

ABSTRAK

Salah satu jenis produk makanan yang biasanya menggunakan bahan tambahan makanan berupa zat pewarna adalah saus. Saus tomat merupakan produk yang dihasilkan dari campuran bubur tomat atau pasta tomat atau padatan tomat yang diperoleh dari tomat yang masak. Pemerintah Indonesia melalui Permenkes RI Nomor 033 Tahun 2012 telah menetapkan 30 zat pewarna berbahaya, rhodamin B merupakan salah satu zat pewarna yang dinyatakan sebagai zat pewarna berbahaya dan dilarang penggunaannya untuk produk pangan. Rhodamin B sering disalahgunakan untuk mewarnai makanan karena menghasilkan warna yang lebih terang, penyimpanan stabil, dan memiliki harga yang lebih ekonomis. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui ada atau tidaknya kandungan rhodamin B pada saus tomat yang beredar di Pasar Tradisional Cibitung Kabupaten Bekasi.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif. Populasi penelitian ini adalah saus tomat yang dijual di pasar tradisional Cibitung dan sampel diperoleh secara acak dari tiga pasar tradisional yaitu Pasar Pondok Tanah Mas, Pasar Rengas, dan Pasar Pamor. Identifikasi rhodamin b dilakukan dengan kromatografi lapis tipis (KLT) dengan menggunakan fase diam silika GF 254 dan fase gerak elusi berupa etil asetat, metanol, amoniak (75 : 30 : 15). Hasil penelitian diketahui 2 dari 15 sampel (13%) positif mengandung zat pewarna Rhodamin B, sedangkan 13 sampel (87%) negatif mengandung Rhodamin B.

Berdasarkan hasil penelitian identifikasi Rhodamin B, dapat disimpulkan bahwa masih ada produsen yang menggunakan Rhodamin B sebagai zat pewarna. Sebaiknya produsen menggunakan zat warna yang diizinkan.

Kata Kunci : Saus tomat, Rhodamin B, Kromatografi lapis tipis
Kepustakaan : 22
Tahun : 2011 - 2024

ABSTRACT

Tomato sauce is a product produced from a mixture of tomato pulp supplemented with food additives. The Indonesian government through Permenkes RI Number 033 of 2012 has determined 30 hazardous dyes, Rhodamine B declared as a one of them and its use for food product is prohibited. Rhodamin B is often misused to color food because it produces lighter colors, stable storage, and reatively cheap prices. The purpose of this study was to determine the presence or absence of rhodamine B content in tomato sauce circulating in Cibitung Traditional Market, Bekasi Regency.

This research used descriptive method. The population of this study was tomato sauce sold in Cibitung traditional market and samples were obtained randomly from three traditional markets namely Pondok Tanah Mas Market, Rengas Market, and Pamor Market. The identification of rhodamine b was done by thin layer chromatography (TLC) using silica stationary phase GF 254 and elution mobile phase of ethyl acetate, methanol, ammonia (75: 30: 15). Research results was found that 2 out of 15 samples (13%) were positive for Rhodamin B dye, while 13 samples (87%) were negative for Rhodamin B.

Based on the results of rhodamine B identification research, it can be concluded that there are still producers who use rhodamine B as a coloring agent. producers should use permitted coloring agents.

Keywords : Tomato sauce, Rhodamine B, Thin layer chromatography

Bibliography : 22

Year : 2011 - 2024