksi makanan.

Tujuan dari dikeluarkan pengaturan bahan tambah pangan sampai ke peraturan daftar bahan berbahaya yang telah dikeluarkan tentunya adalah untuk memberitahu kepada produsen agar tidak menggunakan bahan-bahan yang dilarang yang dapat membahayakan konsumen. Selain itu untuk memberikan pedoman bagi tenaga pengawas dalam melakukan tugas pengawasan, paduan bagi pelaku usaha dalam produksi pangan, serta melindungi konsumen/masyarakat dari penggunaan bahan tambahan yang tidak memenuhi persyaratan keamanan dan mutu pangan. Namun kenyataan di masyarakat masih banyak ditemukan makanan yang mengandung bahan tambah pangan yang berbahaya salah satunya Rhodamine B seperti yang telah disebutkan sebelumnya.

Dari hasil penelitian banyak menemukan makanan yang banyak mengandung Rhodamine B merupakan makanan produksi rumahan sehingga produsen tidak diharuskan dalam mencantumkan bahan-bahan makanan karena kebanyakan makanan tersebut tidak diperlukan pengemasan. Namun dalam memproduksi makanan diperlukan sikap jujur dan etiket yang baik sebagaimana yang disebutkan dalam Pasal 7 Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan konsumen menyebutkan bahwa Kewajiban pelaku usaha adalah: a). beritikad baik dalam melakukan kegiatan usahanya; b). memberikan informasi yang benar, jelas dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa serta memberi penjelasan penggunaan, perbaikan dan pemeliharaan.

Keamanan pangan pada konsumen sangatlah penting karena berkaitan langsung dengan kelangsungan hidup manusia sehingga pengaturan keamanan pangan tidak hanya meliputi hal-hal yang di larang produsen tetapi juga mengatur pemberian sanksi para produsen yang melanggar diantaranya dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan pada Pasal 55 huruf (c), “menggunakan bahan yang dilarang digunakan sebagai kemasan pangan dan atau bahan apa pun yang dapat melepaskan cemaran yang merugikan atau membahayakan kesehatan manusia, sebagaimana dimaksud dalam Pasal 16 ayat (1), dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun dan atau denda paling banyak Rp 600.000.000,00 (enam ratus juta rupiah). Selain itu pada Pasal 56 Undang-Undang Pangan berbicara tentang kelalaian, yang sanksinya berupa pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan atau denda paling banyak Rp 120.000.000,00 (seratus dua puluh juta rupiah). Kemudian pada Pasal 57 berbicara tentang pemberatan pidana, yaitu tambahan seperempat dari pidana pokok, jika mengakibatkan menimbulkan kerugian terhadap kesehatan manusia atau ditambah sepertiga apabila menimbulkan kematian.

Pengaturan sanksi dalam produksi makanan yang tidak diperbolehkan juga diterangkan pada KUHP terbaru, dalam Undang-Undang Nomor 1 Tahun 2023 Tentang Kitab Undang-Undang Hukum Pidana Pasal 504 disebutkan bahwa setiap orang yang melakukan produksi pangan untuk diedarkan menggunakan bahan tambahan pangan melampaui ambang batas maksimum yang ditetapkan oleh Pejabat yang berwenang atau menggunakan bahan yang dilarang sebagai bahan tambahan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 5

(lima) tahun atau pidana denda paling banyak kategori V. Pengaturan pemberian sanksi tentunya untuk menghentikan produsen-produsen makanan menggunakan bahan-bahan yang dapat membahayakan kesehatan konsumen, sehingga konsumen terhindar dari bahan makanan yang dapat membahayakan bagi kesehatan. Hal ini juga sebagai hukum tegas dalam melindungi konsumen. Sangat disayangkan meskipun pengaturan yang sudah berlapis-lapis telah dilakukan tetapi penggunaan Rhodamine B dalam makanan masih terus ditemukan, hal ini tentunya perlu penegasan tindakan dalam pemberian sanksi kepada para pelaku produsen makanan yang masih menggunakan Rhodamine B sebagai bahan pewarna dalam makanan.

Peraturan/regulasi berperan penting dalam memberikan perlindungan dan kepastian hukum baik bagi konsumen, pelaku usaha atau produsen, pemerintah dalam melakukan pengawasan dan pembinaan. Adanya pemahaman yang baik dan persepsi yang sama tujuan regulasi untuk perlindungan konsumen dan pengawalan perdagangan pangan yang adil dan bertanggung jawab dapat terwujud. Hal ini juga disebutkan dalam Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen Pasal 2 Perlindungan konsumen berasaskan manfaat, keadilan, keseimbangan, keamanan dan keselamatan konsumen, serta kepastian hukum.

SIMPULAN

Rhodamin B merupakan zat yang dapat berbahaya bagi tubuh manusia karena dapat menimbulkan efek buruk seperti gangguan nafas pencernaan bahkan kanker. Bahan Rhodamin B dilarang sebagai bahan makanan telah diatur sejak tahun 1985 dalam Permenkes RI No. 239/Menkes/Per/V/1985 tentang

zat warna tertentu yang dinyatakan sebagai bahan berbahaya, namun berdasarkan penelitian, sidak yang dilakukan oleh berbagai pihak masih ditemukan makanan-makanan yang mengandung Rhodamine B.

Perlindungan konsumen terhadap bahan berbahaya telah dicantumkan dalam berbagai lapisan perundang-undangan. Mulai dari peraturan perundang-undangan pangan, bahan tambah pangan, bahan tambah pangan yang dilarang, KUHP Tahun 2023, Undang-undang kesehatan Tahun 2023, undang-undang perlindungan konsumen, peraturan BPOM dan yang yang lainnya sudah sangat jelas dan tegas menyebutkan larangan penggunaan bahan makanan berbahaya salah satunya bahan yang dilarang adalah Rhodamine B. Jika melanggar dapat diberikan sanksi baik berupa perdata maupun pidana.

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, R., & Zairinayati, Z. (2021). Analisis Keberadaan Rhodamin B pada Saus Tomat yang Beredar di Pasar Kota Palembang. *Ruwa Jurai: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 14(2), 85. <https://doi.org/10.26630/rj.v14i2.2153>
- Andini, A., Wijayanti, N. E., Sari, M. I., Oktavia, A. I. (2023). Analisis Rhodamin B pada Makanan Jajanan Anak di Sekitar Sdn Sraturejo 1 dan SDN Sraturejo 2 di Desa Sraturejo Kecamatan Baureno Kabupaten Bojonegoro. *HEXAGON: Jurnal Teknik dan Sains Fakultas Teknologi Lingkungan dan Mineral*. 4(2). 49-60. <https://jurnal.uts.ac.id/index.php/hexagon/article/download/3133/1478>
- Atsar, A., dan Apriani, R. (2019). *Buku Ajar Hukum Perlindungan Konsumen*. Deepublish Yogyakarta
- BPOM. (10, November 2022). Waspada Penggunaan Rhodamin B di Makanan Kita! <https://klubpompi.pom.go.id/artic/e/waspada-penggunaan-Rhodamin-b-di-makanan-kita#:~:text=Bahaya%20Rhodamin%20B%20bagi%20Kesehatan,halogen%20yang%20berbahaya%20dan%20reaktif.>
- BPOM. Rhodamin B. <https://sib3pop.menlhk.go.id/B3/RodaminB.htm>
- Fatimah, S., Astuti, D. W., & Lestari, S. D. (2016). Analisis Kualitatif Rhodamin B pada Kue Ku yang Beredar di Pasar Tradisional Kabupaten Sleman Yogyakarta. *Journal of Health (JoH)*, 3(1), 33-38. <https://doi.org/10.30590/vol3-no1-p33-38>
- Frislidia, F. (26, Maret 2023). Waspada, Cendol Delima di Pekanbaru Ada yang Mengandung Rhodamin B. <https://riau.antaranews.com/berita/328110/waspada-cendol-delima-di-pekanbaru-ada-yang-mengandung-Rhodamin-b>
- Halim, A. B. (2019). *Hak-Hak Konsumen*. CV. Hikam Media Utama. Yogyakarta
- Iva, I., dan SDR. (3, Februari 2023). Hari Kanker Sedunia 2023 Kota Yogyakarta: "Close The Care Gap" Dinas Kesehatan Yogyakarta. Diakses dari: <https://kesehatan.jogjakota.go.id/berita/id/427>
- Julaeha, L., Nurhayati, A., dan Mahmudatussa'adah, A. (2016). Penerapan Pengetahuan Bahan Tambahan Pangan pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Upi. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*.

- 5(1). 17-25.
<https://ejournal.upi.edu/index.php/Boga/article/view/8429>
- Khairunnisa, A. M., Suciati, Y. ., Suseno, D. ., Roswiem, A. P. ., Qomariyah, Q., & Arsyad, M. . (2022). Kandungan Pewarna Rhodamin B Pada Kerupuk Berwarna Merah yang Beredar di Pasar Tradisional Rawasari Cempaka Putih dan Tinjauannya dalam Pandangan Islam. *Cerdika: Jurnal Ilmiah Indonesia*, 2(9), 743–751.
<https://doi.org/10.59141/cerdika.v2i9.428>
- Muawanah, M., Arisanti, D., Razak, A., Rasyid, N. Q. (2023). Analisis Kualitatif Pewarna Rhodamin B pada Terasi dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis. *Lontara Journal of Health Science and Technology*. 4(1). 16-23.
http://dx.doi.org/10.53861/lontara_riset.v4i1.329
- Sidabutar, A. D., Nasution, A. N., Nasution, S. W., Ramadhani, S. L., Narustion, N., Kurniawan, H. M., Girsang, E. (2019). Identifikasi dan Penetapan Kadar Rhodamin B dalam Kerupuk Berwarna Merah yang Beredar di Masyarakat. *Jurnal Farmacia*. 1(1). 24-30.
<https://www.neliti.com/id/publications/286687/identifikasi-dan-penetapan-kadar-Rhodamin-b-dalam-kerupuk-berwarna-merah-yang-be>
- Soedarto, Y. N., Egayanti, Y. (2021). *Survei Monitoring Implementasi dan Efektivitas Peraturan Perundang-Undangan di Bidang Pangan Olahan*. Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan BPOM. Jakarta
- Soedarto, Y. N., Egayanti, Y. (2021). *Survei Monitoring Implementasi dan Efektivitas Peraturan Perundang-Undangan di Bidang Pangan Olahan*. Deputi Bidang pengawasan pangan Olahan BPOM. Jakarta
- Sujarwoko, D. H. (24, Maret 2023). Dinkes Tulung Agung Temukan Takjil Mengandung Rhodamin B. Diakses dari:
<https://www.antaranews.com/berita/3456099/dinkes-tulungagung-temukan-takjil-mengandung-Rhodamin-b#:~:text=Dinkes%20Tulungagung%20temukan%20takjil%20mengandung%20Rhodamin%20B%20Jumat%2C,laboratorium%20darurat%20di%20Tulungagung%2C%20Jawa%20Timur%2C%20Jumat%20%2824%2F3%2F2023%29>
- Tanrewali, M. S., & Wahyuningsih, W. (2019). Pengalaman Pengobatan dan Kecemasan pada Pasien Kanker di Awal Bros Hospital Makassar. *Journal of Health, Education and Literacy*, 2(1), 14-18.
<https://doi.org/10.31605/j-health.v2i1.440>
- Wahyudi, J. (2017). Mengenali Bahan Tambahan Pangan Berbahaya: Ulasan. *Jurnal Litbang: MEdia Informasi Penelitian, Pengembangan dan IPTEK*. 13(1). 3-12.
<https://ejournal-litbang.patikab.go.id/index.php/jl/article/view/88>